

***I*NSTITUTIONAL
*M*EAT
*P*URCHASE
*S*PECIFICATIONS**

(ESPECIFICACIONES INSTITUCIONALES PARA LA COMPRA DE CARNE)

***CARNE DE RES FRESCA
SERIE 100***

VIGENTE DESDE marzo 2015



Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne

Carne de Res Fresca - Serie 100

Contenido					
Sección	Título	Página	Sección	Título	Página
1.0	Introducción	3	4.1	Información de Contacto	19
1.1	Documentos de las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne (IMPS, por sus siglas en inglés)	3	5.0	Requisitos Materiales	19
1.2	Información de Contacto	3	6.0	Calidad	20
2.0	Lista de Control para Pedidos según las IMPS	4	6.1	Excelente Estado	20
2.1	Elementos de la Lista de Control	4	6.2	Calidad de la Carne Magra	20
3.0	Información para Hacer los Pedidos que Debe Especificar el Comprador	5	6.3	Manufactura	20
3.1	Número de la Pieza, Opciones Especificadas por el Comprador (PSO, por sus siglas en inglés) e Instrucciones Especiales	5	6.4	Recorte de Grasa	21
3.1.1	Abreviaciones	5	6.4.1	Desprovisto de Grasa y Membranas/Completamente Limpio de Grasa	21
3.1.2	Ingredientes Agregados	6	6.4.2	Desprovisto de Grasa y Membranas/Completamente Limpio de Grasa, Membrana Superficial Retirada	21
3.1.3	Ablandamiento Mecánico	6	6.4.3	Cortes y Piezas Rosbif	21
3.1.4	Maduración	6	6.4.4	Medición de la Grasa sobre la Depresión Muscular y Medición de la Grasa sobre Dos Músculos Adyacentes	22
3.2	Grado y Requisitos Especiales	7	6.4.5	Piezas en Cortes Porcionados y Troceadas	22
3.2.1	Categorías	7	6.4.6	Vetas de Grasa Intermuscular	23
3.2.2	Información de Contacto	7	6.5	Materiales Cuestionables	23
3.2.3	Designaciones de Grados	8	6.5.1	Materiales Especificados de Riesgo	23
3.3	Estado de Refrigeración	8	7.0	Diagramas	24
3.4	Limitaciones de Grasa	8	7.1	Diagrama de la Estructura Ósea de la Media Canal de Res	24
3.4.1	Canales y Cuartos	8	7.2	Diagrama de las Piezas Primarias de la Media Canal de Res	25
3.4.2	Cortes, Piezas Rosbifs, Piezas Troceadas y Recortes Especiales	8	7.3	Diagrama de Separaciones de las Piezas Primarias	26
3.4.3	Cortes Porcionados	9	7.3.1	Separación Espaldar-Espaldilla	26
3.4.4	Productos Molidos y Recortes	9	7.3.2	Separación Espaldilla-Pecho	26
3.4.5	Verificación del Contenido de Grasa	9	7.3.3	Separación Espaldar-Lomo	27
3.5	Peso, Grosor y Forma de los Cortes Porcionados	10	7.3.4	Separación Costillar Corto-Espaldar	27
3.5.1	Peso y Grosor	10	7.3.5	Separación Lomo Corto-Aguayón	28
3.5.2	Forma	10	7.3.6	Separación Lomo-Pierna	28
3.6	Escala de Peso	11	8.0	Descripciones de los Cortes	29
3.7	Colocación en Malla y Amarrado	18	8.1	Miología	29
3.8	Empaque y Embalaje	19	8.2	Descripciones de los Cortes para la Industria de Servicios de Alimentación	29
3.9	Control de Calidad	19	8.3	Descripciones de los Cortes Porcionados	57
4.0	Certificación y Verificación del Departamento de Agricultura de Estados Unidos	19	9.0	Glosario	65

1.0 Introducción

1.1 Documentos de las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne (IMPS, por sus siglas en inglés)

El Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), a través del Servicio de Mercadeo Agrícola (AMS, por sus siglas en inglés), desarrolla y mantiene las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne (en adelante, IMPS) para carnes y productos cárnicos. La serie completa de las IMPS incluye los siguientes 11 documentos:

Requisitos Generales	
Disposiciones de Control de Calidad	
Carne de Res Fresca	Serie 100
Carne de Cordero Fresca	Serie 200
Carne de Ternera y Becerro Fresca	Serie 300
Carne de Cerdo Fresca	Serie 400
Productos de Cerdo Curados, Curados y Ahumados, y Completamente Cocidos	Serie 500
Productos de Carne de Res Curados, Secos y Ahumados	Serie 600
Variedades Cárnicas y Coproductos	Serie 700
Productos Embutidos	Serie 800
Carne de Cabra Fresca	Serie 11

1.2 Información de Contacto

Se recomienda el uso de estas especificaciones en cualquier actividad de compra de carnes. Con el fin de garantizar que las piezas compradas cumplan con estos requisitos detallados, el Servicio de Mercadeo Agrícola (AMS), a través de la División de Evaluación de la Calidad (QAD, por sus siglas en inglés) del Programa de Ganado, Aves y Semillas (LPS, por sus siglas en inglés), ofrece un servicio de certificación de carnes voluntario y un programa de verificación de los procesos. Para fines de etiquetado, únicamente los productores que tienen productos cárnicos certificados según las IMPS o que trabajen con un programa de verificación de procesos aprobado según las IMPS podrán usar las letras "IMPS" en la etiqueta del producto. Los compradores que deseen estos servicios deben comunicarse con

USDA, AMS, LPS Program, QAD
1400 Independence Ave, SW, Room 3932, Stop 0258
Washington, DC 20250
Teléfono: (202) 720-3271
<http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/QAD>

2.0 Lista de Control para Pedidos según las IMPS

2.1 Elementos de la Lista de Control

La lista de control que se presenta a continuación ayudará al comprador a emplear el lenguaje contractual necesario para describir los productos y servicios de las IMPS deseados. En la **Sección 3.0 - Información para Hacer los Pedidos que Debe Especificar el Comprador**, se ofrece una definición más completa de cada uno de los elementos de esta lista de control.

Número de Pieza

Instrucciones Especiales
Opción Especificada por el Comprador (PSO)
Ingredientes Agregados
Ablandamiento Mecánico
Maduración

Grado y Requisitos Especiales

Estado de Refrigeración (consultar los requisitos generales de las IMPS)

Refrigerado
Congelado

Limitaciones de Grasa

Peso, Grosor y Forma de los Cortes Porcionados

Escala de Peso

Colocación en Malla y Amarrado

Embalaje y Empaque (consultar los requisitos generales de las IMPS)

Control de Calidad (consultar las disposiciones de calidad aceptable de las IMPS)

Método de Examen
Niveles de Calidad Aceptables (AQL, por sus siglas en inglés)
Certificación (consultar los requisitos generales de las IMPS y los niveles de calidad aceptables)

3.0 Información para Hacer los Pedidos que Debe Especificar el Comprador

3.1 Número de la Pieza, Opciones Especificadas por el Comprador (PSO) e Instrucciones Especiales

El comprador deberá especificar lo siguiente: (1) el número de pieza y el nombre del producto que desea comprar según las IMPS y, si corresponde, (2) las opciones especificadas por el

comprador (PSO), (3) los ingredientes agregados, las opciones que correspondan, las modificaciones y las instrucciones especiales para los requisitos de las IMPS.

3.1.1 Abreviaciones

Además de otros datos que puedan exigir los requisitos generales y los reglamentos de inspección para carnes y aves, se debe incluir el número de pieza según las IMPS, “Beef” (res) y el nombre del producto indicado anteriormente en las etiquetas de los envases para envío. Se recomienda usar la abreviación del nombre del producto. Si se usan abreviaciones, deberán ser las siguientes:

Con hueso: Bn-in	Intermedio: Inter	Corte corto: Sh Cut
Deshuesado: Bnls	Músculo individual: IM	Paleta: Shld
Corte del centro: Cntr Cut	Sin pescuezo: Nk-off	Aguayón: Sirln
Tapa: Cov	Sin exceder: NTE	Despellejado: Sknd
Grasa endurecida: Dkle	Preparado para hornear: Oven-Prep	Especial: Sp
Limpio de grasa: Dfatd	Parcialmente: Part	Corte cuadrado – Sq-Cut
Completamente limpio de grasa: Dnd	Desprovisto de grasa y membranas: Pld	Bistec: Stk
Diamante: Dia	Porterhouse: Prthse	Filete: Tender
Dividido: Div	Porción: Portn	Empuje: Tri Tip
Extra: Ex	Regular: Reg	Recortado de grasa: Trmd
Fresco: Fr	Listo para rostizar: Rst-Rdy	Sin recortado de grasa: Untrmd
Congelado: Frz	Rosbif: Rst	
Molido: Grnd	Pierna: Rnd	

El Departamento de Agricultura de Estados Unidos, el Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés), la Oficina de Desarrollo de Programas y Políticas (OPPD, por sus siglas en inglés) y el personal de la División de Etiquetado y Prestación de Programa (LPDD, por sus siglas en inglés) de Washington D. C. han revisado y aprobado los nombres de los productos y las abreviaciones que se enumeran en esta serie.

3.1.2 Ingredientes Agregados

El comprador puede especificar ingredientes para que se agreguen a cualquier pieza de res fresca según las IMPS a fin de mejorar el rendimiento del producto. Los ingredientes pueden agregarse mediante inmersión o inyección. El comprador puede especificar cualquiera de los siguientes niveles de ingredientes agregados dentro de la orden de compra:

Número de opción	Porcentaje máximo de ingredientes agregados
1	7 %
2	10 %
3	12 %
4	15 %
5	≥ 15 %

El uso de ingredientes, el método de agregado y el etiquetado del producto deben cumplir con los reglamentos y las normas del FSIS.

3.1.3 Ablandamiento Mecánico

Para mejorar la terneza de los productos de res, el comprador puede especificar que los rosbifs o las materias primas se procesen en forma de cortes porcionados que luego deberán ablandarse mecánicamente. Si se especifica, los rosbifs o las materias primas que se van a porcionar deben ablandarse mecánicamente utilizando el método de múltiples lancetas o puntas, no más de una vez.

3.1.4 Maduración

El comprador debe especificar el tipo de maduración y el tiempo deseados. Para obtener ayuda en la especificación de estos parámetros, usar las siguientes tablas.

Tipo	Descripción
Maduración húmeda	La carne se envasa al vacío en una bolsa impermeable a la humedad y se almacena en condiciones más frías (33 - 36 °F [0.6 - 2.2 °C]) durante un lapso específico.
Maduración en seco	Se retira la carne de su embalaje y se expone directamente a condiciones más frías con controles designados de temperatura (33 - 36 °F [0.6 - 2.2 °C]), humedad (85 – 90 %) y flujo de aire (positivo).

Tiempo	Descripción
0 a 5 días	Poco madura
5 a 7 días	Moderadamente madura
7 a 15 días	Madura
> 15 días	Extremadamente madura

3.2 Grado y Requisitos Especiales

3.2.1 Categorías

El comprador puede especificar cualquier combinación de las siguientes categorías de grado y requisitos especiales al hacer su pedido. Importante: solamente una selección por categoría, por pedido.

Categoría	Prime de EUA	Choice de EUA	Select de EUA	Standard de EUA	Commercial de EUA	Utility de EUA	Cutter de EUA	Canner de EUA	Otros
Grado de calidad*									
Grado de rendimiento**	1	2	3	4	5				
Certificación de raza:	Según especificación del comprador								
Marmoleado	Según especificación del comprador								
Madurez	Según especificación del comprador								
Escala de peso de la canal	Según especificación del comprador								
Eliminación de materiales especificados de riesgo	Según especificación del comprador								
Dieta***	Según especificación del comprador								

*Los grados de calidad predicen la palatabilidad de la carne magra y se aplican a las canales. Se determinan mediante la evaluación de la madurez de la canal y de la calidad de la carne magra.

**Los grados de rendimiento indican el rendimiento de los cortes deshuesados y recortados de grasa a fondo para la venta al por menor que podrán obtenerse de los cortes principales para la venta al por mayor.

***La categoría de dieta permitirá al comprador especificar los ingredientes que se incluyen en la ración del animal.

3.2.2 Información de Contacto

El comprador puede solicitar un documento al vendedor que declare que los cortes provienen de canales que cumplen con los requisitos especiales. Para que se certifiquen los requisitos especiales, es preciso implementar un programa de verificación. Comunicarse con la División de Certificación y Clasificación de Carne para consultar sobre la implementación de programas

de verificación (consultar la **Sección 1.2 - Información de Contacto**).

3.2.3 Designaciones de Grados

Las designaciones oficiales de grado aparecerán de alguna de las siguientes formas o en alguna combinación de ellas: (1) etiquetas en el envase para envío, o (2) en bolsas individuales o material para envolver. La procesadora debe cumplir con los procedimientos de etiquetado de grado del FSIS.

3.3 Estado de Refrigeración

El comprador debe especificar el estado de refrigeración (refrigerado o congelado) para la entrega del producto. (Consultar los requisitos generales de las IMPS.)

3.4 Limitaciones de Grasa

3.4.1 Canales y Cuartos

El comprador especificará el grado de rendimiento o el grosor máximo de grasa, tal como se especifica a continuación.

3.4.2 Cortes, Piezas Rosbifs, Piezas Troceadas y Recortes Especiales

El comprador especificará los requisitos de grosor máximo de grasa superficial, a menos que se incluyan limitaciones de vetas de grasa intermuscular o superficial en las descripciones de la pieza. Los requisitos de grosor máximo de grasa se podrán especificar en términos de “promedio” o “en cualquier punto”. Se podrán especificar limitaciones alternativas de grasa “promedio” o “en cualquier punto”.

Número de opción	Máximo de grosor promedio	Máximo en cualquier punto
1	19 mm ($\frac{3}{4}$ de pulgada) con recorte de grasa tipo "commodity"	25 mm (1.0 pulgada)
2	6 mm ($\frac{1}{4}$ de pulgada)	13 mm ($\frac{1}{2}$ pulgada)
3	3 mm ($\frac{1}{8}$ de pulgada)	6 mm ($\frac{1}{4}$ de pulgada)
4	Prácticamente libre de grasa (el 75 % de la superficie expuesta es magra o con vetas de grasa intermuscular)	3 mm ($\frac{1}{8}$ de pulgada)
5	Desprovisto de grasa y membranas/Completamente limpio de grasa* (la grasa que queda no debe exceder los 25 mm [1.0 pulgada] en la dimensión más larga o 3 mm [$\frac{1}{8}$ de pulgada] de grosor)	3 mm ($\frac{1}{8}$ de pulgada)

6	Desprovisto de grasa y membranas/Completamente limpio de grasa, Membrana superficial retirada* (el 90 % de la superficie expuesta es magra)	3 mm (1/8 de pulgada)
---	---	-----------------------

*Consultar la **sección 6.4**.

Importante: Cuando el comprador especifique los grosores promedio de grasa o estos aparezcan en la descripción de la pieza, deberá aplicarse la limitación "máximo en cualquier punto" que corresponda.

3.4.3 Cortes Porcionados

El comprador especificará el máximo grosor de grasa superficial (en un punto cualquiera) en los bordes del bistec, a menos que se indiquen limitaciones para la grasa superficial o para las vetas de grasa intermuscular en la descripción detallada de la pieza. Se podrán especificar limitaciones de grasa alternativas. Si no se especifican, el grosor de la grasa superficial no excederá los 6 mm (1/4 de pulgada) en ningún punto.

Número de opción	Máximo en cualquier punto
1	6 mm (1/4 de pulgada)
2	3 mm (1/8 de pulgada)
3	Prácticamente libre de grasa (el 75 % de la superficie expuesta debe ser magra o con vetas de grasa intermuscular y la grasa que queda no debe exceder los 3 mm [1/8 de pulgada])
4	Desprovisto de grasa y membranas/Completamente limpio de grasa* (la grasa que queda no debe exceder los 25 mm [1.0 pulgada] en la dimensión más larga o 3 mm [1/8 de pulgada] de grosor)
5	Desprovisto de grasa/Completamente limpio de grasa, Membrana superficial retirada* (el 90 % de la superficie expuesta debe ser magra y la grasa que queda no debe exceder los 3 mm [1/8 de pulgada])

*Consultar la **sección 6.4**.

3.4.4 Productos Molidos y Recortes

Las limitaciones de grasa para estas piezas se expresarán en términos de porcentaje de contenido de grasa. El contenido de grasa describe el porcentaje de grasa presente en el producto. A menos que se especifique lo contrario, el contenido de grasa no excederá el 22 %. Sin embargo, el comprador podrá especificar cualquier contenido de grasa, siempre que no exceda el 30 %, y también podrá especificar intervalos de descuentos.

El comprador especificará el análisis del contenido de grasa, que se determinará con un (1) análisis compuesto o un (2) método de análisis del promedio, tal como se define en las disposiciones de calidad aceptable de las IMPS. Si el comprador no especifica ninguno de los métodos, se deben usar los procedimientos del método de análisis del contenido de grasa promedio.

3.4.5 Verificación del Contenido de Grasa

El comprador especificará el contenido de grasa, que se verificará según alguna de las siguientes opciones especificadas por el comprador (PSO) o cualquier combinación de ellas. En caso de que no se especifiquen, el contenido de grasa se verificará con los requisitos PSO 2.

Número de opción	Contenido de grasa
1	El contenido de grasa deberá declararse en la etiqueta del producto con una tabla de información nutricional, de acuerdo con la reglamentación del FSIS.
2	El contratista deberá presentarle al comprador la documentación del análisis de grasa.
3	Contenido de grasa certificado por el Servicio de Mercadeo Agrícola (AMS). Ver las disposiciones de calidad aceptables.
4	Muestras seleccionadas por el Servicio de Mercadeo Agrícola y enviadas al laboratorio designado por el comprador.

3.5 Peso, Grosor y Forma de los Cortes Porcionados

3.5.1 Peso y Grosor

El comprador especificará el peso o el grosor deseados de la porción. Para obtener ayuda en la especificación del peso, consultar las tablas de la escala de peso. A menos que el comprador especifique otras tolerancias de peso o grosor, se deberán utilizar las tablas que aparecen a continuación. Cuando se especifique tanto el peso como el grosor, se recomienda que esos requisitos se limiten a piezas prensadas o rebanadas de forma mecánica.

Tolerancias de grosor de la porción*		
Grosor especificado	Tolerancia de grosor	Uniformidad de grosor
25 mm (1 pulgada) o menos	+/- 5 mm (+/- $\frac{3}{16}$ de pulgada)	5 mm ($\frac{3}{16}$ de pulgada)
Más de 25 mm (1 pulgada)	+/- 6 mm (+/- $\frac{1}{4}$ de pulgada)	6 mm ($\frac{1}{4}$ de pulgada)

* Las medidas de grosor no se aplican a una distancia de 6 mm (¼ de pulgada) o menos medida desde el borde. Además, el valor que se indica en la uniformidad del grosor es la máxima diferencia admitida entre la medida más fina y la más gruesa de un bistec individual.

