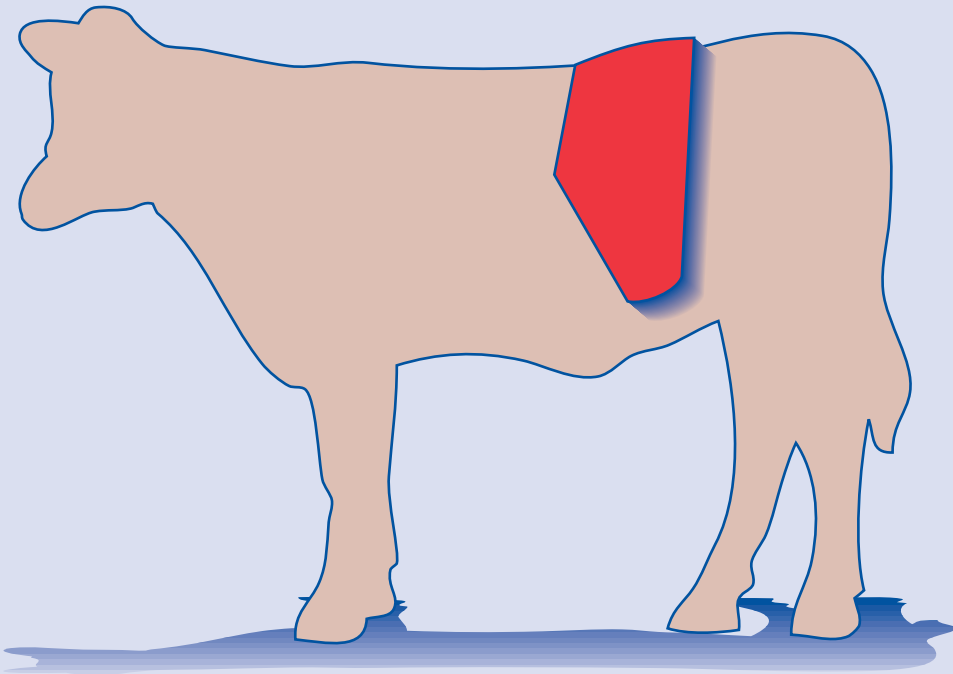




Loin Family



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Loin Family

The loin family is generated from the hindquarter of the carcass after the removal of the leg. Customers may discuss with their American suppliers the specific options that they would like when purchasing cuts derived from the loin. The flank portions of the carcass and the kidneys will remain on the primal loin. Fat trim and the leg break may be discussed with the supplier. The industry standard is to separate the leg from the loin between the 5th and the 6th lumbar vertebrae. All cuts are available on a weight graded basis.

腰脊肉系列產品

腰脊肉系列產品是從後四分之一小牛屠體切除後腿肉後而獲得。客戶可與美國供應商洽談有關購買腰脊分切肉的特殊要求。大分切腰脊肉將保留層體的腹脅肉部份和腎。有關脂肪修整和腿的斷開處可與供應商協商。工業上標準是在第5和第6根腰椎骨之間將腿和腰脊分開。所有腰脊肉系列產品的切割均可按重量分類為基礎予以購買。

등심 부위

등심 부위는 지육의 후사분체에서 뒷다리를 제거하여 생산된다. 구매자들은 등심으로부터 생산되는 부문육 구매시 그들이 원하는 특별 사양에 대해 미국의 공급업체와 협의하여야 한다. 지육의 플랑크 (앞구리) 부분과 공팔은 PRIMAL 등심에는 남아있다. 지방정선과 뒷다리 절단 위치는 상의할 수 있다. 업계 표준은 5번째 및 6번째 오추골 사이에서 뒷다리와 등심을 분리한다. 모든 부문육은 무게등급 기준으로 공급 가능하다.