Tolerancias de peso de la porción		
Peso especificado	Tolerancia de peso	Uniformidad de grosor*
Menos de 170 g (6.0 onzas)	+/- ¼ de oz. (7 g)	5 mm (³ / ₁₆ de pulgada)
170 g (6.0 onzas) a 340 g (12.0 onzas)	+/- ½ oz. (14 g)	6 mm (¼ de pulgada)
341 g (12.01 onzas) a 680 g (24.0 onzas)	+/- ¾ de oz. (21 g)	9 mm (³ / ₈ de pulgada)
681 g (24.01 onzas) o más	+/- 1 oz. (28 g)	13 mm (½ pulgada)

3.5.2 Forma

A menos que se especifique lo contrario, la forma de los cortes porcionados de músculos enteros será semejante a la forma aproximada en relación con el corte de origen. Los bistecs para estofado suavizados, prensados y rebanados de forma mecánica, deberán ser uniformes. A menos que se especifique lo contrario, las hamburguesas serán redondas.

3.6 Escala de Peso

El comprador deberá especificar el número de pieza de las IMPS, el nombre del producto y la escala de peso que desea comprar. Las escalas de peso que se presentan a continuación deben usarse como guía. **Los pesos de las canales no están necesariamente relacionados con el peso de los cortes dentro de su respectiva escala de peso.** Se pueden especificar otros pesos o escalas.

Cortes para la industria de servicios de alimentación						
Número de pieza	Nombre del producto	Escala de peso (en libras)				# de Página
		A	B	C	D	
100	Canal	500-600	600-700	700-800	800 y sup.	29
100A	Canal, Recortada de Grasa	475-575	575-675	675-775	775 y sup.	29
101	Media Canal	250-300	300-350	350-400	400 y sup.	29
102	Cuarto Delantero	131-157	157-183	183-210	210 y sup.	29
102A	Cuarto Delantero, Deshuesado	104-125	125-146	146-168	168 y sup.	29
103	Espaldar, Corte Primario	24-28	28-33	33-38	38 y sup.	29
103A	Espaldar, Regular	18-20	20-24	24-27	27 y sup.	30
104	Espaldar, Preparado para Hornear, Regular	19-22	22-26	26-30	30 y sup.	30

107	Espaldar, Preparado para Hornear	17-19	19-23	23-26	26 y sup.	30
107A	Espaldar, Preparado para Hornear, Con Hueso de la Paleta	17-19	19-23	23-26	26 y sup.	30
108	Espaldar, Preparado para Hornear, Deshuesado	13-16	16-19	19-22	22 y sup.	30
109	Espaldar, Listo para Rostizar	14-16	16-19	19-22	22 y sup.	30
109A	Espaldar, Listo para Rostizar, Especial	14-16	16-19	19-22	22 y sup.	31
109B	Espaldar, Carne de Paleta	3 y sup.				31
109C	Espaldar, Listo para Rostizar, Sin Tapa	13-15	15-18	18-21	21 y sup.	31
109D	Espaldar, Listo para Rostizar, Sin Tapa, Corte Corto (de Exportación)	12-14	14-17	17-20	20 y sup.	31
109E	Espaldar, Rollo de Ribeye, Con Cordón, Con Hueso	11-13	13-16	16-19	20 y sup.	31
110	Espaldar, Listo para Rostizar, Deshuesado	11-13	13-16	16-19	19 y sup.	31
111	Espaldar, Ribeye Limpio	10-12	12-15	15-18	18 y sup.	31
112	Espaldar, Rollo de Ribeye	5-6	6-8	8-10	10 y sup.	32
112A	Espaldar, Rollo de Ribeye, con Cordón	6-7	7-9	9-11	11 y sup.	32
112C	Espaldar, Ribeye (IM)	4-6	6-8	8-10	10 y sup.	32
112D	Espaldar, Tapa del Ribeye (IM)	1-2	3-4	4 y sup.		32
113	Espaldilla, Corte Cuadrado	66-79	79-93	93-106	106 y sup.	32
113A	Espaldilla, Corte Cuadrado, Dividida	66-79	79-93	93-106	106 y sup.	32
113B	Espaldilla, Corte Cuadrado, Sin Pescuezo, Dividida	35-40	40-47	47-55	55 y sup.	32
113C	Espaldilla, Corte Cuadrado, Sin Pescuezo, en 2 Piezas, Parcialmente Deshuesada	33-40	40-46	46-50	50 y sup.	32
114	Espaldilla, Planchuela	13-15	15-18	18-21	21 y sup.	33
114A	Espaldilla, Rosbif de Planchuela	15 e inf.	15-18	18-21	21 y sup.	33
114B	Espaldilla, Rosbif de Planchuela, Especial	15 e inf.	15-18	18-21	21 y sup.	33

Cortes para la industria de servicios de alimentación (continuación)

Número de pieza	Nombre del producto	Escalas de peso (en libras)				Número de página
		A	B	C	D	
114C	Espaldilla, Planchuela, Recortada de Grasa (2 Piezas)	12 e inf.	12-14	14-18	18 y sup.	33
114D	Espaldilla, Planchuela, Paletilla California	2 e inf.	2-3	4-5	5 y sup.	33
114E	Espaldilla, Planchuela, Trozo Rosbif de Brazuelo	8 e inf.	8-10	10-12	12 y sup.	34
114F	Espaldilla, Paleta, Teres Filé (IM)	0.5 e inf.		0.5 y sup.		34
114G	Espaldilla, Paleta, Brazuelo, Corte del Centro (IM)	3-5	5-7	7 y sup.		34
115	Espaldilla, Corte Cuadrado, Deshuesada	54-65	65-77	77-88	88 y sup.	34

115A	Espaldilla, Porción de la Paleta, Deshuesada	22-25	25-29	29-34	34 y sup.	34
115B	Espaldilla, Sin Brazuelo, Deshuesada	35-40	40-47	47-55	55 y sup.	34
115C	Espaldilla, Corte Cuadrado, Sin Pescuezo, Deshuesada	48-59	59-70	70-81	81 y sup.	34
115D	Espaldilla, Corte Cuadrado, Carne del Pectoral (IM)	5 e inf.		5 y sup.		34
116	Espaldilla, Corte Cuadrado, Sin Planchuela, Deshuesada	40-48	48-57	57-65	65 y sup.	34
116A	Espaldilla, Rollo de Diezmillo	13-15	15-18	18-21	21 y sup.	35
116B	Espaldilla, Juil	1 e inf.	1-3	3 y sup.		35
116C	Espaldilla, Rollo de Diezmillo, Sin Recortado de Grasa	16-18	18-20	20-22	22 y sup.	35
116D	Espaldilla, Rollo de Corazón de Diezmillo	8 e inf.	8-10	10-14	14 y sup.	36
116E	Espaldilla, Trozo Rosbif de la Tapa Interior de Planchuela	8 e inf.	8-10	10-14	14 y sup.	36
116F	Espaldilla, Tapa Interior de Planchuela, Falda de Pecho (IM)	5 e inf.		5 y sup.		36
116G	Espaldilla, Tapa Interior de Planchuela, Corte del Centro (IM)	7 e inf.		7 y sup.		36
116H	Espaldilla, Corazón del Diezmillo (IM)	4 e inf.		4 y sup.		36
116I	Espaldilla, Trozo Rosbif de Pescuezo	5 e inf.		5 y sup.		36
116K	Rollo de Diezmillo, en 3 Piezas	10-12	12-16	16-19	19 y sup.	36
117	Chambarete de Mano	7-8	8-10	10-12	12 y sup.	36
118	Pecho	12-14	14-17	17-20	20 y sup.	37
119	Pecho, Con Grasa Endurecida, Deshuesado	9-10	10-12	12-14	14 y sup.	37
120	Pecho, Sin Grasa Endurecida, Deshuesado	6-8	8-10	10-12	12 y sup.	37
120A	Pecho, Falda de Pecho, Deshuesada (IM)	4-6	6-8	8-10	10 y sup.	37
120B	Pecho, Punta de Pecho, Deshuesada (IM)	3 e inf.	3-4	4-6	6 y sup.	37
120C	Pecho, en 2 Piezas, Deshuesado	6-8	8-10	10-12	12 y sup.	37
121	Costillar, Costillar Corto	20-27	27-31	31-35	35 y sup.	37
121A	Costillar, Costillar Corto, Deshuesado	12-14	14-16	16-18	18 y sup.	37
121B	Costillar, Costillar Corto, Recortado de Grasa, Deshuesado	8-12	12-14	14-16	16 y sup.	37
121C	Costillar, Arrachera Delgada Regular (IM)	1-2	2-3	3 y sup.		37

Cortes para la industria de servicios de alimentación (continuación)

Número	Nombre del producto	Escalas de peso (en libras)				Número de
--------	---------------------	-----------------------------	--	--	--	-----------

de pieza		A	B	C	D	página
121D	Costillar, Falda Interior (IM)	1-3	3-4	4 y sup.		37
121E	Costillar, Arrachera Delgada Regular (IM), Despellejada	1-2	2-3	3 y sup.		38
121F	Costillar, Costillar Corto, Sin Costillas Cortas	18-25	25-28	28-33	33 y sup.	38
121G	Costillar, Costillar Corto, Sin Costillas Cortas, Deshuesado	10-12	12-14	14-16	16 y sup.	38
122	Costillar, Completo	28-37	37-44	44-51	51 y sup.	38
122A	Costillar, Completo, Deshuesado	21-77	27-29	29-32	32 y sup.	38
123	Costillas Cortas	2-3	3-4	4-5	5 y sup.	38
123A	Costillar Corto, Costillas Cortas, Recortadas de Grasa	Cantidad según lo especificado				38
123B	Espaldar, Costillas Cortas, Recortadas de Grasa	Cantidad según lo especificado				38
123C	Espaldar, Costillas Cortas	Cantidad según lo especificado				38
123D	Costillas Cortas, Deshuesadas	1-2	2-3	3-4	4 y sup.	39
124	Espaldar, Costillas del Espaldar	Cantidad según lo especificado				39
124A	Espaldar, Costillas del Espaldar, Tiras de Entrecostilla	Cantidad según lo especificado				39
124B	Costillar, Tiras de Entrecostilla	Cantidad según lo especificado				39
125	Espaldilla, Hueso del Brazuelo	77-88	88-103	103-118	118 y sup.	39
126	Espaldilla, Hueso del Brazuelo, Deshuesado	59-70	70-82	82-90	90 y sup.	39
126A	Espaldilla, Hueso del Brazuelo, Sin Planchuela, Deshuesado	46-57	57-69	69-77	77 y sup.	39
127	Espaldilla, Corte Cruzado	86-103	103-120	120-138	138 y sup.	39
128	Espaldilla, Corte Cruzado, Deshuesada	68-81	81-95	95-109	109 y sup.	40
130	Espaldilla, Costillas Cortas	2-3	3-4	4-5	5 y sup.	40
130A	Espaldilla, Costillas Cortas, Deshuesadas	0.5-1.5	1.5-2.5	2.5-3.5	3.5 y sup.	40
132	Empuje	107-129	129-150	150-172	172 y sup.	40
133	Empuje, Deshuesado	83-101	101-117	117-134	134 y sup.	40
134	Huesos de Res	Cantidad según lo especificado				40
135	Trozos de Res en Cubos	Cantidad según lo especificado				41
135A	Trozos de Res en Cubos para Cocido/Guisado	Cantidad según lo especificado				41
135B	Trozos de Res para Brochetas	Cantidad según lo especificado				41
135C	Carne de Res para Freír Revolviendo	Cantidad según lo especificado				41
136	Carne Molida de Res	Cantidad según lo especificado				41
136A	Carne Molida de Res con Producto Proteico de Soya	Cantidad según lo especificado				42
136C	Mezcla para Hamburguesa de Res (Sin Exceder el 10 % de Grasa)	Cantidad según lo especificado				43

136D	Pura Carne de Res	Cantidad según lo especificado	43
137	Carne Molida de Res, Especial	Cantidad según lo especificado	43
137A	Carne Molida de Res con Producto Proteico de Soya, Especial	Cantidad según lo especificado	44

Cortes para la industria de servicios de alimentación (continuación)

Número de pieza	Nombre del producto	Escalas de peso (en libras)				Número de página
		A	B	C	D	
138	Carne de Res, Recortes	Cantidad según lo especificado				44
139	Recortes Especiales, Deshuesados	Cantidad según lo especificado				45
140	Arrachera Gallo (IM)	3 e inf.		3 y sup.		45
155	Cuarto Trasero	119-143	143-167	167-190	190 y sup.	45
155A	Cuarto Trasero, Deshuesado	90-108	108-126	126-143	143 y sup.	45
157	Chambarete Trasero	7-8	8-10	10-12	12 y sup.	45
158	Pierna, Pieza Primaria	59-71	71-83	83-95	95 y sup.	45
158A	Pierna, Corte Diamante	63-76	76-89	89-102	102 y sup.	45
158B	Pierna Estilo New York	50-63	63-75	75-88	88 y sup.	46
159	Pierna, Pieza Primaria, Deshuesada	44-53	53-62	62-71	71 y sup.	46
160	Pierna, Sin Chambarete, Parcialmente Deshuesada	47-57	57-67	67-76	76 y sup.	46
160A	Pierna, Corte Diamante, Sin Chambarete, Parcialmente Deshuesada	50-60	60-70	70-80	80 y sup.	46
160B	Pierna, Sin Talón ni Chambarete, Parcialmente Deshuesada	38-46	46-54	54-60	60 y sup.	46
161	Pierna, Sin Chambarete, Deshuesada	42-51	51-62	62-71	71 y sup.	46
161A	Pierna, Corte Diamante, Sin Chambarete, Deshuesada	44-53	53-62	62-71	71 y sup.	46
161B	Pierna, Sin Talón, Sin Chambarete ni Punta del Aguayón, Deshuesada	30-37	37-44	44-51	51 y sup.	47
163	Pierna, Sin Chambarete, en 3 Piezas, Deshuesada	41-50	50-58	58-66	66 y sup.	47
163A	Pierna, Sin Chambarete, en 3 Piezas, Sin Recortado de Grasa, Deshuesada	42-50	50-58	58-66	66 y sup.	47
164	Pierna, Sin Aguayón ni Chambarete	40-48	48-56	56-64	64 y sup.	47
165	Pierna, Sin Aguayón ni Chambarete, Deshuesada	35-43	43-50	50-57	57 y sup.	47
165A	Pierna, Sin Aguayón ni Chambarete, Deshuesada, Especial	38-46	46-54	54-60	60 y sup.	47
165B	Pierna, Sin Aguayón ni Chambarete, Deshuesada, Especial	38-46	46-54	54-60	60 y sup.	47

166	Pierna, Sin Aguayón ni Chambarete, Deshuesada	35-43	43-50	50-57	57 y sup.	48
166A	Pierna, Tajo Anterior de Pulpa Blanca Parcialmente Retirado, Sin Chambarete	44-52	52-61	61-70	70 y sup.	48
166B	Pierna, Tajo Anterior de Pulpa Blanca y Chambarete Parcialmente Retirados, Con Mango	44-52	52-61	61-70	70 y sup.	48
167	Pierna, Punta del Aguayón (Pulpa Bola)	8-9	9-11	11-13	13 y sup.	48
167A	Pierna, Punta del Aguayón (Pulpa Bola), Desprovista de Grasa y Membranas	7-8	8-10	10-12	12 y sup.	48
167B	Pierna, Punta del Aguayón Completa	10-12	12-14	14-16	16 y sup.	49

Cortes para la industria de servicios de alimentación (continuación)

Número de pieza	Nombre del producto	Escalas de peso (en libras)				Número de página
		A	B	C	D	
167C	Pierna, Punta del Aguayón (Completa)	9-11	11-13	13-15	15 y sup.	49
167D	Pierna, Punta del Aguayón, Desprovista de Grasa y Membranas, 2 Piezas	5-7	7-9	9-12	12 y sup.	49
167E	Pierna, Punta del Aguayón, Trozo Rosbif del Centro (IM)	2-3	3-5	5 y sup.		49
167F	Pierna, Punta del Aguayón, Rosbif de Músculo Lateral (IM)	2-3	3-4	4 y sup.		49
168	Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Sin Recortado de Grasa	14-17	17-20	20-23	23 y sup.	49
169	Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro)	14-17	17-20	20-23	23 y sup.	49
169A	Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Sin Tapa	12-15	15-18	18-20	20 y sup.	50
169B	Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Tapa (IM)	1-2	2-3	3 y sup.		50
169C	Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Músculo del Lado Frontal (IM)	1 e inf.		1 y sup.		50
169D	Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro) con el Lado Blando Retirado	15-16	16-19	19-22	22 y sup.	50
169E	Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro) (IM)	5 e inf.		5 y sup.		50
170	Pierna, Contracara con Cuete	18-23	23-27	27-31	31 y sup.	50
170A	Pierna, Contracara con Cuete, Sin Talón	17-20	20-24	24-28	28 y sup.	50
171	Pierna, Contracara con Cuete, Sin Recortado de Grasa	18-21	21-25	25-29	29 y sup.	50
171A	Pierna, Contracara con Cuete, Sin Recortado de Grasa, Sin Talón	17-20	20-24	24-28	28 y sup.	50

171B	Pierna, Contracara, Pulpa Blanca	8-10	10-13	13-16	16 y sup.	51
171C	Pierna, Cuete (IM)	3 e inf.	3-5	5 y sup.		51
171D	Pierna, Contracara, Con Músculo Lateral Retirado (IM)	6-8	8-12	12 y sup.		51
171E	Pierna, Contracara, Rosbif de Músculo Lateral (IM)	2-3	3-5	5 y sup.		51
171F	Pierna, Contracara, Talón	3-5	5-7	7 y sup.		51
171G	Pierna, Contracara, Tajo Anterior de Pulpa Blanca (IM)	2-3	3-5	5 y sup.		51
172	Lomo, Lomo Completo, Recortado de Grasa	30-37	37-45	45-52	52 y sup.	51
172A	Lomo, Lomo Completo, Corte Diamante, Recortado de Grasa	35-42	42-50	50-57	57 y sup.	51
173	Lomo, Lomo Corto	17-24	24-30	30-35	35 y sup.	52
174	Lomo, Lomo Corto, Acortado	14-20	20-25	25-30	30 y sup.	52
175	Lomo, Lomo Plano	11-14	14-18	18-22	22 y sup.	52
176	Lomo, Bistec de Cola de Falda	2-3	3-5	5 y sup.		53
180	Lomo, Lomo Plano, Deshuesado	8-10	10-12	12-14	14 y sup.	53
180B	Lomo, Lomo Plano, Dividido, Deshuesado	8-10	10-12	12-14	14 y sup.	53
181	Lomo, Aguayón	16-19	19-24	24-28	28 y sup.	53
181A	Lomo, Aguayón Superior	11-14	14-17	17-20	20 y sup.	54
182	Lomo, Pulpa del Aguayón, Deshuesada	11-14	14-16	16-19	19 y sup.	54

Cortes para la industria de servicios de alimentación (continuación)

Número de pieza	Nombre del producto	Escalas de peso (en libras)				Número de página
		A	B	C	D	
183	Lomo, Pulpa del Aguayón, Recortada de Grasa, Deshuesada	9-10	10-13	13-15	15 y sup.	54
184	Lomo, Pulpa del Aguayón Superior, Deshuesada	8-10	10-12	12-14	14 y sup.	54
184A	Lomo, Pulpa del Aguayón Superior, Corte Casi del Centro, Deshuesada	7-9	9-11	11-13	13 y sup.	54
184B	Lomo, Pulpa del Aguayón Superior, Corte del Centro, Sin Tapa (IM), Deshuesada	5-7	7-9	9-11	11 y sup.	54
184C	Lomo, Pulpa del Aguayón Superior, Sin Recortado de Grasa, Deshuesada	8-10	10-12	12-14	14 y sup.	55
184D	Lomo, Pulpa del Aguayón Superior, Tapa (IM)	1-2	2-3	3-4	4 y sup.	55
184E	Lomo, Pulpa del Aguayón Superior, en 2 Piezas	8-9	9-11	11-13	13 y sup.	55
184F	Lomo, Pulpa del Aguayón Superior, Corte del Centro, Diseccionado por las Vetas Naturales, Lado Dorsal (IM)	3 e inf.		3 y sup.		55

185	Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Deshuesada	5-6	6-7	7-8	8 y sup.	55
185A	Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Flap, Deshuesado (IM)	1-3	3 y sup.			55
185B	Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Punta de Pulpa Bola, Deshuesada	1.5-3	3 y sup.			55
185C	Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Empuje, Deshuesado (IM)	1.5-3	3 y sup.			55
185D	Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Empuje, Limpio de Grasa, Deshuesado	1.5-3	3 y sup.			55
186	Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Recortada de Grasa, Deshuesada	2-3	3-4	4-5	5 y sup.	55
188	Lomo, Filete, Con Hueso	5 e inf.		5 y sup.		55
189	Lomo, Filete, Completo	4-5	5-6	6-7	7 y sup.	56
189A	Lomo, Filete, Completo, Con Músculo Lateral, Limpio de Grasa	3-4	4-5	5-6	6 y sup.	56
189B	Lomo, Filete, Completo, Con Músculo Lateral, Parcialmente Limpio de Grasa	3-4	4-5	5-6	6 y sup.	56
190	Lomo, Filete, Completo, Sin Músculo Lateral, Limpio de Grasa	2-3	3-4	4 y sup.		56
190A	Lomo, Filete, Completo, Sin Músculo Lateral, Despellejado	2-3	3-4	4 y sup.		56
190B	Lomo, Filete, Completo, Sin Músculo Lateral, Corte del Centro, Despellejado (IM)	menos de 2		2 y sup.		56
191	Lomo, Cabeza de Filete	1-2	2-3	3-4	4 y sup.	56
191A	Lomo, Cabeza de Filete, Limpia de Grasa	1-2	2-3	3-4	4 y sup.	56
191B	Lomo, Cabeza de Filete, Despellejada	2 e inf.	2-3	3 y sup.		56
192	Lomo, Filete, Corto	2-3	3-4	4 y sup.		57
192A	Lomo, Colas de Filete	Cantidad según lo especificado				57
193	Falda, Concha de Falda (IM)	1 e inf.	1-2	2 y sup.		57
194	Falda, Suadero (IM)					

Cortes porcionados

Número de pieza	Nombre del producto	Escala de peso sugerida de porción (onzas)			Número de página
1100	Bistec Suavizado	3-8			57
1101	Bistec Suavizado, Especial	3-8			57
1102	Bistec para Estofar, Estilo Suizo	4-8			57
1103	Espaldar, Bistec de Espaldar, Con Hueso	8-18			58
1103A	Espaldar, Bistec de Espaldar, Sin Hueso	4-12			58
1103B	Espaldar, Bistec de Espaldar, Estilo Francés, Con Hueso	3-16			58
1112	Espaldar, Bistec de Rollo de Ribeye, Deshuesado	4-12			58

1112A	Espaldar, Bistec de Ribeye, Con Cordón, Deshuesado	4-12	58
1112B	Espaldar, Bistec de Ribeye, Con Cordón, Corte Corto, Deshuesado	4-12	58
1112C	Espaldar, Bistec de Ribeye	4-12	58
1112D	Espaldar, Bistec de Tapa del Ribeye		
1114D	Espaldilla, Paleta, Bistec de Paletilla California	4-12	58
1114E	Espaldilla, Paleta, Bistec de Brazuelo, Deshuesado	4-10	59
1114F	Espaldilla, Teres Filé, Porcionado (IM)		
1116D	Espaldilla, Bistec del Centro de Rollo de Diezmillo	4-12	59
1116G	Espaldilla, Tapa Interior de la Planchuela, Bistec del Centro	4-12	59
1116H	Espaldilla, Bistec de Corazón de Diezmillo	4-12	59
1121D	Costillar, Falda Interna (IM), Deshuesada	4-8	59
1121E	Costillar, Arrachera Delgada Regular, Despellejada (IM)	4-8	59
1123	Costillas Cortas, Con Hueso	3-10	60
1136	Hamburguesas de Carne Molida de Res	Onzas deseadas o cantidad por libra	60
1130	Espaldilla, Costilla Corta, Con Hueso	3-10	
1136	Hamburguesas de Carne Molida de Res		
1136A	Hamburguesa de Carne Molida de Res con Producto Proteico de Soya	Onzas deseadas o cantidad por libra	60
1136B	Hamburguesas de Carne Molida de Res	Onzas deseadas o cantidad por libra	60
1136C	Hamburguesas de Res (Sin Exceder el 10 % de Grasa)	Onzas deseadas o cantidad por libra	60
1136D	Hamburguesas de Pura Carne de Res	Onzas deseadas o cantidad por libra	60
1137	Hamburguesas de Carne Molida de Res, Especiales	Onzas deseadas o cantidad por libra	60
1137A	Hamburguesas de Carne Molida de Res con Producto Proteico de Soya, Especiales	Onzas deseadas o cantidad por libra	60
1138	Bistecs de Carne de Res, Finamente Rebanados y Moldeados, Congelados	Onzas deseadas o cantidad por libra	60
1138A	Escalopas para Emparedados, Finamente Rebanadas, Picadas, Moldeadas y Rebanadas Como Obleas, Congeladas	Onzas deseadas	61
1138B	Bistecs de Carne de Res, Rebanados y Moldeados, Congelados	Onzas deseadas	61
1139	Rebanadas de Carne de Res	Onzas deseadas o grosor	61
1140	Bistecs de Arrachera Gallo	4-8	61
1150	Bistec del Lado Superior, Deshuesado	4-16	61
1167	Pierna, Bistec de Punta de Aguayón (Pulpa Bola)	3-10	61
1167A	Pierna, Bistec de Punta de Aguayón (Pulpa Bola), Desprovisto de Grasa y Membranas	3-10	61
1167D	Pierna, Bistec de Punta de Aguayón (Pulpa Bola), Desprovisto de Grasa y Membranas, Especial	4-8	62
1167E	Pierna, Punta de Aguayón (Pulpa Bola), Bistecs del Centro (IM)	4-8	62
1167F	Pierna, Punta de Aguayón (Pulpa Bola), Bistecs del Músculo Lateral (IM)	4-8	62
1169	Pierna, Bistec de Pulpa Negra (Cara/Centro)	3-12	62
1169A	Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro) Sin Tapa, Bistec de Contracara con Cuete	3-12	62
1169C	Pierna, Pulpa Nuez de la Pulpa Negra	3-12	62

Cortes porcionados (continuación)

Número de pieza	Nombre del producto	Escala de peso sugerida de porción (onzas)	Número de página
1170A	Pierna, Bistec de Contracara con Cuete		
1171D	Pierna, Bistecs de Pulpa Blanca (IM)	3-24	62
1171G	Pierna, Contracara, Bistec de Tajo Anterior de la Pulpa Blanca (IM)	3-12	63
1173	Lomo, Bistec Porterhouse	10-12	63
1174	Lomo, Bistec T-Bone	8-24	63
1179	Lomo, Bistec Strip Loin, Con Hueso	8-24	63
1179A	Lomo, Bistec Strip Loin, Corte del Centro, Con Hueso	8-24	63
1180	Lomo, Bistec Strip Loin, Deshuesado	6-20	63
1180A	Lomo, Bistec Strip Loin, Corte del Centro, Deshuesado	6-20	63
1180B	Lomo de Res, Bistec Strip Loin, Dividido, Deshuesado	4-12	64
1184	Lomo, Bistec de Pulpa del Aguayón Superior, Deshuesado	4-24	64
1184A	Lomo, Bistec de Pulpa del Aguayón Superior, Corte Casi del Centro, Deshuesado	4-16	64
1184B	Lomo, Bistec de Pulpa del Aguayón Superior, Corte del Centro, Deshuesado (IM)	4-16	64
1184D	Lomo, Bistec de Tapa del Aguayón Superior, Deshuesado (IM)	4-8	64
1184F	Lomo, Bistec de Pulpa del Aguayón Superior, Corte del Centro, Diseccionado por las Vetas Naturales, Lado Dorsal (IM), Deshuesado	3-8	64
1185A	Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Bistec de Falda (IM)	3-8	64
1185B	Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Bistec de Punta de Pulpa Bola	3-10	64
1185C	Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Bistec de Empuje (IM)	3-8	65
1185D	Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Bistec de Empuje, Limpio de Grasa (IM)	3-8	65
1188	Lomo, Tablita de Filete, Con Hueso	3-8	65
1189	Lomo, Tablita de Filete	4-14	65
1189A	Lomo, Tablita de Filete, Con Músculo Lateral, Limpio de Grasa	3-14	65
1189B	Lomo, Tablita de Filete, Con Músculo Lateral, Parcialmente Limpio de Grasa	3-14	65
1190	Lomo, Tablita de Filete, Sin Músculo Lateral, Limpio de Grasa	3-14	65
1190A	Lomo, Tablita de Filete, Sin Músculo Lateral, Despellejado	3-14	65
1190B	Lomo, Tablita de Filete, Corte del Centro, Despellejado	3-14	65
1190C	Lomo, Puntas de Filete	Cantidad según lo especificado	65

3.7 Colocación en Malla y Amarrado

Muchas de las descripciones de piezas indican que los rosbifs deben colocarse en mallas o amarrarse para facilitar los métodos de cocina de tipo institucional. El comprador puede especificar los requisitos de colocación en malla y amarrado para estas piezas, según sea necesario.

Cuando se requiere que se amarre la pieza, se debe utilizar una malla elástica (o cualquier otro material equivalente) para que los rosbifs queden firmes y compactos. A menos que se especifique de otro modo, los rosbifs deben colocarse en mallas para que todas las porciones se mantengan intactas, sin que ninguna sobresalga por los extremos. Por otra parte, el sobrante de la malla en los extremos de la porción no deberá exceder 5.0 cm (2.0 pulgadas) de longitud. Otra posibilidad es amarrar los rosbifs con cuerdas por medio de lazos trenzados a intervalos uniformes de no más de aproximadamente 5.0 cm (2.0 pulgadas) a lo largo de la pieza. Si los rosbifs no quedan firmes y compactos, también se pueden amarrar de forma longitudinal. Para verificar el peso neto, el material de las mallas y amarres se debe incluir junto con los materiales de embalaje al determinar el peso de la tara.

3.8 Empaque y Embalaje

El comprador debe especificar el empaque y embalaje para la entrega del producto. (Consultar los requisitos generales de las IMPS.)

3.9 Control de Calidad

El comprador puede consultar en las disposiciones de calidad aceptable de las IMPS las opciones para el examen de la producción y los criterios de aceptación de los lotes, en términos de los niveles de calidad aceptables.

4.0 Certificación y Verificación del Departamento de Agricultura de Estados Unidos

4.1 Información de Contacto

Cuando se solicite, el comprador deberá especificar en un contrato u orden de compra que el producto debe estar certificado o que el productor debe trabajar con un programa de verificación de procesos aprobado según las IMPS por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos, el Servicio de Mercadeo Agrícola, el Programa de Ganado, Aves y Semillas y la División de Evaluación de la Calidad. Se usarán las disposiciones de control de calidad de las IMPS (<http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/getfile?dDocName=STELDEV3003293>) para controlar el cumplimiento. Los compradores que deseen estos servicios deben comunicarse con:

USDA, AMS, LPS Program, QAD
1400 Independence Ave, SW, Room 3932, Stop 0258
Washington, DC 20250
Teléfono: (202) 720-3271

5.0 Requisitos Materiales

Todos los productos ofrecidos deben cumplir con los siguientes requisitos materiales y las descripciones de cada pieza. Para la certificación, el producto debe evaluarse de conformidad con las disposiciones de calidad aceptable de las IMPS.

6.0 Calidad

6.1 Excelente Estado

Todos los productos que se ofrezcan con la garantía de que cumplen con los requisitos de las especificaciones deben estar en excelente estado. A los efectos de la certificación, el producto debe estar en estado fresco (no haber sido congelado anteriormente) cuando se realice el examen para comprobar si su estado es excelente; por ej., las superficies expuestas de carne magra y grasa deben tener un color que se asocie normalmente con la clase, grado y corte de carne, y deben ser las típicas de una carne almacenada y tratada de forma apropiada. Las superficies de corte y las superficies de carne magra expuestas naturalmente no deben mostrar más que un leve oscurecimiento o decoloración debido a la deshidratación, maduración o actividad microbiana. La grasa no debe mostrar más que una leve decoloración debido a la oxidación o actividad microbiana. No se deben percibir olores extraños en la carne fresca. Se aceptarán los cambios de coloración y los olores característicamente asociados con la carne envasada al vacío en excelente estado. Asimismo, el producto no debe presentar evidencia alguna de congelación, descongelación o mal manejo. La carne de res se debe mantener en excelente estado durante el procesamiento, almacenamiento y transporte.

Las piezas en cortes porcionados o molidas que se entreguen congeladas se pueden producir a partir de cortes de carne congelados que hayan sido previamente certificados en estado fresco y refrigerado, siempre y cuando dichos cortes no muestren evidencia alguna de deterioro. A menos que se especifique lo contrario, las piezas en cortes porcionados deben mantener aproximadamente su forma original. Los productos que se elaboren de ese modo se deben envasar, empacar y regresar al congelador.

6.2 Calidad de la Carne Magra

Excepto en las piezas molidas y rebanadas finamente, no se acepta la carne de res de corte oscuro o calloso. Todo la carne de res debe estar libre de hematomas, coágulos de sangre, tejido sanguinolento, decoloración sanguínea, vasos sanguíneos expuestos, grasa del escroto o la ubre, tendón de Aquiles, materiales de riesgo especificado o de cualquier otra condición que pudiese afectar negativamente el uso del producto.

Todos los cortes de res deben estar libres de articulaciones dislocadas o exageradas o demás malformaciones de la estructura ósea. Sin embargo, los cortes con huesos quebrados durante el procesamiento son aceptables siempre que no estén astillados al punto de afectar la carne magra alrededor de la fractura.

6.3 Manufactura

Salvo por aquellos cortes que están divididos por vetas naturales, todas las superficies de corte deben estar en ángulos aproximadamente rectos con respecto a la superficie de la piel. No se debe retirar o incluir más que una pequeña cantidad de carne magra, grasa o hueso de un corte adyacente.

Excepto en los bistecs que hayan sido suavizados o entretejidos, o a menos que se especifique de otro modo en la descripción de cada pieza, los bistecs se deben cortar en rebanadas completas en una línea recta razonablemente perpendicular a la superficie exterior y en ángulo

aproximadamente recto con respecto al largo del corte que se está rebanando o porcionando. Para los cortes musculares individuales, las porciones deberán prepararse rebanando en forma perpendicular a la veta (alineación de las fibras musculares) del corte. Las piezas en cortes porcionados deberán quedar prácticamente libres de lo siguiente: (1) fracturas, (2) extremos marcados o (3) cortes profundos de cuchillo. Los bistecs individuales deben permanecer intactos al suspenderse a 13 mm (½ pulgada) del borde externo.

6.4 Recorte de Grasa

El recorte de grasa externa se logrará al retirar suavemente la grasa siguiendo el contorno de la superficie muscular subyacente. Biselar solamente los bordes no es aceptable. Dos términos que se utilizan para describir las limitaciones de grasa son: (1) grosor máximo de grasa en cualquier punto y (2) grosor promedio de grasa. Los requisitos de grosor de grasa pueden corresponder a la grasa superficial (grasa externa o exterior en relación con la pieza) y a las vetas de grasa intermuscular (grasa entre músculos adyacentes dentro de una pieza), según lo especifique el comprador o se explicita en la descripción detallada de la pieza.

6.4.1 Desprovisto de Grasa y Membranas/Completamente Limpio de Grasa

La expresión “desprovisto de grasa y membranas” implica la separación de la grasa superficial y del músculo a través de las vetas naturales, de modo que la superficie veteada del corte resultante (tejido "plateado" o "azulado") quede expuesta con grasa restante en láminas que no deberá exceder los 25 mm (1.0 pulgada) en la dimensión más larga o 3 mm (1/8 de pulgada) de profundidad en cualquier punto. La expresión “completamente limpio de grasa” implica la eliminación de toda la grasa superficial para que la superficie veteada del corte resultante (tejido "plateado" o "azulado") quede expuesta con grasa restante en láminas que no deberá exceder los 25 mm (1.0 pulgada) en cualquier dimensión o 3 mm (1/8 de pulgada) de profundidad en cualquier punto.

6.4.2 Desprovisto de Grasa y Membranas/Completamente Limpio de Grasa, Membrana Superficial Retirada

Para que una pieza esté desprovista de grasa y membranas/completamente limpia de grasa con la membrana superficial retirada, se debe retirar (despellejar) la membrana superficial (tejido "plateado" o "azulado"); la superficie de corte resultante deberá exponer como mínimo el 90 % de carne magra con grasa restante en láminas que no deberá exceder los 3 mm (1/8 de pulgada) de profundidad.

6.4.3 Cortes y Piezas Rosbifs

Para los cortes y piezas rosbif, el grosor máximo de grasa en cualquier punto se evalúa determinando visualmente el área de un corte que exhiba el mayor grosor de grasa y midiendo el grosor (la profundidad) en ese punto. El grosor promedio de grasa se evalúa determinando visualmente las áreas de grasa superficial y tomando múltiples medidas únicamente en estas áreas. El promedio se determinará evaluando la cantidad de área superficial que representa cada grosor (por ej., si un tercio de la superficie de grasa tenía 0.2 pulgadas de profundidad, un tercio tenía 0.3 pulgadas y el otro tercio, 0.4 pulgadas, el promedio sería 0.3 pulgadas).

Las mediciones reales de grasa se toman en los bordes del corte y mediante un calado o corte profundo de la cobertura de grasa superficial que recubre la pieza, según sea necesario, de un

modo que revele el grosor real de la grasa y tenga en cuenta cualquier depresión natural o veta que pueda afectar la medición.

6.4.4 Medición de la Grasa sobre la Depresión Muscular y Medición de la Grasa sobre Dos Músculos Adyacentes

Cuando un músculo presenta una depresión natural, únicamente se considera la grasa por encima de esa porción de depresión que tenga un ancho superior a 19 mm ($\frac{3}{4}$ de pulgada). Este método se conoce como "medición de la grasa sobre la depresión muscular". Cuando se presenta una veta de grasa entre músculos adyacentes, únicamente se mide la grasa por encima del nivel de los músculos involucrados. Este método se conoce como "medición de la grasa sobre dos músculos adyacentes". Sin embargo, cuando se especifiquen limitaciones de grasa en el caso de "desprovisto de grasa y membranas/completamente limpio de grasa" o "desprovisto de grasa y membranas/completamente limpio de grasa, membrana superficial retirada", se deberá utilizar el método de medición de la grasa sobre la depresión muscular para evaluar la grasa que cubre una depresión natural en un músculo y la grasa presente entre músculos adyacentes.