ロイン系

ロイン系はレッグを分離後、ハインド・クォーターより作られます。パッカーは特定のニーズ(脂肪のトリミングや重量のグレード)に応じることが可能です。フランク、及び腎臓はプライマル・ロインに付いたままとなります。一般的なロインとレッグの分割は腰椎脊椎の第5・6間で行われます。このカットは重量グレードベースで販売されます。

Grupo del Lomo

El grupo del lomo se genera del cuarto trasero de la canal después de recortar la pierna. Los compradores pueden discutir con los proveedores Estadounidenses la opciones específicas que les gustaría al ordenar los cortes derivados del lomo. La parte de la falda y los riñones permanecen en la pieza principal del lomo. El recorte de la grasa y separación de la pierna puede discutirse con el proveedor. La norma en la industria es separar la pierna del lomo entre la quinta y sexta vértebra lumbar. Todos los cortes los hay de acuerdo a su clasificación por peso.

Loin

腰脊肉
등심
ロイン
Lomo



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Major Subprimals

Loin, Trimmed

Loin, Block Ready

主要次分切肉

腰脊肉，經修切

腰脊肉，適切排

주요 소분할육

등심, 정선

등심, 블록레디

主要なサブプライマル

ロイン、トリム済み

ブロック・レディ・ロイン

Subprimarios Principales

Lomo, con recorte

Lomo, en bloque, listo

Loin

The loin is generated from the hindquarter after the removal of the leg. The primal loin is single but may be purchased as a double (containing both sides of the carcass) if specified by the purchaser. The flank portions of the carcass and the kidneys will remain on the loin.

Loin is similar to MBG 331 and Canada 331.

腰脊肉

腰脊肉是從後四分之一屠體切除腿肉後獲得的。大分切腰脊肉是單邊的，但如果顧客指定，也可以買雙邊（包括屠體的兩邊）。屠體的腹脊肉部份和腎將保留在腰脊肉上。

小牛腰脊肉與MBG 331和Canada 331相似。

등심

등심은 후사분체에서 뒷다리를 제거한 후 생산된다. PRIMAL 로인은 한쪽부위에서 싱글로 생산되지만 구매자가 요구한다면 더블(지육의 양쪽 부위를 다 포함함)로 구매할 수도 있다. 지육의 플랭크(옆구리) 부분과 신장은 등심에 남아있다. 등심(Loin)은 MBG 331 및 CANADA 331 과 유사하다.

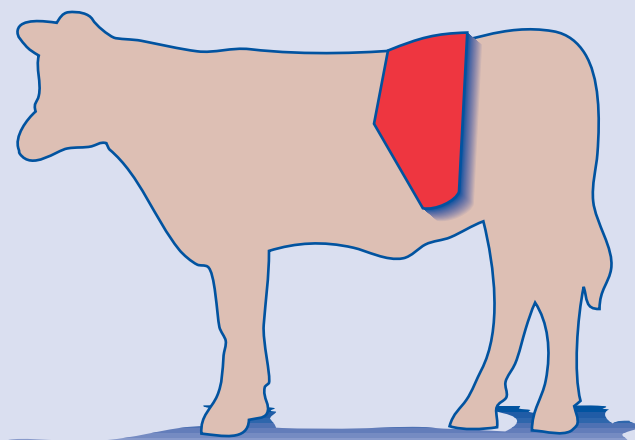
ロイン

ロインはレッグ分離後、ハインド・クォーターより作られます。プライマル・ロインは一般にシングルですが、必要に応じて、ダブル(背割りしない)でも購入が可能です。フランク、及び腎臓はロインに付いたままとなります。このカットはMBG331及びカナダ331に類似しています。

Lomo

El lomo se genera del cuarto delantero después de separar la pierna. El lomo es una pieza sencilla pero el comprador tiene la opción de comprarlo doble (conteniendo ambos lados de la canal). Las partes de la falda y riñones permanecen en el lomo. *El lomo es similar a MBG 331 y Canadá 331.*