Bridging and Planing pic goes here

6.4.5 Piezas en Cortes Porcionados y Troceadas

A los efectos de la medición de la grasa superficial, el grosor máximo de grasa en cualquier punto se evalúa determinando visualmente las áreas en los bordes de cualquiera de los lados de la pieza troceada o cortes porcionados que tengan la cantidad más gruesa de grasa y midiendo el grosor (o profundidad) de grasa en estas áreas. El grosor promedio de grasa se evalúa determinando visualmente las distintas áreas de grasa superficial y tomando múltiples medidas en estas áreas. El promedio se determinará evaluando la cantidad de área superficial que representa cada grosor.

Las mediciones reales de grasa se toman en los bordes del corte y mediante un calado o corte profundo de la grasa superficial, según sea necesario, de un modo que revele el grosor real de la grasa. Para las piezas hechas bistecs, se deben aplicar los métodos de medición de la grasa sobre la depresión muscular o sobre dos músculos adyacentes para tener en cuenta cualquier depresión natural que presente un músculo o cuando se interpone una veta de grasa entre músculos adyacentes.

6.4.6 Vetas de Grasa Intermuscular

A los efectos de la medición de las vetas de grasa intermuscular, cuando así se especifique, el grosor máximo de grasa en cualquier punto se evalúa determinando visualmente las áreas de grasa entre las capas de carne magra (músculos) en el lado del corte que tenga los depósitos más gruesos (más anchos) de grasa y midiendo el ancho en estas áreas. El grosor promedio de grasa se evalúa determinando visualmente las distintas áreas de vetas de grasa intermuscular y tomando múltiples medidas en estas áreas. El promedio se determinará evaluando las áreas que cada grosor (ancho) representa.

Para las piezas hechas bistecs, se deben aplicar los métodos de medición de la grasa sobre la depresión muscular o sobre dos músculos adyacentes para tener en cuenta los anchos irregulares de las vetas de grasa intermuscular en una depresión muscular o entre músculos adyacentes con el fin de revelar el grosor de grasa real (ancho) de la grasa que se encuentra intercalada en una veta. Las vetas de grasa intermuscular se deben evaluar a una distancia de no menos de 19 mm ($\frac{3}{4}$ de pulgada) del contorno (perímetro proyectado cuando se moldea de forma simétrica o cuando está sin moldear) del borde exterior del bistec.

Sin embargo, cuando se especifiquen limitaciones de grasa en el caso de desprovisto de grasa y membranas/completamente limpio de grasa o desprovisto de grasa y membranas/completamente limpio de grasa, membrana superficial retirada, se deberá utilizar el método de medición de la grasa sobre la depresión muscular para evaluar la grasa superficial que cubre una depresión natural en un músculo y la grasa presente entre músculos adyacentes.

6.5 Materiales Cuestionables

Recortar de grasa para el posterior procesamiento en piezas molidas, finamente rebanadas, picadas o troceadas. La procesadora deberá retirar los materiales cuestionables que tengan un impacto negativo en la calidad de la pieza final. Deberán retirarse los siguientes materiales cuestionables:

- Principales ganglios linfáticos (prefemorales, poplíteos y prescapulares), timo y nervio ciático (isquiático), que se encuentra en posición medial respecto a la contracara.
- Todos los huesos, cartílagos y los siguientes tejidos conectivos gruesos:
 - Fibroso blanco: tendón de la paleta, tendón del codo, membrana plateada (contracara o pulpa blanca), ligamento sacrociático, periostio opaco, membrana serosa (peritoneo), extremos tendinosos de los chambaretos, membrana del músculo *gracilis*, ligamento rotuliano (asociado con la articulación de la rodilla) y el tendón de Aquiles.
 - Elástico amarillo: banda ligamentosa y túnica abdominal.

6.5.1 Materiales Especificados de Riesgo

El Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS) ha declarado inadecuados para el consumo humano los materiales especificados de riesgo porque el riesgo que representan es suficiente para exponer a los seres humanos a la Encefalopatía Espongiforme Bovina. Según el artículo 310.22 del Título 9 del CFR, los siguientes materiales especificados de riesgo deberán retirarse completamente durante el procesamiento y elaboración:

- En el caso del ganado bovino mayor de 30 meses de edad: los sesos, cráneo, ojos, ganglios trigéminos, médula espinal, columna vertebral (excluidas las vértebras de la cola, las apófisis transversas de las vértebras torácicas y lumbares y las alas del sacro) y los ganglios de raíz dorsal.
- Todo el ganado bovino: el íleon distal del intestino delgado y las amígdalas.

7.0 Diagramas

7.1 Diagrama de la Estructura Ósea de la Media Canal de Res

M

7.2 Diagrama de las Piezas Primarias de la Media Canal de Res

7.3 Diagramas de Separaciones de las Piezas Primarias

7.3.1 Separación Espaldar – Espaldilla

7.3.2 Separación Espaldilla - Pecho

7.3.3 Separación Espaldar – Lomo

7.3.4 Separación Costillar Corto – Espaldar

7.3.5 Separación Lomo Corto – Aguayón

7.3.6 Separación Lomo – Pierna



8.0 Descripciones de los Cortes

8.1 Miología

Una de las referencias utilizadas para identificar los músculos es el sitio web "Bovine Myology & Muscle Profiling" (Descripción miológica y muscular bovina) de la Universidad de Nebraska (<http://bovine.unl.edu>), financiado por el programa Beef Checkoff y producido por la Asociación Nacional de Criadores de Ganado de Res (www.beef.org).

8.2 Descripciones de los Cortes para la Industria de Servicios de Alimentación

Pieza n.º 100 - Canal de Res: La canal consistirá en dos medias canales o lados equivalentes, cada uno consistente en un cuarto delantero y un cuarto trasero. Las medias canales deberán obtenerse dividiendo la canal a lo largo de la columna vertebral de modo de que el canal raquídeo quede expuesto al menos en el 75 % de la longitud de cada lado. No se retirará más de una pequeña cantidad de los músculos principales de cada lado. Los cuartos se obtienen separando completa o parcialmente los cuartos delanteros de los traseros mediante un corte que siga la curvatura natural entre la 12.^a y la 13.^a costilla. Puede retirarse el diafragma. Pero si está presente, deberá estar firmemente adherido, y la porción membranosa deberá recortarse de grasa casi hasta la parte magra. El timo y la grasa del corazón deberán quitarse cuidadosamente.

Pieza n.º 100A - Canal de Res, Recortada de Grasa: Esta pieza se prepara tal como se describe en la pieza número 100, salvo que el riñón, la riñonada, la grasa interna adyacente y las arracheras gallo deben retirarse. Se deberá recortar la grasa que cubre las regiones lumbar, sacra y del filete, de forma que no exceda los 25 mm (1.0 pulgada) de profundidad en ningún punto.

Pieza n.º 101 - Media Canal de Res: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 100, excepto que la media canal se compone de un cuarto delantero y un cuarto trasero coincidentes. La media canal deberá ser recortada de grasa según se describe en la pieza número 100.

Pieza n.º 102 - Cuarto Delantero: El cuarto delantero de res es la porción anterior de la media canal después de su separación del cuarto trasero, como se describe en la pieza número 100. El cuarto delantero deberá ser recortado de grasa según se describe en la pieza número 100.

Pieza n.º 102A - Cuarto Delantero de Res, Deshuesado: Esta pieza consiste de la costilla deshuesada, espaldilla, pecho, chambarete de mano, y costillar. El corte posterior a la marca de la 12.^a costilla deberá seguir la curvatura natural de la costilla. La planchuela (el gran sistema muscular que yace en sentido dorsal y posterior a la articulación del codo, ventral y posterior al borde de la escápula y anterior a la 6.^a costilla) se debe separar como se describe en la pieza número 114. Deberán retirarse todos los huesos, cartílagos, banda ligamentosa, ganglios linfáticos prescapulares y extremos tendinosos del chambarete de mano y planchuela, de modo que se vea menos de 75 % de carne magra en un corte transversal. El comprador especificará si esta pieza permanecerá intacta o si se debe separar en cortes.

Pieza n.º 103 - Espaldar, Corte Primario: El espaldar primario es la porción del cuarto delantero que queda después de extraer la paleta de corte cruzado y el costillar corto, y deberá contener siete costillas (de la 6.^a a la 12.^a inclusive), la punta posterior del hueso de la paleta (escápula) y las vértebras torácicas unidas a las costillas. El extremo posterior deberá seguir la curvatura natural de la 12.^a costilla. La espaldilla se extrae mediante un corte recto

entre la 5.^a y 6.^a costilla. El costillar corto deberá extraerse mediante un corte recto ventral, pero a no más de 15.0 cm (6.0 pulgadas), desde el músculo *longissimus dorsi* en el extremo posterior hasta un punto en el extremo de la espaldilla ventral al *longissimus dorsi*, pero a no más de 25.4 cm (10.0 pulgadas) de él. Se deberá quitar el diafragma y la grasa de la superficie ventral de las vértebras.

Pieza n.º 103A - Espaldar de Res, Regular - Esta pieza se prepara tal como se describe en la pieza número 103, salvo que deberá extraerse el costillar corto mediante un corte recto ventral, pero a no más de 7.5 cm (3.0 pulgadas), desde el músculo *longissimus dorsi* en el extremo posterior hasta un punto en el extremo de la espaldilla ventral al *longissimus dorsi*, pero a no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas). Se excluirá el borde protuberante de los cuerpos vertebrales.

Pieza n.º 104 - Espaldar, Preparado para Hornear, Regular: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 103, salvo que deberá extraerse el costillar corto mediante un corte recto ventral, pero a no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas), desde el *M. longissimus dorsi* en el extremo posterior hasta un punto en el extremo de la espaldilla ventral al *M. longissimus dorsi*, pero a no más de 20.0 cm (8.0 pulgadas) de él. Se deberán quitar los cuerpos vertebrales de modo que quede expuesta la carne magra que queda entre las costillas y las puntas del espinazo y las articulaciones vertebrales, dejando adheridas las puntas del espinazo. Se deberá retirar el hueso de la paleta y el cartílago conexo.

Pieza n.º 107 - Espaldar, Preparado para Hornear: Esta pieza se prepara tal como se describe en la pieza número 103, salvo que deberá extraerse el costillar corto mediante un corte recto ventral, pero a no más de 7.5 cm (3.0 pulgadas), desde el músculo *longissimus dorsi* en el extremo posterior hasta un punto en el extremo de la espaldilla ventral al *longissimus dorsi*, pero a no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas). Se deberán quitar los cuerpos vertebrales de modo que quede expuesta la carne magra que queda entre las costillas y las puntas del espinazo y las articulaciones vertebrales, dejando adheridas las puntas del espinazo. Se deberá retirar el hueso de la paleta y el cartílago conexo.

Pieza n.º 107A - Espaldar, Preparado para Hornear, Con Hueso de la Paleta: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 107, salvo que el hueso de la paleta y el cartílago conexo quedan intactos.

Pieza n.º 108 - Espaldar, Preparado para Hornear, Deshuesado: Esta pieza se prepara con la pieza número 103. El extremo posterior se expondrá por medio de un corte que siga la curvatura natural de la marca de la 12.^a costilla y que exponga el músculo *spinalis dorsi* sin sobrepasar la mitad de la longitud del *longissimus dorsi*. En el extremo de la espaldilla, el músculo *longissimus dorsi* deberá duplicar como mínimo el tamaño del *complexus*. Deberá haber siete marcas de costillas. El costillar corto deberá extraerse mediante un corte recto ventral, pero a no más de 7.5 cm (3.0 pulgadas), desde el músculo *longissimus dorsi* en el extremo posterior hasta un punto en el extremo de la espaldilla ventral al *longissimus dorsi*, pero a no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas) de él. Deberán extraerse todos los huesos, cartílagos, músculo *intercostalis interni* asociado y banda ligamentosa. El espaldar deberá colocarse en una red o amarrarse.

Pieza n.º 109 - Espaldar, Listo para Rostizar: Esta pieza se prepara tal como se describe en la pieza número 103, salvo que el costillar corto deberá extraerse mediante un corte recto ventral, pero a no más de 7.5 cm (3.0 pulgadas), desde el músculo *longissimus dorsi* en el extremo posterior hasta un punto en el extremo de la espaldilla ventral al *longissimus dorsi*, pero a no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas). Se deberán quitar los cuerpos vertebrales de modo que quede expuesta la carne magra que queda entre las costillas y las puntas del espinazo y las articulaciones vertebrales, dejando adheridas las puntas del espinazo.

Deberán extraerse el hueso de la paleta y el cartílago asociado, la banda ligamentosa y los músculos *latissimus dorsi*, *infraspinatus*, *subscapularis*, *rhomboideus* y *trapezius*. La cubierta de grasa externa (que cubría los músculos *latissimus dorsi* y *trapezius*) no deberá superar los 25 mm (1.0 pulgadas) de grosor en ningún punto. Se puede separar la cubierta de grasa para facilitar la eliminación de la banda ligamentosa y luego volver a colocarla en su posición original. La cubierta de grasa se recortará emparejándola con el lado del costillar corto y no podrá tener orificios superiores a 12.9 cm cuadrados (2.0 pulgadas cuadradas). El espaldar deberá colocarse en una red o amarrarse.

Pieza n.º 109A - Espaldar, Listo para Rostizar, Especial: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 109, salvo que se extraen las puntas del espinazo. La cubierta externa de grasa (que cubría los músculos *latissimus dorsi*, *trapezius*, *longissimus dorsi* y *spinalis dorsi*) deberá separarse para facilitar el recorte de la grasa subyacente. La cubierta de grasa subyacente (que cubre los músculos *longissimus dorsi* y *spinalis dorsi*) se deberá recortar hasta lograr un grosor uniforme para toda la superficie veteada. La cubierta de grasa exterior se volverá a colocar en su posición original de modo que se extienda desde el borde de los huesos de las costillas donde estaban las puntas del espinazo hacia los bordes de los huesos de las costillas del lado del costillar corto. Cualquier cubierta de grasa que se extienda por fuera de los bordes del costillar corto de las costillas deberá eliminarse. La cubierta de grasa no excederá los 25 mm (1 pulgada) de grosor en cualquier punto y no tendrá orificios superiores a 12.9 cm cuadrados (2.0 pulgadas cuadradas).

Pieza n.º 109B - Espaldar, Carne de Paleta: Esta pieza consiste en porciones de aquellos músculos que se ubican inmediatamente por debajo (*subscapularis* y *rhomboideus*) y por encima (*latissimus dorsi*, *infraspinatus* y *trapezius*) del hueso de la paleta y cartílago asociado de la pieza primaria del espaldar. Las superficies magras deberán recortarse de grasa hasta que estén prácticamente libres de ella. Todos los huesos y cartílagos deberán extraerse. Esta pieza con frecuencia se llama “carne de tapa” o “carne encalzada y de tapa”.

Pieza n.º 109C - Espaldar, Listo para Rostizar, Sin Tapa: Esta pieza se prepara tal como se describe en la pieza número 109A, salvo que deberá excluirse la cubierta de grasa.

Pieza n.º 109D - Espaldar, Listo para Rostizar, Sin Tapa, Corte Corto (de Exportación): Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 109A, salvo que deberá eliminarse la cubierta de grasa y el costillar corto deberá extraerse mediante un corte recto ventral al músculo *longissimus dorsi* en el extremo posterior, pero a no más de 5.0 cm (2.0 pulgadas), hasta un punto en el extremo de la espaldilla ventral al *longissimus dorsi*, pero a no más de 7.5 cm (3.0 pulgadas).

Pieza n.º 109E - Espaldar, Rollo de Ribeye, Con Cordón, Con Hueso (de Exportación): Esta pieza aparece descrita en la pieza número 109D, salvo que se extraerá el costillar corto mediante un corte recto ventral al músculo *longissimus dorsi*, pero a no más de 5.0 cm (2.0 pulgadas) del mismo. Las opciones especificadas por el comprador para la extracción del costillar corto son las siguientes:

Número de opción	Descripción
1	25 mm (1 pulgada) x 25 mm (1 pulgada)
2	0 cm x 0 cm (el nombre del producto omitirá la referencia a "con cordón")

3	Otros
---	-------

Pieza n.º 110 - Espaldar, Listo para Rostizar, Deshuesado: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 108, salvo que deberán extraerse los músculos *latissimus dorsi*, *infraspinatus*, *subscapularis*, *rhomboideus* y *trapezius*. La cubierta de grasa exterior que cubría los músculos *latissimus dorsi* y *trapezius* deberá quedar intacta. La cubierta de grasa que se extienda más allá del borde del costillar corto deberá eliminarse. El rosbif deberá atarse o colocarse en una malla. El comprador puede especificar la longitud del cordón (costillar corto) que se extraerá.

Pieza n.º 111 - Espaldar, Ribeye Limpio: Esta pieza es como la que se describe en la pieza número 108, excepto que se deben eliminar los músculos *latissimus dorsi* y *trapezius*, así como la cubierta de grasa que está por encima de la cavidad de la paleta. El costillar corto deberá extraerse mediante un corte recto ventral, pero a no más de 5.0 cm (2.0 pulgadas), desde el músculo *longissimus dorsi* en el extremo posterior hasta un punto en el extremo de la espaldilla ventral al *longissimus dorsi*, pero a no más de 25 mm (1.0 pulgadas) de este.

Pieza n.º 112 - Espaldar, Rollo de Ribeye: El rollo de ribeye incluye los músculos *longissimus dorsi*, *spinalis dorsi*, *complexus* y *multifidus dorsi* como se describe en la pieza número 108. El "cordón" (los músculos *serratus dorsalis* y *longissimus costarum* y la grasa intermuscular asociada) en el lado del costillar corto deberá extraerse siguiendo la veta natural inmediatamente ventral al *longissimus dorsi*. Esta pieza deberá quedar prácticamente libre de grasa superficial y del músculo *intercostales interni*. Deberán retirarse todos los demás músculos, huesos, cartílagos, banda ligamentosa y cubierta de grasa exterior.

Pieza n.º 112A – Espaldar, Rollo de Ribeye, con Cordón: Esta pieza es igual a la que se describe en la pieza número 112, salvo que el "cordón" (los músculos *serratus dorsalis* y *longissimus costarum* y la grasa intermuscular asociada) permanece adherido al lado del costillar corto y deberá prepararse con un corte recto ventral al músculo *longissimus dorsi*, pero a no más de 5.0 cm (2.0 pulgadas) de este.

Pieza n.º 112C - Espaldar, Ribeye (IM): Esta pieza consiste en el músculo *longissimus dorsi* de cualquier rollo de ribeye. Los músculos *complexus* y *spinalis dorsi* deberán extraerse mediante un corte a través de las vetas naturales.

Pieza n.º 112D – Espaldar, Tapa del Ribeye (IM): Esta pieza consistirá en el músculo *spinalis dorsi/multifidus dorsi* extraído de cualquier rollo de ribeye cortando a través de las vetas naturales.

Número de opción	Descripción
1	Músculo <i>Complexus</i> incluido.

Pieza n.º 113 - Espaldilla, Corte Cuadrado: Esta pieza es la porción del cuarto delantero una vez extraída la costilla, el costillar corto, el chambarete de mano y el pecho. El extremo del costillar de la espaldilla deberá prepararse mediante un corte recto entre la 5.^a y la 6.^a costilla. El pecho y el chambarete de mano deberán extraerse mediante un corte recto en ángulo recto aproximado respecto al extremo del costillar. En el lado del pecho deberán quedar rastros de la articulación cartilaginosa de la 1.^a costilla con el esternón. El timo y la grasa del corazón deberán quitarse cuidadosamente.

Pieza n.º 113 - Espaldilla, Corte Cuadrado, Dividida: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 113, salvo que la espaldilla se separa en la porción de paleta y la de brazuelo. La separación debe hacerse por medio de un corte paralelo con el lado del pecho y ventral al músculo *longissimus dorsi* en el extremo del costillar, pero a no más de 12.5 cm (5.0 pulgadas) o a no menos de 7.5 cm (3.0 pulgadas) de dicho músculo.

Pieza n.º 113B - Espaldilla, Corte Cuadrado, Sin Pescuezo, Dividida: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 113A, salvo que el pescuezo se extrae de la porción de la paleta por medio de un corte recto, aproximadamente paralelo al extremo del costillar, sin dejar más de dos vértebras cervicales en la porción de la paleta.

Pieza n.º 113C - Espaldilla, Corte Cuadrado, Sin Pescuezo, en 2 Piezas, Parcialmente Deshuesada: Esta pieza consiste en la porción de la paleta de la pieza número 113B y el rosbif de brazuelo, tal como se describe en la pieza número 114E. Deberán empaquetarse individualmente y colocarse en el mismo envase una porción de paleta y un rosbif de brazuelo.

Pieza n.º 114 - Espaldilla, Planchuela: La planchuela es el gran sistema muscular que yace en sentido dorsal y posterior a la articulación del codo, ventral y posterior al borde de la escápula (hueso de la paleta), y anterior a la 6.^a costilla. Los músculos *cutaneous trunci* y *cutaneous omobrachialis* (suadero) deberá extraerse cuando la grasa subyacente exceda el grosor especificado de grasa superficial. La presencia de los músculos *trapezius*, *cutaneous trunci*, *teres mayor* y los músculos menores encima del húmero es opcional; sin embargo, el músculo *teres mayor* generalmente se excluye a menos que se especifique lo contrario. Los tendones del extremo del codo deberán recortarse de grasa para emparejarlos con la carne magra. Deberán extraerse todos los huesos y cartílagos.

Pieza n.º 114A - Espaldilla, Rosbif de Planchuela: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 114, salvo que la planchuela deberá recortarse de tal manera que no tenga menos de 25 mm (1.0 pulgada) en cualquier punto, excepto dentro de un área a 19 mm (¾ de pulgada) de la unión de los músculos *trapezius* y *latissimus dorsi*. En esta instancia, la grasa subyacente deberá recortarse para cumplir con los requisitos de grosor de la grasa superficial. Cuando se especifiquen rosbifs más pequeños, el extremo grueso (brazuelo) de la planchuela deberá separarse del extremo delgado (paleta) y, cuando sea necesario, los cortes subsecuentes se deberán hacer en ángulos rectos al lado de la paleta, dividiendo el extremo del brazuelo en porciones aproximadamente iguales. El extremo de la paleta deberá dividirse longitudinalmente en porciones aproximadamente iguales, deberán invertirse los extremos, colocando juntas las superficies con hueso, y si es necesario, se hará(n) un(os) corte(s) subsecuente(s) en ángulo recto a la longitud de la porción de la paleta en porciones aproximadamente iguales. Todos los rosbifs deben ser colocados en una red o amarrados.

Pieza n.º 114B - Espaldilla, Rosbif de Planchuela, Especial: Esta pieza es igual tal como se describe en la pieza número 114A, salvo que la planchuela entera deberá dividirse longitudinalmente y los extremos se invertirán de tal forma que las superficies con hueso queden juntas para producir un rosbif de grosor uniforme. Los rosbifs deberán amarrarse o colocarse en malla para mantenerse unidos. Cuando se especifiquen rosbifs más pequeños, el rosbif se dividirá por medio de corte(s) recto(s) en ángulo recto a la longitud de la planchuela en porciones aproximadamente iguales.

Pieza n.º 114C - Espaldilla, Planchuela, Recortada de Grasa: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 114, salvo que se retirarán los músculos *cutaneous trunci/cutaneous omobrachialis* (suadero), el *latissimus dorsi* y los músculos menores opcionales (*trapezius*, *teres mayor* y los músculos sobre el húmero). Para facilitar el

embalaje, el músculo *infraspinatus* podrá separarse, empaquetarse e incluirse dentro del mismo envase para envío.

Pieza n.º 114D - Espaldilla, Planchuela, Paletilla California: Esta pieza proviene de la pieza número 114 y consistirá en el músculo *infraspinatus*, sin recortado de grasa.

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede solicitar que a esta pieza se le aplique mayor recortado de grasa a fin de extraer el tejido conectivo interno (tendón de la planchuela). Para retirar el tejido o tendón, este debe quedar completamente expuesto por medio de un corte mariposa antes de la extracción. El comprador puede también solicitar que esta pieza posteriormente se separe en dos, una vez que se haya extraído completamente el tendón de la planchuela. Una vez extraído el tendón de la planchuela, esta pieza comúnmente se denomina "Planchuelita California sin Nervio".

Pieza n.º 114E - Espaldilla, Planchuela, Trozo Rosbif de Brazuelo: Esta pieza proviene de la pieza número 114 y consistirá en el gran sistema muscular del extremo grueso de la planchuela (la cabeza larga y la lateral del músculo *triceps brachii* y eventualmente la cabeza medial del *triceps brachii* y el *tensor fascia antibrachii*). Esta pieza generalmente se denomina "Corazón de Planchuela" o "Centro de Planchuela"

Pieza n.º 114F – Espaldilla, Paleta, Teres Filé (IM): Esta pieza consistirá en el músculo teres mayor, que proviene de la superficie medial de la paleta (contracara de paleta). Se deberá extraer del grupo de músculos *latissimus dorsi* y *triceps brachii* cortando a través de las vetas naturales. Esta pieza algunas veces se denomina "Paleta de Res" o "Teres Filé".

Número de opción	Descripción
1	PSO 1: El comprador puede especificar que se recorte esta pieza según la opción para limitar la grasa n.º 6: "Desprovista de grasa y membranas/completamente limpia de grasa, membrana superficial retirada".

Pieza n.º 114G – Espaldilla, Paleta, Brazuelo, Corte Central (IM): Esta pieza proviene de la pieza número 114E y consistirá en la cabeza larga del músculo *triceps brachii*.

Pieza n.º 115 - Espaldilla, Corte Cuadrado, Deshuesada: Esta pieza deshuesada se prepara a partir de cualquier pieza de espaldilla a la que se le quite el pecho y el chambarete de mano. La paleta entera deberá separarse (pero no incluirse), tal como se describe en la pieza número 114. Se puede separar antes de cortar el lado del pecho. En el extremo del costillar, el músculo *longissimus dorsi* deberá duplicar el tamaño del *complexus*. No habrá menos de 5 marcas de costillas. Se harán cortes rectos en el lado del pecho y el extremo del costillar de modo que formen aproximadamente un ángulo recto. Del lado del pecho, el pectoral profundo se extenderá hasta la marca de la 3.^a costilla, sin pasar la marca de la 5.^a.

Si se especifica, la porción de la paleta deberá separarse de la porción del brazuelo (después de separarse de la planchuela) por medio de un corte recto, aproximadamente perpendicular al extremo del costillar, en sentido ventral al *longissimus dorsi* en el extremo del costillar, pero a no más de 12.5 cm (5.0 pulgadas) ni a menos de 7.5 cm (3.0 pulgada) de dicho músculo. Se extraerán todos los huesos, banda ligamentosa, ganglios linfáticos prescapulares, grasa del corazón, así como el timo.

Pieza n.º 115A - Espaldilla, Porción de la Paleta, Deshuesada: Esta pieza es como las que se describen en las piezas número 115 o 126, salvo que se excluyen la porción del brazuelo y la paleta.

Pieza n.º 115B - Espaldilla, Sin Brazuelo, Deshuesado: Esta pieza es tal como las que se describen en las piezas números 115 o 126, salvo que se excluye la porción del brazuelo.

Pieza n.º 115C - Espaldilla, Corte Cuadrado, Sin Pescuezo, Deshuesada: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 115, salvo que el pescuezo se extrae de la porción de la paleta por medio de un corte recto, aproximadamente paralelo al extremo del costillar, dejando expuesta una sección transversal del músculo *supraspinatus*.

Pieza n.º 115D – Espaldilla, Corte Cuadrado, Carne del Pectoral (IM): Esta pieza consiste en el músculo *pectoralis profundi* que permanece dentro de la espaldilla de corte cuadrado después de la extracción del pecho. Se extrae de la paleta cortando por las vetas naturales.

Pieza n.º 116 - Espaldilla, Corte Cuadrado, Sin Planchuela, Deshuesada: Esta pieza se prepara tal como se describe en la pieza número 115, salvo por la planchuela, que deberá excluirse.

Pieza n.º 116A - Espaldilla, Rollo de Diezmillo: Esta pieza deshuesada consiste en el gran sistema muscular de la espaldilla que yace debajo del hueso de la paleta y contiene los músculos *longissimus dorsi*, *rhomboideus*, *spinalis dorsi*, *complexus*, *multifidus dorsi*, *serratus ventralis*, *subscapularis* y *splenius*. El extremo del costillar debe prepararse mediante un corte recto que exponga el músculo *longissimus dorsi*, de tal forma que por lo menos duplique el tamaño del *complexus* y que forme un ángulo recto aproximado con la longitud del rollo de diezmillo. El pescuezo deberá extraerse por medio de un corte aproximadamente paralelo con el extremo del costillar y anterior al músculo *serratus ventralis*, pero no a más de 13 mm (½ pulgada) de este. La porción del brazuelo deberá extraerse mediante un corte recto en ángulo recto aproximado respecto al extremo del costillar y ventral desde el *longissimus dorsi* en el extremo del costillar (a no más de 7.5 cm [3.0 pulgadas] de este músculo) y a no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas) desde el *complexus* en el extremo del pescuezo. Deberán extraerse todos los huesos, cartílagos, banda ligamentosa, músculos *trapezius*, *supraspinatus*, *intercostales interni* (tiras de entrecostilla) y ganglios linfáticos prescapulares. Cuando se especifiquen rosbifs más pequeños, el rollo de diezmillo deberá dividirse en porciones aproximadamente iguales cortando la carne en forma perpendicular al largo del rollo de diezmillo. Esta pieza deberá colocarse en una red o amarrarse cuando así se especifique. Las opciones especificadas por el comprador son las siguientes:

Número de opción	Descripción
1	El brazuelo se extrae por medio de un corte recto que no exceda los 25 mm (1.0 pulgada) del músculo <i>longissimus dorsi</i> en el extremo del costillar, ni 25 mm (1.0 pulgada) del <i>complexus</i> en el extremo del pescuezo.

2	El brazuelo se extrae mediante un corte recto en sentido inmediatamente ventral a los músculos <i>longissimus dorsi</i> y <i>complexus</i> .
3	Deberá extraerse el músculo <i>subscapularis</i> .
4	La "carne de la giba" (porción dorsal del músculo <i>rhomboideus</i>) deberá extraerse de manera que el borde dorsal sea un corte recto paralelo al borde (ventral) del brazuelo.

Pieza n.º 116B - Espaldilla, Juil (IM): Esta pieza consiste en el músculo *supraspinatus*, que yace en sentido dorsal al borde óseo del hueso de la paleta. El juil se separará de los otros músculos a través de las vetas naturales.

Número de opción	Descripción
1	PSO 1: El tejido conectivo grueso del extremo grueso del juil deberá quedar expuesto y se extraerá mediante un corte mariposa, dejando una marca de no más de 5.0 cm (2.0 pulgadas) en la carne magra.

Pieza n.º 116C - Espaldilla, Rollo de Diezmillo, Sin Recortado de Grasa: Esta pieza deshuesada es tal como se describe en la pieza número 116A, salvo que el pescuezo no se extrae y el músculo *longus coli* (cuerda) puede permanecer si está firmemente unido. Sin embargo, cuando esté presente, el *longus coli* no se extenderá más allá de la marca de la primera costilla y se recortará de grasa de manera que ninguna porción se extienda más de 7.5 cm (3.0 pulgadas) desde el punto en el que está unido. El lado del brazuelo deberá prepararse mediante un corte recto en ángulo aproximadamente recto al extremo del costillar y en posición ventral con respecto al *longissimus dorsi* en el extremo del costillar, pero a no más de 10 cm (4.0 pulgadas) de ese músculo.

Pieza n.º 116D - Espaldilla, Rollo de Corazón de Diezmillo: Esta pieza es el grupo muscular de la pieza número 116A, que consiste en los músculos *longissimus dorsi*, *spinalis dorsi*, *multifidus dorsi*, *complexus* y los músculos menores inmediatamente ventrales al *longissimus dorsi*. El rollo de corazón de diezmillo se separará del rollo de debajo de la paleta mediante un corte a lo largo de las vetas naturales. Deberá estar prácticamente libre de grasa superficial.

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede especificar que se excluya la porción del rollo de corazón de diezmillo anterior al <i>longissimus dorsi</i> . Esta porción restante del rollo de corazón de diezmillo algunas veces se denomina "Paleta de Res" o "Rosbif Delmonico".

Pieza n.º 116E - Espaldilla, Trozo Rosbif de la Tapa Interior de la Planchuela: Esta pieza proviene de la pieza número 116A después de la extracción del rollo de corazón de diezmillo y consistirá en los músculos *serratus ventralis*, *rhomboideus* y *splenius*. Los bordes dorales y ventrales deberán ser cortes rectos aproximadamente paralelos entre sí, con la extracción de

la "carne de giba" (la porción dorsal del músculo *rhomboideus*).

Pieza n.º 116F - Espaldilla de Res, Tapa Interior de Planchuela, Falda de Pecho (IM): Esta pieza proviene de la pieza número 116E y consistirá en el músculo *splenius*. El músculo *splenius* se separa del *serratus ventralis* y *rhomboideus* cortando a través de las vetas naturales.

Pieza n.º 116G - Espaldilla, Tapa Interior de Planchuela, Corte del Centro (IM): Esta pieza consistirá en el músculo *serratus ventralis* entero proveniente de las piezas número 116A o 116E. En ocasiones, esta pieza también se denomina "Corte Denver".

Número de opción	Descripción
1	La pieza puede consistir en cualquier porción de la pieza número 116G. Cuando la porción consiste en el músculo <i>serratus ventralis</i> asociado a la extracción del borde ventral del Rollo de Diezmillo para cumplir con la PSO 1 de la pieza IMPS número 116A, habitualmente se la llama "Trozo Rosbif del Borde" o "Tapa de Paleta".

Pieza n.º 116H – Espaldilla, Corazón del Diezmillo (IM): Esta pieza consistirá en el músculo *complexus* derivado del Rollo de Corazón de Diezmillo.

Pieza n.º 116I – Espaldilla, Trozo Rosbif de Pescuezo: Esta pieza proviene del extremo anterior del rollo de diezmillo al que no se le ha recortado la grasa. Se debe extraer como se describe en la pieza número 116A.

Pieza n.º 116K – Rollo de Diezmillo, en 3 Piezas: Esta pieza deberá consistir en el Rollo de Corazón de Diezmillo (pieza número 116D) y los músculos *serratus ventralis* y *splenius* de la Tapa Interior de la Planchuela (pieza número 116E). Los músculos *serratus ventralis* (pieza número 116G) y *splenius* (pieza número 116F) deberán separarse el uno del otro y del *rhomboideus* cortando a través de las vetas naturales. Las 3 piezas deberán embalsarse individualmente y colocarse en el mismo recipiente.

Pieza n.º 117 - Chambarete de Mano: El chambarete de mano deberá extraerse de la espaldilla de corte cuadrado mediante un corte recto que exponga una sección transversal del húmero. El pecho se retirará mediante un corte a través de la veta natural.

Pieza n.º 118 - Pecho: Esta pieza incluye el extremo anterior de los huesos del esternón y los músculos *pectoralis profundi* y *pectoralis superficialis* (tejido muscular). El pecho se separa del chambarete de mano como se especifica en la pieza número 117. Los lados del brazuelo y el costillar corto deberán prepararse mediante cortes rectos que formen un ángulo aproximadamente recto. Deberán quedar rastros de la articulación cartilaginosa de la 1.^a costilla con el esternón y deberá observarse la sección transversal de 4 costillas. La grasa del corazón deberá quitarse cuidadosamente.

Pieza n.º 119 - Pecho, Con Grasa Endurecida, Deshuesado: Esta pieza se prepara con la pieza número 118. Los lados del brazuelo y el costillar corto deberán prepararse mediante cortes rectos que formen un ángulo aproximadamente recto. El músculo del pectoral profundo no deberá extenderse completamente al borde dorsal del lado del costillar corto. Todos los huesos y cartílagos deberán extraerse.

Pieza n.º 120 - Pecho, Sin Grasa Endurecida, Deshuesado: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 119, salvo que la grasa endurecida (grasa endurecida con el músculo *intercostales interni* en la superficie interna) deberá retirarse a la altura de la veta natural, de manera que quede expuesta la superficie magra del pectoral profundo. La grasa dura a lo largo del borde del esternón deberá recortarse a nivel de la superficie con hueso. La superficie magra interna deberá recortarse hasta que quede prácticamente libre de grasa.

Pieza n.º 120A - Pecho, Falda de Pecho, Deshuesada (IM): Esta pieza se puede preparar con cualquier pieza de pecho deshuesada, conforme a las IMPS, y deberá consistir solamente en el músculo pectoral profundo. Todas las superficies deberán recortarse hasta que estén prácticamente libres de grasa. La pieza no deberá tener menos de 13 mm (0.5 pulgadas) de grosor en cualquier punto.

Pieza n.º 120B - Pecho, Punta de Pecho, Deshuesada (IM): Esta pieza se puede preparar con cualquier pieza de pecho deshuesada, conforme a las IMPS, y deberá consistir solo en el músculo *pectoralis superficialis* (tejido muscular). Todas las superficies deberán recortarse hasta que estén prácticamente libres de grasa y no deberán tener menos de 13 mm (0.5 pulgadas) de grosor en cualquier punto.

Pieza n.º 120C - Pecho, en 2 Piezas, Deshuesado: Esta pieza consistirá en la pieza número 120A y la 120B envasadas juntas.

Pieza n.º 121 - Costillar, Costillar Corto: Esta pieza es la porción del cuarto delantero inmediatamente ventral a la pieza número 103. El extremo de la falda deberá seguir la curvatura natural de la 12.^a costilla. El músculo del pectoral profundo no deberá extenderse completamente hasta el borde dorsal del lado del pecho. Debe haber siete costillas. Del lado de las costillas debe haber un corte recto que exponga el músculo *serratus ventralis* en forma continua por al menos 2 costillas. Puede retirarse el diafragma. Pero si está presente, deberá estar firmemente adherido, y la porción membranosa deberá recortarse de grasa casi hasta la parte magra.

Pieza n.º 121A - Costillar, Costillar Corto, Deshuesado: Esta pieza se prepara con la pieza número 121. Deberá haber siete marcas de costillas. Del lado de las costillas debe haber un corte recto que exponga el músculo *serratus ventralis* en forma continua por al menos 2 marcas de costilla. Se deberán quitar todos los huesos y cartílagos.