Loin Family

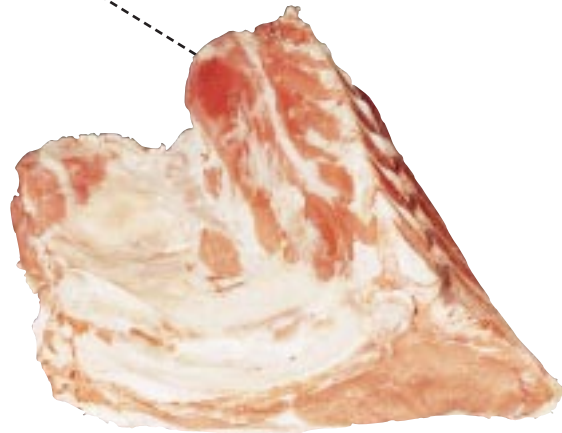




Loin

Loin, Block Ready

Loin, Trimmed



Loin, Trimmed

The trimmed veal loin is produced from the primal loin and may be purchased double (containing both sides of the carcass) or single (containing one side of the carcass). The kidneys will be removed and the flank portions will be partially removed. The tenderloin will remain attached. *Loin, Trimmed is similar to MBG 332, Canada 332 and Belgium BKA 55.*

Loin, Block Ready

A block ready loin is produced from a trimmed loin by removing the inside cavity fat that lies next to the tenderloin muscle. The tenderloin will remain attached on the block ready loin.

腰脊肉，經修整

經修整的小牛腰脊肉是從大分切的腰脊肉中產生的，可買雙邊（包括屠體的兩邊）或單邊（包括屠體的一邊）。腎將被去除，腰脊肉部份也被部份切除。腰裡脊肉將被保留在腰脊肉上。
小牛腰脊肉，經修整與 MBG 332、Canada 332 和 Belgium BKA 55 相似。

腰脊肉，適切排

適切排腰脊肉由經修整的腰脊肉切除後腰裡脊肉（菲力）旁的內腔脂肪而製得。後腰裡脊肉（菲力）將被保留在適切排腰脊肉上。

등심, 정선

정선된 송아지 고기 등심은 PRIMAL 로인으로부터 생산되며 구매자의 요구에 따라 더블(지육의 양쪽부위 포함) 또는 싱글(지육의 한쪽부위 포함)로 구매할 수 있다. 신장은 제거되며 플랭크(염구리) 부분은 부분적으로 제거된다. 안심은 부착되어 남아있다.

정선된 등심(Loin, Trimmed)은 MBG 332 및 CANADA 332 그리고 벨기에 BKA 55와 유사하다.

등심, 블록레디

블록 레디 등심은 정선된 등심에서 안심 주위에 놓여있는 내장 지방을 제거한 후 생산된다. 안심은 블록 레디 등심에는 부착되어 남아있다.

ロイン、トリム済み

トリム済みロインはダブルでも、シングルでも購入が可能です。腎臓は除去され、フランクは部分的に取り除かれます。このカットはMBG332、カナダ332、及びベルギーBKA55に類似しています。

ブロック・レディ・ロイン

ブロック・レディ・ロインはトリム済みロインからテンドーロインの脂肪を除去することにより得られます。テンドーロインはブロック・レディ・ロインに付いたままとまります。

Lomo

El lomo de ternera se obtiene del lomo principal y se puede comprar doble (conteniendo ambos lados de la canal) o sencillo (conteniendo únicamente un lado de la canal). Los riñones se quitan y partes de la falda son parcialmente removidas. El filete o solomillo permanece unido. *El lomo, con recorte, es similar a MBG 332, Canadá 332 y Bélgica BKA 55.*

Lomo, en Bloque, Listo

El lomo en bloque se obtiene del lomo con recorte removiendo la grasa de la cavidad interior que se encuentra enseguida al músculo del filete o solomillo. Éste permanece unido al lomo.



Loin, Trimmed

Loin, Strip Loin, Bone-in



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Loin, Strip Loin, Bone-in

The bone-in strip loin is produced from a single trimmed loin with the tenderloin removed and the feather bones and chine bones partially removed parallel to the surface of the lean. The rib bones remain firmly attached.

Loin, Strip Loin, Bone-in is similar to MBG 333 and Canada 333.

腰脊肉，腰脊肉條，帶骨

帶骨腰脊肉條是在單邊經修整腰脊肉中切除腰裡脊，按表面瘦肉平行切除部份羽狀骨和脊椎骨而得到的。肋骨牢牢地連接在肉上。

小牛腰脊肉、腰脊肉條、帶骨與MBG 333和Canada 333相似。

등심, 스트립로인, 뼈 포함

뼈가 있는 스트립로인은 안심을 제거하고 날개뼈와 등뼈를 살코기 표면과 평행하게 부분적으로 제거한 정선된 싱글로인에서 생산된다. 갈비뼈는 단단하게 부착되어 있다. 등심, 스트립로인, 뼈 포함 (Loin, Strip Loin, Bone-in)은 MBG 333과 CANADA 333과 유사하다.