Pieza n.º 121B - Costillar, Costillar Corto, Recortado de Grasa, Deshuesado: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 121A, salvo que deberán extraerse el diafragma, la membrana serosa (peritoneo) y el músculo *transversus abdominis*.

Pieza n.º 121C - Costillar, Arrachera Delgada Regular (IM): Esta pieza se retira del costillar corto. La arrachera delgada regular deberá consistir en el diafragma, que podrá tener adherida la membrana serosa (peritoneo). La porción de la membrana debe recortarse de grasa casi hasta la carne magra.

Pieza n.º 121D - Costillar, Falda Interior (IM): Esta pieza deberá consistir en el músculo *transversus abdominis* solamente. Se extraerá la membrana serosa (peritoneo). La superficie magra deberá recortarse hasta que esté prácticamente libre de grasa.

Pieza n.º 121E - Costillar, Arrachera Delgada Regular (IM), Despellejada: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 121C, salvo que se extraerá la membrana serosa (peritoneo) de ambos lados. También se cuadrarán los extremos.

Pieza n.º 121F - Costillar, Costillar Corto, Sin Costillas Cortas: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 121, salvo que se debe extraer la porción de las costillas cortas

como se describe en la pieza número 123. Se podrán retirar no más de 5 costillas cortas del extremo anterior mediante un corte recto aproximadamente paralelo al lado ventral sin exponer el músculo *pectoralis profundus*.

Pieza n.º 121G - Costillar, Costillar Corto, Sin Costillas Cortas, Deshuesado: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 121A, salvo que se debe quitar la porción de las costillas cortas como se describe en la pieza número 123. Se podrán retirar no más de 5 costillas cortas del extremo anterior mediante un corte recto aproximadamente paralelo al lado ventral sin exponer el músculo *pectoralis profundus*. Se deberán quitar todos los huesos y cartílagos.

Pieza n.º 122 - Costillar, Completo: Esta pieza consistirá en las secciones intactas del costillar corto y el pecho. El extremo de la falda deberá seguir la curvatura natural de la 12.^a costilla. Del lado de las costillas y la espaldilla deberá hacerse un corte recto que exponga el músculo *serratus ventralis* en forma continua por al menos 2 costillas. Deberán quedar rastros de la articulación cartilaginosa de la 1.^a costilla con el esternón. La grasa del corazón deberá quitarse cuidadosamente. Puede retirarse el diafragma. Pero si está presente, deberá estar firmemente adherido, y la porción membranosa deberá recortarse de grasa casi hasta la parte magra.

Pieza n.º 122A - Costillar, Completo, Deshuesado: El costillar consistirá en las secciones intactas del costillar corto deshuesado y el pecho. El extremo de la falda deberá seguir la curvatura natural de la marca de la 12.^a costilla. Del lado de las costillas y la espaldilla deberá haber un corte recto que exponga el músculo *serratus ventralis* en forma continua por al menos 2 marcas de costilla. El extremo posterior del pectoral profundo se extenderá hasta la marca de la 3.^a costilla, sin pasar la marca de la 5.^a. Se deben quitar todos los huesos, cartílagos, diafragma, membrana serosa (peritoneo) y grasa del corazón.

Pieza n.º 123 - Costillas Cortas: Esta pieza consiste en la sección de costillas proveniente de cualquier pieza de espaldar o costillar y deberá contener no menos de 2 pero no más de 5 costillas (de la 6.^a a la 10.^a costilla). El lado dorsal deberá estar en ángulo aproximadamente recto a los huesos de las costillas, y el músculo *latissimus dorsi* deberá desplegarse en forma continua a lo largo de la superficie del corte. El lado ventral deberá prepararse mediante un corte recto que sea aproximadamente paralelo al lado dorsal y que no contenga ningún cartílago costal. Se retirará el músculo *cutaneous trunci*, el diafragma y la membrana serosa (peritoneo). Se deberá recortar la grasa superficial de forma que no exceda los 6 mm (0.25 pulgadas) en ningún punto. El comprador deberá especificar el número de costillas y el ancho (distancia entre los lados dorsal y ventral) de las secciones de costillas.

Pieza n.º 123A - Costillar Corto, Costillas Cortas, Recortadas de Grasa: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 123, salvo que provendrá de la 6.^a, 7.^a y 8.^a costillas del costillar corto, el músculo *serratus ventralis* deberá desplegarse en forma continua a lo largo de la superficie del corte por al menos 2 costillas tanto en el lado dorsal como ventral, y se deberá extraer la cubierta de grasa exterior y el músculo *latissimus dorsi*.

Pieza n.º 123B - Espaldar, Costillas Cortas, Recortadas de Grasa: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 123, salvo que provendrá de la 6.^a, 7.^a y 8.^a costillas del espaldar primario, el músculo *serratus ventralis* deberá quedar expuesto y desplegarse en forma continua a lo largo de la superficie del corte por al menos 2 costillas en un solo lado, y se deberá extraer la cubierta de grasa exterior y el músculo *latissimus dorsi*. Esta pieza deberá recortarse hasta quedar prácticamente libre de grasa superficial.

Pieza n.º 123C - Espaldar, Costillas Cortas: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 123, salvo que provendrá de la 6.^a, 7.^a y 8.^a costillas del espaldar primario. El

músculo *serratus ventralis* deberá quedar expuesto y continuar por al menos 2 costillas de un lado solamente.

Pieza n.º 123D - Costillas Cortas, Deshuesadas (IM): Esta pieza deberá consistir en el músculo *serratus ventralis* proveniente de cualquier pieza de costillas cortas, conforme a las IMPS. Deberán retirarse las costillas y el músculo *intercostales interni*.

Pieza n.º 124 - Espaldar, Costillas del Espaldar: Esta pieza es la porción intacta de las siete costillas y el músculo *intercostales interni* de las piezas números 109 o 109A. Deberán extraerse los cuerpos vertebrales (vértebras torácicas) y las puntas del espinazo para que queden expuestas las puntas de las costillas cortadas a sierra. A menos que se especifique lo contrario, las costillas del espaldar deberán tener por lo menos 15.0 cm (6.0 pulgadas) o más de 20 cm (8.0 pulgadas) de ancho en cualquier punto.

Pieza n.º 124A – Espaldar, Costillas del Espaldar, Tiras de Entrecostilla: Esta pieza consistirá en los músculos *intercostales interni*, que se extrae de entre las costillas del espaldar. El comprador puede especificar que se retire el cartílago costal.

Pieza n.º 124B – Costillar, Tiras de Entrecostilla: Esta pieza consistirá en los músculos *intercostales interni*, que se extraen de entre los huesos de las costillas del costillar corto.

Pieza n.º 125 - Espaldilla, Hueso del Brazuelo: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 113, salvo que el chambarete de mano deberá permanecer intacto. Se extrae el pecho mediante un corte a través de la veta natural desde el chambarete de mano. El timo y la grasa del corazón deberán quitarse cuidadosamente.

Pieza n.º 126 - Espaldilla, Hueso del Brazuelo, Deshuesado: Esta pieza deshuesada se prepara con la pieza número 125 y deberá separarse en 3 porciones (paleta, brazuelo y planchuela) con el chambarete de mano presente. En el extremo del costillar, el músculo *longissimus dorsi* deberá duplicar el tamaño del *complexus*. No habrá menos de 5 marcas de costillas. Se harán cortes rectos en el lado del pecho y el extremo del costillar de modo que formen aproximadamente un ángulo recto. El lado adyacente al pecho debe exponer el músculo *pectoralis profundi*, que deberá extenderse por detrás de la marca de la 3.^a costilla, pero sin pasar de la 5.^a. Se extrae el pecho del chambarete de mano mediante un corte a través de la veta natural. La planchuela se separará según descripción de la pieza número 114. Una vez separada la planchuela, la porción de la paleta se separará de la porción del brazuelo mediante un corte recto, aproximadamente perpendicular al extremo del costillar, ventral al músculo *longissimus dorsi*, pero a no más de 12.5 cm (5.0 pulgadas) o a menos de 7.5 cm (3.0 pulgadas) de este en el extremo del costillar. Deberán extraerse todos los huesos, cartílagos, banda ligamentosa, ganglios linfáticos prescapulares, timo y extremos tendinosos del chambarete en los que se observe menos de 75 % de carne magra en un corte transversal.

Pieza n.º 126A - Espaldilla, Hueso del Brazuelo, Sin Planchuela, Deshuesado: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 126, salvo que se excluye la planchuela.

Pieza n.º 127 - Espaldilla, Corte Cruzado: Esta pieza consiste en la espaldilla de corte cuadrado intacta, chambarete de mano y pecho, y deberá contener 5 costillas. El extremo del costillar adyacente a la espaldilla deberá prepararse mediante un corte recto entre la 5.^a y la 6.^a costilla. El timo y la grasa del corazón deberán quitarse cuidadosamente.

Pieza n.º 128 - Espaldilla, Corte Cruzado, Deshuesada: Esta pieza consiste en el chambarete de mano deshuesado intacto, el pecho y la espaldilla de corte cuadrado con la planchuela entera separada pero incluida. El extremo del costillar debe prepararse mediante un corte recto que exponga el músculo *longissimus dorsi* de tal forma que por lo menos duplique el tamaño del *complexus*. No habrá menos de 5 marcas de costillas. La planchuela se separará según descripción de la pieza número 114. A menos que se especifique lo contrario, la espaldilla se separará en dos porciones mediante un corte recto, aproximadamente paralelo al lado dorsal y ventral al músculo *longissimus dorsi*, pero a no más de 12.5 cm (5.0 pulgadas) o a no menos de 7.5 cm (3.0 pulgadas) de este a la altura del extremo del costillar. El resto de la espaldilla se puede separar en dos porciones mediante un corte recto, aproximadamente paralelo al lado dorsal, ventral al músculo *longissimus dorsi*, pero a no más de 7.5 cm (3.0 pulgadas) de este. Además, la carne del chambarete y el pecho se pueden separar cuando lo especifique el comprador. A menos que se especifique lo contrario, una de cada porción deberá envolverse individualmente y empacarse en el mismo recipiente. Deberán retirarse todos los huesos, cartílagos, banda ligamentosa, ganglios linfáticos prescapulares y extremos tendinosos del chambarete en los que se observe menos de 75 % de carne magra en un corte transversal.

Pieza n.º 130 - Espaldilla, Costillas Cortas: Esta pieza puede prepararse a partir de la porción del brazuelo de cualquier pieza de espaldilla, conforme a las IMPS, e incluirá las costillas 2 a 5 y los músculos *intercostales interni* y *serratus ventralis*. Esta pieza deberá recortarse hasta quedar prácticamente libre de grasa superficial. En el borde dorsal no deben quedar rastros de las articulaciones cartilagosas de las costillas y las vértebras torácicas.

Pieza n.º 130 - Espaldilla, Costillas Cortas, Deshuesadas (IM): Esta pieza se prepara con la pieza número 130 y deberá consistir en el músculo *serratus ventralis* de la porción del brazuelo de la espaldilla. Deberán retirarse las costillas y el músculo *intercostales interni*. Esta pieza deberá tener un mínimo de cuatro marcas de costilla extendiéndose al borde dorsal y ventral del músculo *serratus ventralis*. Esta pieza deberá recortarse hasta que quede prácticamente libre de grasa, y deberá tener un grosor de no menos de 13 mm (0.5 pulgadas) en cualquier punto.

Pieza n.º 132 - Empuje: Esta pieza consiste en el cuarto delantero menos el espaldar. El espaldar se extrae mediante un corte recto entre la 5.^a y 6.^a costilla y se separa del costillar mediante un corte recto que exponga la sección transversal de 7 costillas. El extremo de la falda deberá seguir la curvatura natural de la porción restante de la 12.^a costilla. Puede retirarse el diafragma. Pero si está presente, deberá estar firmemente adherido, y la porción membranosa deberá recortarse de grasa casi hasta la parte magra. Deberán extraerse el timo y la grasa del corazón.

Pieza n.º 133 - Empuje, Deshuesado: Esta pieza se prepara con la pieza número 132. El espaldar debe extraerse por medio de un corte recto entre las marcas de la 5.^a y 6.^a costilla que exponga el músculo *longissimus dorsi*, de tal forma que este duplique el tamaño del *complexus*, y debe separarse del costillar mediante un corte recto que exponga la sección transversal de 7 marcas de las costillas. Ninguna porción del músculo *longissimus dorsi* o *pectoralis profundi* deberá exponerse, y el *serratus ventralis* se desplegará de manera continua por al menos 2 marcas de costilla a lo largo de la superficie del corte. El extremo de la falda deberá seguir la curvatura natural de la porción restante de la marca de la 12.^a costilla. Puede retirarse el diafragma. Pero si está presente, deberá estar firmemente adherido, y la porción membranosa deberá recortarse de grasa casi hasta la parte magra. La planchuela se separará según descripción de la pieza número 114 y deberá incluirse. Deberán retirarse todos los huesos, cartílagos, membrana serosa (peritoneo), ganglios linfáticos prescapulares,

timo, banda ligamentosa y extremos tendinosos del chambarete en los que se observe menos de 75 % de carne magra en un corte transversal.

Pieza n.º 134 - Huesos de Res: Esta pieza consiste en cualquiera de los huesos del chambarete, fémur o húmero o en alguna combinación de ellos, cortados a sierra en secciones de longitud especificada por el comprador. La médula ósea deberá estar expuesta en al menos un extremo de cada sección cortada a sierra.

Pieza n.º 135 - Trozos de Res en Cubos: Los trozos de res en cubos se prepararán con cualquier porción de la canal que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos exigidos al producto final. Se excluirán el chambarete, los músculos cutáneos sueltos y la carne del talón a menos que se especifique lo contrario. Cuando el comprador permite la carne de talón, el flexor digital superficial deberá retirarse del *gastrocnemius* a través de las vetas naturales. Para facilitar el troceado, la carne puede estar congelada o atemperada, una sola vez. La carne se troceará a mano o en forma mecánica (la molienda no está permitida). Los cubos deberán estar libres de huesos, cartílagos, tejido conectivo grueso y ganglios linfáticos. Salvo que se especifique lo contrario, al menos el 75 %, por peso, de los trozos resultantes deberá tener un tamaño de no menos de 19 mm (0.75 pulgadas) o de no más de 3.8 cm (1.5 pulgadas), y ninguna superficie individual podrá tener más de 6.3 cm (2.5 pulgadas) de longitud. La grasa superficial o las vetas de grasa intermuscular no deberán exceder los 13 mm (0.25 pulgadas) de grosor en ningún punto.

Pieza n.º 135A - Trozos de Res en Cubos para Cocido/Guisado: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 135, salvo que (a menos que se especifique lo contrario) al menos el 85 %, por peso, de los trozos resultantes deberá tener un tamaño de no menos de 19 mm (0.75 pulgadas) o de no más de 3.8 cm (1.5 pulgadas), y ninguna superficie individual podrá tener más de 6.3 cm (2.5 pulgadas) de longitud. El grosor de la grasa superficial o de las vetas de grasa intermuscular no deberá exceder los 6 mm (¼ de pulgada) en ningún punto.

Pieza n.º 135B - Trozos de Res para Brochetas: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 135, excepto (salvo que se especifique lo contrario) que al menos el 90 %, por peso, de los trozos resultantes deberá tener un tamaño de no menos de 25 mm (1 pulgada) o de no más de 3.8 cm (1.5 pulgadas), y ninguna superficie individual podrá tener más de 6.3 cm (2.5 pulgadas) de longitud. El grosor de la grasa superficial o de las vetas de grasa intermuscular no deberá exceder los 3 mm (⅛ de pulgada) en ningún punto.

Pieza n.º 135C- Carne de Res para Freír Revolviendo: La carne de res para freír revolviendo deberá prepararse a partir de cualquier porción de la canal excluyendo el chambarete, los músculos cutáneos sueltos y la carne del talón, a menos que se especifique lo contrario. Si el comprador permite la carne de talón, el flexor digital superficial deberá separarse y excluirse del *gastrocnemius* a través de las vetas naturales. La carne se puede rebanar a mano o mecánicamente (la molienda no está permitida) para producir piezas que midan aproximadamente 12 mm (½ pulgada) de ancho, 25 mm (1 pulgada) de grosor y 75 mm (3 pulgadas) de largo. Ninguna superficie individual deberá tener más de 4 pulgadas de longitud. Las rebanadas deberán estar libres de hueso, cartílago, tejido conectivo grueso y ganglios linfáticos. La grasa superficial y las vetas de grasa intermuscular no deberá exceder 7 mm (¼ pulgada) en ningún punto.

Número de	Descripción
-----------	-------------

opción	
1	Los trozos de res para freír revolviendo deben provenir de materias primas que cumplan con los requisitos de la opción 6 para limitar la grasa; desprovistos de grasa y membranas, completamente limpios de grasa, con la membrana superficial retirada.
2	Esta pieza se prepara exclusivamente con la pieza número 121D, Falda Interior, y/o la pieza número 193, Concha de Falda. Deberá eliminarse todo el tejido membranoso.

Pieza n.º 136 - Carne Molida de Res: A menos que se especifique lo contrario, la carne molida de res puede provenir de carne deshuesada, previamente congelada y almacenada. El comprador puede especificar la cantidad máxima de carne congelada y deshuesada que se puede mezclar con carne refrigerada en estado fresco antes del molido final. Todos los materiales cuestionables listados en los requisitos materiales deberán retirarse.

Si el comprador lo especifica, la "carne de res finamente texturizada", la carne de res a baja temperatura que se procesa a partir de recortes de carne deshuesada, puede combinarse con carne de res deshuesada que cumpla con los requisitos materiales antes detallados, siempre que no exceda el 20 % por peso del producto combinado terminado. Cuando se usa carne de res finamente texturizada, se debe cumplir con los siguientes criterios:

Criterios	Descripción
Color rojo	El productor de carne de res finamente texturizada deberá garantizar que el producto tenga un color rojo discernible. La carne de res finamente texturizada deberá mantener el mismo color rojo hasta el momento de mezclarse y molerse para reducir el efecto del color en la carne molida terminada.
Contenido de grasa	No excede el 10 % de grasa.

El equipo de molienda deberá tener cuchillas y hojas afiladas y contar con un sistema de recolección de huesos. Los materiales cuestionables que se retiren durante la molienda final no pueden volver a introducirse en el producto terminado. A menos que se especifique lo contrario, la carne deshuesada deberá molerse al menos una vez a través de una placa con orificios que no superen los 25 mm (1.0 pulgada) de diámetro. De forma alternativa, la carne de res deshuesada puede picarse o cortarse a máquina mediante cualquier método, siempre y cuando la textura y la apariencia del producto después de la molienda final sean las típicas de la carne molida de res preparada únicamente mediante molienda. La carne de res debe mezclarse muy bien, al menos una vez antes de la molienda final. Sin embargo, no deberá mezclarse después de la molienda final. A menos que se especifique lo contrario, la molienda final deberá realizarse a través de una placa con orificios de 3 mm (1/8 de pulgada) de diámetro.

El comprador puede especificar el uso de un sistema expulsor y de recolección de huesos en la molienda final (placa de 5 mm [$\frac{3}{16}$ de pulgada] o más chica) para retirar materiales cuestionables (hueso, cartílago, tejido conectivo, etc.). A los efectos de la certificación, el comprador puede renunciar a la realización de un examen para constatar defectos de recorte, siempre que se especifique el uso de un sistema expulsor y de recolección de huesos.

Cuando se especifica carne de res molida gruesa, la carne deshuesada debe molerse una vez a través de una placa con orificios que no superen los 25 mm (1.0 pulgada) y que no sean inferiores a 16 mm ($\frac{5}{8}$ de pulgada) de diámetro. Si no, la carne deshuesada puede molerse dos veces con la placa más pequeña que tenga orificios que no superen los 25 mm (1.0 pulgadas) ni sean inferiores a 19 mm ($\frac{3}{4}$ de pulgada) de diámetro. La carne molida gruesa puede mezclarse después de la molienda o entre molindas para asegurar la uniformidad del contenido de grasa. El término "molido grueso" deberá aparecer en la etiqueta del producto.

A menos que se especifique lo contrario, el contenido de grasa deberá ser del 20 %. El comprador puede especificar un contenido de grasa diferente, siempre que no exceda el 30 %.

Pieza n.º 136A - Carne Molida de Res con Producto Proteico de Soya: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 136, salvo que se agregará el producto proteico de soya (PPS). El comprador especificará la fuente (por ej., soya), el tipo¹ (harina, concentrado o aislado) y la textura (granulada o texturizada) del PPS. Este puede utilizarse en seco o parcial o completamente hidratado. Si no se especifica, el PPS seco deberá hidratarse por completo para rendir un mínimo de 18 % de proteína. A fin de determinar la cantidad máxima de agua que debe mezclarse con el PPS seco para que rinda 18 % de proteína en la mezcla, se deberá utilizar la siguiente ecuación:

Ecuación
$[(\text{Porcentaje de proteína del PPS sobre la base de "tal como se encuentra" / 18}) - 1] = x$ <p>x = máximo de libras de agua que debe agregarse por cada libra de PPS seco.</p>

El PPS deberá hidratarse durante el tiempo detallado en la etiqueta del producto. Si no se dispone de esta información, deberá hidratarse hasta que se absorba toda el agua. El comprador deberá especificar cualquier nivel de sustitución del PPS hidratado en el producto terminado combinado hasta un 30 %. Si no se especifica, el porcentaje máximo de producto proteico hidratado en el producto terminado combinado no deberá exceder el 20 %. El PPS hidratado deberá utilizarse el mismo día hábil en que se hidrató. El PPS hidratado deberá mezclarse con la carne cruda (en el porcentaje indicado) tras la reducción inicial en tamaño.

Se podrá usar el PPS hidratado y congelado por el fabricante siempre que se den las siguientes condiciones: (1) el contenido proteico del producto hidratado (como se indica específicamente en la etiqueta del fabricante) no podrá ser menor al 18 %; (2) antes de su uso, el producto podrá atemperarse, pero no descongelarse; y (3) no se le podrá agregar más agua.

Tipo	Proteína (%) sobre la base de "tal como se encuentra"
------	---

Harina	50.0
Concentrado	65.0
Aislado	85.0

Pieza n.º 136C - Mezcla para Hamburguesa de Res, sin Exceder el 10 % de Grasa: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 136, salvo que el contenido de grasa no excederá el 10 %. Es posible agregar ingredientes adicionales para mejorar la aceptabilidad del producto. Esos ingredientes no podrán exceder el 10 % del producto combinado terminado. El comprador puede especificar los ingredientes que se permitirán.

Pieza n.º 136D – Pura Carne de Res: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 136, salvo que la carne de res de textura fina que está etiquetada como carne de res parcialmente limpia de grasa y picada o que no cumple con los criterios detallados en la pieza número 136 puede usarse para no exceder el 20 % por peso del producto combinado terminado.

Se puede usar cualquiera de los siguientes tipos de PPS o alguna combinación de ellos. Cuando el fabricante de PPS produce una combinación de estos, la cantidad de cada tipo y el contenido proteico mínimo (sobre la base de "tal como se encuentra") de la mezcla deberán declararse en la etiqueta.

Pieza n.º 137 - Carne Molida de Res, Especial: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 136, salvo que deberá usarse al menos un 50 %, por peso, de cualquier combinación de porciones primarias deshuesadas de piernas, lomos, costillas o espaldillas de corte cuadrado de la canal, o de porciones subprimarias provenientes de las primarias (por ej., rollos de espaldilla, paletas, pulpas bola, pulpas del aguayón inferior, etc.). La porción restante, que no deberá superar el 50 % por peso, puede estar compuesta de recortes o cortes de cualquier porción de la canal. El cliente puede especificar un requisito de grado para la porción "primaria" o para la porción restante. Los requisitos de la fórmula deben determinarse en función del producto deshuesado. Los cortes primarios o subprimarios a los que se les quite más de una pequeña cantidad de carne magra no cumplen con los requisitos para constituir una porción primaria.

El comprador podrá especificar uno de los siguientes estilos si desea carne molida de res derivada de la porción primaria. El producto elaborado según los siguientes estilos deberá ser etiquetado en forma correspondiente.

Estilo	Descripción
1	Carne Molida de Res, Especial - Como se especifica arriba.

2	Carne Molida de Res, Espaldilla: La carne molida de espaldilla de res puede provenir de cualquier porción de cualquier pieza de espaldilla deshuesada, conforme a las IMPS. Sin embargo, el chambarete no deberá exceder las proporciones naturales (6.0 %). Además, si el comprador especifica que el contenido de grasa del producto debe ser del 20 % o menos o si la etiqueta del productor declara que el contenido de grasa del producto empaquetado de carne molida de espaldilla debe ser del 20 % o menos, entonces el productor podrá usar chambaretes como fuente de carne magra en una cantidad que no supere el 50 % de la fórmula, siempre que se hayan eliminado mecánicamente los pellejos y demás tejidos conectivos de los chambaretes.
3	Carne Molida de Res, Pierna: La carne molida de pierna de res puede provenir de cualquier porción de cualquier pieza de pierna deshuesada, conforme a las IMPS. Sin embargo, el chambarete no deberá exceder las proporciones naturales (6.0 %). Además, cuando el comprador especifica que el contenido de grasa del producto debe ser del 15 % o menos, o cuando la etiqueta del productor declara que el contenido de grasa del producto empaquetado de carne molida de res es del 15 % o menos, entonces el productor podrá usar los chambaretes traseros en una cantidad de hasta el 50 % de la fórmula como fuente de carne magra, siempre que se hayan eliminado mecánicamente los pellejos y demás tejidos conectivos de los chambaretes.
4	Carne Molida de Res, Aguayón: La carne molida de aguayón de res puede provenir de cualquier porción de cualquier pieza del aguayón deshuesado, conforme a las IMPS. Cuando el comprador especifica que el contenido de grasa del producto debe ser del 15 % o menos, o cuando la etiqueta del productor declara que el contenido de grasa del producto empaquetado de carne molida de aguayón es del 15 % o menos, entonces el productor podrá usar como fuente de carne magra cualquier porción de cualquier pieza de pulpa bola, conforme a las IMPS, en un porcentaje que no supere el 50 % de la fórmula.

Pieza n.º 137A - Carne Molida de Res con Producto Proteico de Soya, Especial: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 137, salvo que se agregará el producto proteico de soya (PPS) como se describe en la pieza número 136A.

Pieza n.º 138 - Carne de Res, Recortes: Los recortes de carne de res pueden prepararse a partir de cualquier porción de la canal que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos de la pieza final. Deberán retirarse todos los materiales cuestionables listados en los requisitos materiales. No se permiten productos molidos. A menos que el comprador especifique lo contrario, se deberán excluir los recortes provenientes de máquinas deshuesadoras automáticas y sistemas avanzados para recuperar la carne magra. El comprador puede especificar que los recortes cumplan con los requisitos microbianos de las IMPS para la carne molida de res, como se especifica en las disposiciones de calidad

aceptable de las IMPS.

Pieza n.º 139 - Carne de Res, Recortes Especiales, Deshuesados: Los recortes de carne de res pueden prepararse a partir de cualquier porción de la canal que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos de la pieza final. A menos que se especifique lo contrario, se excluirá la carne del chambarete y el talón. Cuando el comprador permita la carne de talón, el flexor digital superficial deberá retirarse del músculo *gastrocnemius* a través de las vetas naturales. A menos que se especifique lo contrario, los recortes consistirán en piezas que en un lado tengan un área superficial no inferior a 51.6 cm cuadrados (8.0 pulgadas cuadradas) y cuyo grosor no sea inferior a 13 mm (0.5 pulgada) en ningún punto. Se deben quitar todos los huesos, cartílagos, tejido conectivo grueso, músculos cutáneos sueltos y ganglios linfáticos. Los recortes deberán estar prácticamente libres de grasa superficial y de vetas de grasa intermuscular.

Pieza n.º 140 – Arrachera Gallo (IM): La arrachera gallo es un músculo suave, de textura granulada y forma elíptica, que está unido al diafragma y a la articulación de las vértebras lumbares y torácicas.

Número de opción	Descripción
1	El tejido conectivo grueso dentro del centro deberá quedar expuesto y ser extraído mediante un corte mariposa. A veces el producto resultante se denomina "pilares" o "gancho".

Pieza n.º 155 - Cuarto Trasero: El cuarto trasero es la porción posterior de la media canal una vez separada del cuarto delantero según se describe en la pieza número 100.

Pieza n.º 155A - Cuarto Trasero, Deshuesado: Esta pieza se prepara con la pieza número 155 y deberá deshuesarse. El extremo del costillar se expondrá por medio de un corte que siga la curvatura natural de la marca de la 12.^a costilla y que exponga el músculo *spinalis dorsi* sin sobrepasar la mitad de la longitud del *longissimus dorsi*. El filete deberá excluirse a menos que el comprador especifique lo contrario. Se excluirán todos los huesos, cartílagos, ganglios linfáticos poplíteos y prefemorales, falda colgante, riñón y riñonada. Los extremos tendinosos del chambarete y la pulpa bola de la pierna deberán cortarse de forma que se muestre por lo menos el 75 % de la carne magra. El comprador especificará si esta pieza permanecerá intacta o si se debe separar en cortes.

Pieza n.º 157 - Chambarete Trasero: Esta pieza se prepara con la pieza número 158. El chambarete trasero se extraerá mediante un corte a través de la articulación de la rodilla que siga la veta natural entre el chambarete y el talón (músculos *gastrocnemius* y flexor digital superficial). Se deberán retirar todos los huesos del chambarete trasero y el tendón de Aquiles.

Pieza n.º 158 - Pierna, Pieza Primaria: Esta pieza consiste en la pierna (pulpa blanca y negra, porción de la pulpa bola, tajo anterior de pulpa blanca, talón y chambarete). El extremo del lomo deberá exponerse mediante un corte recto anterior al extremo posterior de la protuberancia de la cavidad del fémur, pero a no más de 25 mm (1.0 pulgada) de distancia. El tensor de la fascia lata no deberá extenderse completamente alrededor del exterior de la pulpa bola. No deberán quedar más de dos vértebras en la pierna. Se deberá extraer el músculo *obliquus abdominis internus* o músculo del flap. Algunas veces esta pieza se llama "Cadera de Res".

Pieza n.º 158A - Pierna, Corte Diamante: Esta pieza consiste en la pierna (pulpa negra, blanca, talón, tajo anterior de pulpa blanca y chambarete) y la punta entera del aguayón (pulpa bola). El lomo deberá extraerse mediante dos cortes rectos que expongan la cabeza del fémur sin separar la protuberancia, dejando toda la pulpa bola entera unida. El primer corte deberá comenzar en un punto que pase por la 4.ª vértebra sacra y se extienda hacia la cabeza del fémur. El segundo corte deberá extenderse desde la cabeza del fémur hasta un punto en el borde ventral que exponga el músculo tensor de la fascia lata, que se extenderá completamente alrededor de la parte externa de la punta de aguayón (pulpa bola). Se deberá extraer el músculo *obliquus abdominis internus* o músculo del *flap*. La punta completa del aguayón (pulpa bola) puede separarse de la pierna. Si se separa, deberá procederse según se describe en la pieza número 167, y se deberá empaquetar individualmente y empacar en el mismo recipiente.

Pieza n.º 158B – Pierna Estilo New York: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 158A, salvo que la punta completa del aguayón deberá excluirse cortando a través de las vetas naturales, de manera que el corte consista en la pulpa negra, blanca, talón, tajo anterior de pulpa blanca y chambarete. Cuando se retira la punta del aguayón cortando por las vetas naturales y se deja unida al aguayón inferior antes de separar la pierna del aguayón, la punta del aguayón puede denominarse "lomo de res", "aguayón inferior" o "punta del aguayón".

Pieza n.º 159 - Pierna, Pieza Primaria, Deshuesada: Esta pieza se prepara con la pieza número 158. El tensor de la fascia lata no deberá extenderse completamente alrededor del exterior de la punta de aguayón (pulpa bola). La porción de pulpa negra (cara/centro) deberá incluir los músculos *semimembranosus*, *sartorius*, *adductor*, *gracilis* y *pectineus* y deberá separarse de la punta de aguayón a través de la veta natural. Se extraerán todos los huesos, los cartílagos, el músculo *obliquus abdominis internus*, el ligamento sacrociático, la carne magra y la grasa que recubren ese ligamento, la carne magra y la grasa (ostra) que recubre el hueso de la cadera, la porción gruesa opaca de la membrana del músculo *gracilis* y los ganglios linfáticos poplíteos y prefemorales. Los extremos tendinosos del chambarete y la punta de aguayón deberán cortarse de forma que se muestre por lo menos el 75 % de la carne magra. La punta de aguayón (pulpa bola) se puede separar. Si se separa, deberá procederse según se describe en la pieza número 167, y se deberá empaquetar individualmente y empacar en el mismo recipiente.

Pieza n.º 160 - Pierna, Sin Chambarete, Parcialmente Deshuesada: Esta pieza se prepara tal como la pieza número 158, salvo que se debe extraer el chambarete, el hueso de la cadera y los de la cola. El chambarete se retira de la articulación de la rodilla mediante un corte a través de la veta natural entre el talón y el chambarete trasero. El tensor de la fascia lata no deberá extenderse completamente alrededor del exterior de la punta del aguayón. Se excluirá el hueso de la cadera, la ostra (el hueso de la cadera que recubre la grasa y la carne magra), los huesos de la cola, el ligamento sacrociático, la carne magra y la grasa que recubren el ligamento, la porción gruesa opaca de la membrana del músculo *gracilis* y los ganglios linfáticos expuestos. La punta de aguayón (pulpa bola) se puede separar. Si se separa, deberá procederse según se describe en la pieza número 167, y se deberá empaquetar individualmente y empacar en el mismo recipiente.

Pieza n.º 160A - Pierna, Corte Diamante, Sin Chambarete, Parcialmente Deshuesada: Esta pieza se prepara con la pieza número 158A. Deberán extraerse los huesos de la cola (vértebras sacras), el de la cadera y el chambarete. El chambarete se retira de la articulación de la rodilla mediante un corte a través de la veta natural entre el talón y el chambarete trasero. En el extremo posterior, el tensor de la fascia lata deberá extenderse

completamente alrededor de la parte exterior de la punta del aguayón, y el músculo *biceps femoris* deberá tener igual o menor tamaño que el *gluteus medius*. La punta del aguayón se puede separar. Si se separa, se deberá proceder según se describe en la pieza número 167, y se deberá empaquetar individualmente y empacar en el mismo recipiente. Deberán retirarse el hueso de la cadera (y la carne magra con grasa que la recubren [ostra]), los huesos de la cola, el ligamento sacrociático y la carne magra y grasa que lo recubre, la porción gruesa opaca de la membrana del músculo *gracilis* y los ganglios linfáticos expuestos.

Pieza n.º 160B - Pierna, Sin Talón ni Chambarete, Parcialmente Deshuesada: Esta pieza se describe en la pieza número 160, salvo que el talón se extrae mediante un corte a través de las vetas naturales.

Pieza n.º 161 - Pierna, sin Chambarete, Deshuesada: Esta pieza se prepara como la pieza número 159, salvo que se debe quitar el chambarete como se describe en la pieza número 160. A menos que se especifique lo contrario, se deberá quitar el ganglio linfático poplíteo.

Pieza n.º 161A - Pierna, Corte Diamante, Sin Chambarete, Deshuesada: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 160A, salvo que deberán extraerse el hueso del fémur y los cartílagos asociados. A menos que se especifique lo contrario, se deberá quitar el ganglio linfático poplíteo.

Pieza n.º 161B - Pierna, Sin Talón, Sin Chambarete ni Punta del Aguayón, Deshuesada: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 161, salvo que el talón y la punta del aguayón deberán extraerse mediante un corte a través de las vetas naturales.

Pieza n.º 163 - Pierna, Sin Chambarete, en 3 Piezas, Deshuesada: Esta pieza consistirá en las siguientes piezas IMPS empaquetadas individualmente y empacadas en el mismo recipiente:

N.º de pieza	Nombre del producto
167	Pierna, Punta del Aguayón (Pulpa Bola)
169	Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro)
170	Pierna, Contracara con Cuete

Pieza n.º 163A - Pierna, sin Chambarete, en 3 Piezas, Sin Recortado de Grasa, Deshuesada: Esta pieza consistirá en las siguientes piezas IMPS empaquetadas individualmente y empacadas en el mismo recipiente:

N.º de pieza	Nombre del producto
167	Pierna, Punta del Aguayón (Pulpa Bola)
168	Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Sin Recortado de Grasa
171	Pierna, Contracara con Cuete, Sin Recortado de Grasa

Pieza n.º 164 - Pierna, sin Aguayón ni Chambarete: Esta pieza se prepara tal como se

describe en la pieza número 158, salvo que se deberán retirar el chambarete y el tajo anterior de pulpa blanca. Se debe quitar el chambarete como se describe en la pieza número 160. Deberá extraerse el tajo anterior de pulpa blanca del extremo posterior mediante un corte recto que exponga una sección transversal del músculo *semitendinosus* y una sección transversal del fémur en un punto posterior a la cabeza del fémur, sin separar la porción medial del *rectus femoris* pero pudiendo separar el *vastus lateralis* y/o la porción principal del *rectus femoris*. El tensor de la fascia lata no deberá extenderse completamente alrededor del exterior de la punta del aguayón. Deberán extraerse el hueso de la cadera (y la carne magra con grasa que lo recubren [ostra]), los huesos de la cola, el ligamento sacrociático y la carne magra con grasa que lo recubren, los ganglios linfáticos expuestos y la porción gruesa opaca de la membrana del músculo *gracilis*. Cuando lo especifique el comprador, la punta del aguayón se puede separar. Si se separa, se deberá proceder según se describe en la pieza número 167, y se deberá empaquetar individualmente y empacar en el mismo recipiente.

Pieza n.º 165 - Pierna, Sin Aguayón ni Chambarete, Deshuesada: Esta pieza se prepara tal como se describe en la pieza número 164, salvo que todos los huesos, cartílago, y ganglios linfáticos (incluyendo el poplíteo) deberán extraerse.

Pieza n.º 165A - Pierna, sin Aguayón ni Chambarete, Deshuesada, Especial: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 164, salvo que el tajo anterior de pulpa blanca deberá extraerse sin separar ninguna porción de la punta del aguayón (el *vastus lateralis* o el *rectus femoris*). Deberán extraerse todos los huesos, cartílagos y ganglios linfáticos (incluyendo el poplíteo).

Pieza n.º 165B - Pierna, sin Aguayón ni Chambarete, Deshuesada, Especial: Esta pieza es igual a la que se describe en el número 165A, salvo que se deberá atar o colocar en una malla.