骨付ストリップ・ロイン

骨付ストリップ・ロインはシングルトリム済みのロインからテンダーロインを除去、フェザー・ボーン、及び背骨を赤身の表面に平行に除去して作られます。肋骨は付いたままです。このカットはMBG333、及びカナダ333に類似しています。

Lomo, "Strip Loin", con Hueso

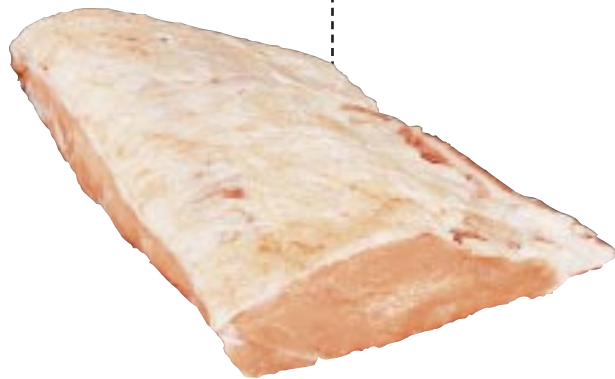
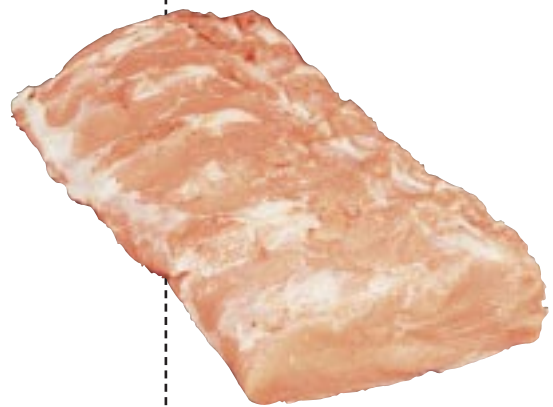
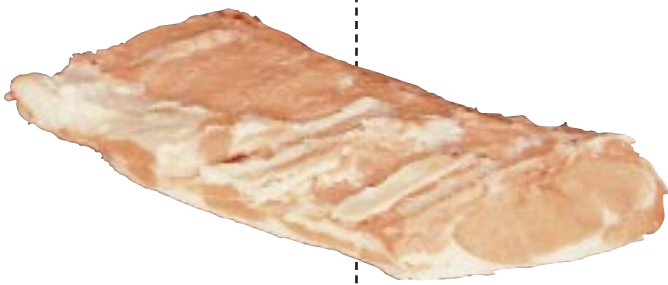
El "strip loin" con hueso se obtiene del lomo sencillo, con recorte, sin el filete o solomillo y con los huesos del espinazo y la cadena parcialmente removidos paralelos a la superficie de la carne. Los huesos de la costilla permanecen firmemente unidos. *El lomo, "strip loin", con hueso, es similar a MBG 333 y Canadá 333.*





Loin, Strip Loin, Bone-in

Loin, Strip Loin, Boneless



Loin, Strip Loin, Boneless

The boneless strip loin is generated from the bone-in strip loin with all bones and associated cartilage removed. Surface fat trim may be specified by the purchaser. The tail length of the strip loin may be specified, common tail length options include 0 to 1 inch. *Loin, Strip Loin, Boneless is similar to MBG 344 and Canada 344.*

腰脊肉，腰脊肉條，去骨

去骨腰脊肉條是從帶骨腰脊肉條中切除所有骨頭和相關軟骨而產生的。買主可指定有關表面脂肪的修整要求。腰脊肉條的尾長可由買主指定。普通尾長選項範圍為0至1英寸。小牛腰脊肉，腰脊肉條，去骨與MBG 344和Canada 344相似。

등심, 스트립 로인 (채끝 등심), 뼈제거

뼈없는 스트립로인은 뼈가 있는 스트립로인에서 유래되며 모든 뼈와 관련 연골을 제거한다. 표면지방정선은 구매자에 의해 구매 사양으로 지정될 수 있다. 스트립 로인의 꼬리 길이는 지정할 수 있으며, 일반적으로 꼬리 길이는 0에서 1인치 사이이다. 등심, 스트립 로인(채끝 등심), 뼈제거(Loin, Strip Loin, Boneless)는 MBG 344 과 CANADA 344 와 유사하다.

骨なしストリップ・ロイン

骨なしストリップ・ロインは骨付ストリップ・ロインから骨と軟骨を全て除去して作られます。表面脂肪のトリム、尾の長さに関して指定できます。このカットはMBG334、及びカナダ334に類似しています。

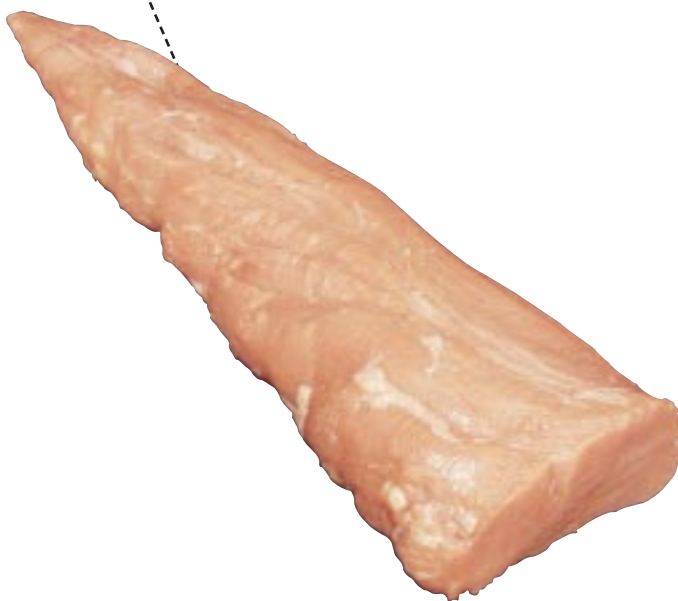
Lomo "Strip Loin", Deshuesado

El "strip loin" deshuesado se genera del "strip loin" con hueso al quitarle todos los huesos y cartílagos. El comprador puede especificar el grosor del recorte de la grasa de la superficie y la longitud de la cola del "strip loin". Entre las opciones más comunes se incluye la de 0 a 1 pulgada ó 0 a 2.2 cms. *El lomo, "strip loin", deshuesado, es similar a MBG 344 y Canadá 344.*



Loin, Trimmed

Short Tenderloin



Short Tenderloin

The short tenderloin is generated from the loin in the hindquarter of the carcass. The short tenderloin consists of the thinner, tapering half of the full tenderloin and is practically free of fat. *Short Tenderloin is similar to MBG 347 and Canada 347.*

短切腰裡脊肉

短切腰裡脊肉是從後四分之一牛屠體的腰脊肉中產生的。短切腰裡脊肉包括整個腰裡脊肉較薄的一半薄片，並且完全沒有脂肪。
小牛短切腰裡脊肉與MBG 347和Canada 347相似。

짧은 안심

짧은 안심 (Short Tenderloin)은 자육의 후사분체에 있는 등심으로부터 생산된다. 짧은 안심은 전체 안심 가운데 점점 얇고 가늘어지는 반쪽 부분으로 구성되며 일반적으로 지방이 없다. 짧은 안심(Short Tenderloin)은 MBG 347 과 CANADA 347과 유사하다.

ショート・テンダーロイン

ショート・テンダーロインはバインド・クォーターのロイン部分より作られ、フルテンダーロインの脂肪の少ない半分の部分を言います。このカットはMBG337、及びカナダ337に類似しています。

Filete o Solomillo Corto

El filete o solomillo corto se genera del lomo en el cuarto delantero de la canal. Consiste de la mitad cónica delgada del filete o solomillo completo y prácticamente no contiene grasa. *El filete o solomillo corto es similar a MBG 347 y Canadá 347.*