Pieza n.º 166 - Pierna, Sin Aguayón ni Chambarete, Deshuesada: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 165, salvo que se deberá atar o colocar en malla.

Pieza n.º 166A - Pierna, Tajo Anterior de Pulpa Blanca Parcialmente Retirado, Sin Chambarete: Esta pieza se prepara como la pieza número 164, salvo que la porción del tajo anterior de pulpa blanca deberá retirarse en la parte anterior a la pulpa negra (cara/centro), exponiendo el músculo *semitendinosus*, la cabeza y la protuberancia del fémur (la cabeza del fémur no deberá separarse). El hueso de la cadera (y la carne magra con grasa que lo recubre [ostra]), los huesos de la cola, el ligamento sacrociático y la carne magra con grasa que lo recubre, los ganglios linfáticos expuestos y la porción opaca gruesa de la membrana del músculo *gracilis* se extraen junto con el tajo anterior de pulpa blanca.

Pieza n.º 166B - Pierna, Tajo Anterior de Pulpa Blanca y Chambarete Parcialmente Retirados, Con Mango: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 164, salvo que el tajo anterior de pulpa blanca se retira mediante un corte recto que expone el músculo *semitendinosus*, y una sección transversal de la cabeza del fémur. Este corte no separa la porción medial del *rectus femoris*, pero puede separar el *vastus lateralis* y/o la porción principal del *rectus femoris*. El chambarete y la carne del talón se extraerán del hueso del chambarete mediante un corte recto perpendicular al borde ventral de la pierna posterior a la articulación de la rodilla, pero a no más de 5.0 cm (2.0 pulgadas) de ella, dejando no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas) del hueso del chambarete (tibia) expuesto y firmemente intacto. El hueso expuesto del chambarete deberá limpiarse hasta que quede prácticamente libre de carne magra. Esta pieza con frecuencia se denomina "Barón de la Carne ("Baron of Beef")".

Pieza n.º 167 - Pierna, Punta de Aguayón (Pulpa Bola): Esta pieza deshuesada se prepara con la pieza número 158 y consiste en la porción posterior de la punta de aguayón completa (músculos *vastus intermedius*, *vastus lateralis*, *vastus medialis* y *rectus femoris*). El *músculo tensor de la fascia lata*, aunque sin extenderse por completo alrededor del exterior de la punta de aguayón (*pulpa bola*), deberá quedar expuesto en el extremo posterior. Puede quedar una porción del *músculo sartorius*, si permanece firmemente unido. El extremo posterior deberá exponer el tensor de la fascia lata, que no deberá extenderse por completo alrededor del exterior de la punta del aguayón. La punta del aguayón se separa de la pulpa negra (cara/centro) y de la contracara con cuete siguiendo las vetas naturales. Todos los huesos y cartílagos deberán extraerse. El extremo tendinoso deberá retirarse, y deberá quedar expuesto por lo menos un 75 % de carne magra. Cuando se especifique, la punta del aguayón deberá dividirse longitudinalmente en porciones aproximadamente iguales.

Pieza n.º 167A - Pierna, Punta del Aguayón (Pulpa Bola), Desprovista de Grasa y Membranas: Esta pieza deshuesada se prepara como la pieza número 167, salvo que se extraen el tensor de la fascia lata, la grasa y el tejido cutáneo. Cuando se especifiquen rosbifs más pequeños, la punta del aguayón deberá separarse longitudinalmente en porciones aproximadamente iguales.

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede especificar que se retiren los músculos <i>vastus medialis</i> e <i>intermedius</i> .

Pieza n.º 167B - Pierna, Punta de Aguayón Completa: Esta pieza deshuesada se prepara con la pieza número 158A o 158B y consiste en la porción intacta de la punta del aguayón de la pierna y el aguayón inferior (conformado por los músculos *vastus intermedius*, *vastus lateralis*, *vastus medialis* y *rectus femoris*) y el tensor de la fascia lata. La punta del aguayón se separa de la pulpa negra (cara/centro), la contracara con cuete y el aguayón superior siguiendo las vetas naturales. Se deberán extraer todos los huesos, cartílagos y el *músculo obliquus abdominis internus*. El extremo tendinoso deberá retirarse, y deberá quedar expuesto por lo menos un 75 % de carne magra. Cuando se especifiquen rosbifs más pequeños, la punta del aguayón deberá separarse longitudinalmente en porciones aproximadamente iguales. Cuando se extrae la punta del aguayón mediante un corte a través de las vetas naturales y se deja unida al aguayón inferior antes de separar la pierna del aguayón, entonces la punta de aguayón puede denominarse "Lomo de Res, Aguayón Inferior, Punta del Aguayón".

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede especificar que se retiren los músculos <i>vastus medialis</i> e <i>intermedius</i> .

Pieza n.º 167C - Pierna, Punta del Aguayón (Completa), Recortada de Grasa: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 167B, salvo que se extraen el tensor de la fascia lata y el tejido cutáneo. Esta pieza deberá recortarse hasta quedar prácticamente libre de grasa. Cuando se especifiquen rosbifs más pequeños, la punta del aguayón deberá separarse longitudinalmente en porciones aproximadamente iguales.

Pieza n.º 167D - Pierna, Punta del Aguayón (Pulpa Bola), Desprovista de Grasa y Membranas, 2 Piezas: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 167A o 167C, salvo que los músculos *vastus lateralis* y *rectus femoris* se separan mediante un corte a través de la veta. Se retirarán los músculos *sartorius*, *vastus medialis* y *vastus intermedialis* mediante un corte por las vetas naturales.

Pieza n.º 167E - Pierna, Punta del Aguayón (Pulpa Bola), Trozo Rosbif del Centro (IM): Esta pieza consistirá en el *rectus femoris* solamente proveniente de cualquier pieza IMPS de Pierna, Punta del Aguayón. Se separa de los músculos de la pierna como se describe en la pieza IMPS 167D.

Pieza n.º 167F - Pierna, Punta del Aguayón (Pulpa Bola), Rosbif de Músculo Lateral (IM): Esta pieza consiste en el músculo *vastus lateralis* procedente de cualquier pieza IMPS de punta del aguayón. Se separa de los músculos de la punta del aguayón como se describe en la pieza IMPS 167D.

Pieza n.º 168 - Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Sin Recortado de Grasa: Esta pieza deshuesada consiste en los músculos *semimembranosus*, *sartorius*, *adductor*, *gracilis* y *pectineus*, y se separa de la pulpa blanca y de la punta del aguayón siguiendo las vetas naturales. Se puede dejar el *iliopsoas* si está firmemente adherido. Se deberán extraer todos los huesos, cartílagos y ganglios linfáticos expuestos.

Pieza n.º 169 - Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro): Esta pieza deshuesada es tal como se describe en la pieza número 168, salvo que deberá retirarse la porción gruesa opaca de la membrana del músculo *gracilis*. Cuando se especifican rosbifs más pequeños, la pulpa negra de la pierna deberá dividirse mediante no más de dos cortes longitudinales, y los cortes subsiguientes, en caso de tener lugar, deberán hacerse a lo largo del contorno, separando la pieza en porciones aproximadamente iguales.

Pieza n.º 169A - Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Sin Tapa: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 169, salvo que el músculo *gracilis* y el lado suelto (suave), compuesto por los músculos *pectineus* y *sartorius*, deberá retirarse mediante un corte a través de las vetas naturales. Esta pieza con frecuencia se denomina "COSMO" ("sin tapa, sin músculo lateral", por sus siglas en inglés)

Número de opción	Descripción
1	Se deberá retirar y excluir el músculo <i>adductor</i> cortando por las vetas naturales.

Pieza n.º 169B - Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Tapa (IM): Esta pieza consistirá en el músculo *gracilis* de la pulpa negra de la pierna que se extrae según la descripción de la pieza número 169A.

Pieza n.º 169C – Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Músculo del Lado Frontal (IM): Esta pieza consistirá en el músculo *pectineus*, que se separa del lado ventral (suave o suelto) adyacente a la punta del aguayón de la pulpa negra de la pierna cortando a través de las vetas naturales.

Pieza n.º 169D - Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro) con el Lado Blando Retirado: Esta

pieza tal como se describe la pieza número 169, salvo que el lado suelto (suave) compuesto por los músculos *pectineus* y *sartorius* deberá retirarse mediante un corte a través de las vetas naturales.

Pieza n.º 169E – Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Un Solo Músculo (IM): Esta pieza consistirá en el músculo *adductor*, que se separará del *semimembranosus* mediante un corte a través de la veta natural.

Pieza n.º 170 - Pierna, Contracara con Cuete: Esta pieza deshuesada consiste en los músculos *semitendinosus*, *biceps femoris* y el talón, y puede contener los músculos *gluteus medius*, *gluteus profundus* y *gluteus accessorius*. El músculo *semitendinosus* no deberá quedar expuesto en el extremo posterior. La pulpa negra, la punta del aguayón y el chambarete se extraen entre las vetas naturales. Se deberán extraer todos los huesos, cartílagos, ligamento sacrociático, la grasa y la carne magra que recubre el ligamento sacrociático, el ganglio linfático poplíteo y el tejido conectivo opaco grueso que separa la pulpa blanca de la punta del aguayón.

Pieza n.º 170A - Pierna, Contracara con Cuete, sin Talón: Esta pieza se prepara tal como se describe en la pieza número 170, salvo que se debe retirar el talón. El talón se retira separándolo por las vetas naturales adyacentes a los músculos *semitendinosus* y *biceps femoris*. Cuando se especifique, la pulpa blanca se dividirá en porciones de tamaño aproximado, cortando en un ángulo aproximadamente recto a la longitud de la pieza.

Pieza n.º 171 - Pierna, Contracara con Cuete, Sin Recortado de Grasa: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 170, salvo que el ganglio linfático poplíteo y el tejido conectivo opaco grueso (membrana plateada) que yace a lo largo del lado ventral pueden permanecer. Todos los huesos y cartílagos deberán extraerse.

Pieza n.º 171A - Pierna, Contracara con Cuete, sin Recortado de Grasa, sin Talón: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 171, salvo que el talón (compuesto por el flexor digital superficial y el *gastrocnemius*) se retira separándolo por las vetas naturales adyacentes a los músculos *semitendinosus* y *biceps femoris*.

Pieza n.º 171B Pierna, Contracara, Pulpa Blanca: Esta pieza deshuesada consiste en el *biceps femoris* y puede contener los músculos *gluteus medius*, *gluteus profundus* y *gluteus accessorius*. El extremo posterior deberá exponer el *biceps femoris*, cuyo tamaño deberá ser igual o mayor que el del *gluteus medius*, si está presente. La pulpa blanca se separa de la pulpa negra, de la punta del aguayón, del talón y del *semitendinosus* (cuete) cortando entre las vetas naturales. Se deberán excluir todos los huesos, los cartílagos, el ligamento sacrociático y la grasa y carne magra que recubren el ligamento, el tejido conectivo opaco grueso (membrana plateada) a lo largo del lado ventral y el ganglio linfático poplíteo.

Número de	Descripción
1	Una vez que la pieza sea recortada a fin de cumplir con los requisitos de la opción 6 para limitar la grasa, "Desprovisto de grasa y membranas/Completamente limpio de grasa, Membrana superficial retirada", se podrá dividir en dos partes,

Pieza n.º 171C - Pierna, Cuete (IM): Esta pieza deshuesada consiste en el músculo *semitendinosus* y no deberá cortarse en ninguno de los extremos. El cuete se separa del talón y de la cara y contracara de la pierna, siguiendo las vetas naturales.

Pieza n.º 171D – Pierna, Contracara, Con Músculo Lateral Retirado (IM): Esta pieza es tal como se describe en la pieza IMPS número 171B, salvo que el músculo lateral (cabeza isquiática del *biceps femoris*) se retira mediante un corte que sigue la veta natural.

Pieza n.º 171E – Pierna, Contracara, Rosbif de Músculo Lateral (IM): Esta pieza consistirá en la cabeza isquiática *biceps femoris*, que se encuentra en la porción dorsal de la pieza IMPS número 171B.

Pieza n.º 171F – Pierna, Contracara, Talón: Esta pieza consistirá en la porción del talón de la pulpa blanca con cuete. Se separa según descripción de la pieza IMPS número 170A.

Número de opción	Descripción
1	Deberá extraerse el músculo flexor digital superficial.

Pieza n.º 171G – Pierna, Contracara, Tajo Anterior de Pulpa Blanca (IM): Esta pieza deberá consistir en la porción anterior del músculo *biceps femoris* de la pieza IMPS 171B. Deberán excluirse el *gluteus medius*, *gluteus profundus* y *gluteus accessorius*. El tajo anterior de pulpa blanca deberá separarse de la contracara de la pierna mediante un corte en la cabeza isquiática del *biceps femoris* o inmediatamente anterior a la misma.

Pieza n.º 172 - Lomo, Lomo Completo, Recortado de Grasa: Esta pieza es la porción del cuarto trasero que se obtiene después de la extracción de la pieza número 158 y deberá consistir en el lomo corto, el aguayón y la 13.^a costilla. Deberá excluirse la arrachera gallo, los riñones, la riñonada y el exceso de grasa interna. El extremo del costillar deberá seguir la curvatura natural de la 13.^a costilla. La falda se retirará mediante un corte recto ventral al *longissimus dorsi* en el extremo del costillar, aunque a no más de 15.0 cm (6.0 pulgadas) de dicho músculo, hasta un punto en el extremo de la pierna ventral al tensor de la fascia lata, pero a no más de 25 mm (1.0 pulgada) de este músculo. Se deberá recortar la grasa que cubre las regiones lumbar, sacra y del filete, de forma que no exceda los 25 mm (1.0 pulgada) de profundidad en cualquier punto. La grasa sobre las costillas (en la superficie interna) deberá retirarse.

Pieza n.º 172A - Lomo, Lomo Completo, Corte Diamante, Recortado de Grasa: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 172, salvo que se debe retirar la pierna mediante dos cortes rectos. El primer corte deberá comenzar en un punto que pase por la 4.^a vértebra sacra y extenderse hacia la cabeza del fémur. El segundo corte deberá extenderse desde la cabeza del fémur hasta un punto en el borde ventral que exponga el músculo tensor de la fascia lata, extendiéndose completamente alrededor de la parte externa de la punta del aguayón (si está presente).

Pieza n.º 173 - Lomo, Lomo Corto: Esta pieza consiste en la sección anterior del lomo y contiene la 13.^a costilla. El extremo del costillar deberá seguir la curvatura natural de la 13.^a costilla. El aguayón deberá retirarse mediante un corte recto anterior al cartílago de la cadera, formando un ángulo recto con la longitud del lomo corto que expone el *gluteus medius*. La falda se extraerá mediante un corte recto ventral al *longissimus dorsi* en el extremo del costillar, pero a no más de 15.0 cm (6.0 pulgadas) de dicho músculo, hasta un punto en el extremo del aguayón ventral al *longissimus dorsi*, pero a no más de 25.4 cm (10.0 pulgadas) de él. Se deberá recortar la grasa que cubre las regiones lumbar, sacra y del filete, de forma que no exceda los 25 mm (1.0 pulgada) de profundidad en cualquier punto. Deberán extraerse la grasa sobre las costillas (en la superficie interna) y la arrachera gallo.

Pieza n.º 174 - Lomo, Lomo Corto, Acortado: Esta pieza se prepara igual como la que se describe en la pieza número 173, salvo que la falda se excluirá mediante un corte recto ventral al *longissimus dorsi* en el extremo del costillar, pero a no más de 7.5 cm (3.0 pulgadas) de ese músculo, hasta un punto en el extremo del aguayón ventral al *longissimus dorsi*, pero a no más de 5.0 cm (2.0 pulgadas) de él.

Las opciones especificadas por el comprador (PSO) para la extracción de la falda mediante un corte recto son las siguientes: (extremo del costillar x extremo del Aguayón)

Número de opción	Descripción
1	25 mm (1 pulgada) x 25 mm (1 pulgada)
2	25 mm (1 pulgada) x 0 pulgada
3	Otros

Pieza n.º 175 - Lomo, Lomo Plano, Con Hueso: Esta pieza se prepara tal como se describe en la pieza número 173, salvo que se excluyen el filete y el borde protuberante de las puntas del espinazo. Se eliminarán las puntas del espinazo siguiendo el borde dorsal del canal raquídeo, sin cortar el *longissimus dorsi*, si está expuesto. La falda se excluirá mediante un corte recto ventral al *longissimus dorsi* en el extremo del costillar, pero a no más de 15.0 cm (6.0 pulgadas) de ese músculo, hasta un punto en el extremo del aguayón ventral al *longissimus dorsi*, pero a no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas) de este.

Las opciones especificadas por el comprador (PSO) para la extracción de la falda mediante un corte recto son las siguientes: (extremo del costillar x extremo del Aguayón)

Número de opción	Descripción
1	10.0 cm (4 pulgadas) x 7.5 cm (3 pulgadas)
2	7.5 cm (3 pulgadas) x 5.0 cm (2 pulgadas)
3	25 mm (1 pulgada) x 1 pulgada
4	1 x 0
5	0 x 0
6	Otros

Pieza n.º 176 – Lomo, Bistec de Cola de Falda: Esta pieza puede contener cualquier combinación de los músculos *obliquus abdominis externus* y *obliquus*

abdominis internus que se encuentran en posición ventral con respecto al *longissimus dorsi* en el cuarto trasero. A menos que el comprador especifique lo contrario, se aplicará la opción 4 para limitar la grasa "Prácticamente libre de grasa (exposición del 75 % de superficie magra/superficie veteadada expuesta)".

Pieza n.º 180 - Lomo, Lomo Plano, Deshuesado: Esta es una pieza deshuesada que consiste en la sección anterior del lomo y contiene la marca de la 13.^a costilla. Deberán quitarse la arrachera gallo y el filete. El extremo del costillar deberá seguir la curvatura natural de la marca de la 13.^a costilla. El extremo del aguayón se ubicará antes del cartílago de la cadera, formando un ángulo recto aproximado con la longitud del lomo corto y exponiendo el *gluteus medius*. El lado que da a la falda deberá ubicarse en forma ventral al *longissimus dorsi* en el extremo del costillar, pero a no más de 7.5 cm (3.0 pulgadas) de ese músculo, hasta un punto en el extremo del aguayón ventral al *longissimus dorsi*, pero a no más de 5.0 cm (2.0 pulgadas) de este.

Las opciones especificadas por el comprador (PSO) para la extracción de la falda mediante un corte recto son las siguientes: (extremo del costillar x extremo del Aguayón)

Número de opción	Descripción
1	5.0 cm (2 pulgadas) x 25 mm (1 pulgada)
2	25 mm (1 pulgada) x 0 pulgada
3	25 mm x 25 mm
4	0 x 0
5	Otros

Pieza n.º 181 - Lomo, Aguayón: Esta pieza constituye la sección posterior del lomo completo. El lomo corto deberá retirarse mediante un corte recto anterior al cartílago de la cadera y aproximadamente paralelo al extremo de la pierna que exponga el *gluteus medius*. La pierna deberá retirarse mediante un corte recto anterior a la cabeza y/o protuberancia del fémur. La falda se retirará mediante un corte recto ventral al músculo *longissimus dorsi* en el extremo del lomo corto, aunque a no más de 25.4 cm (10.0 pulgadas) de dicho músculo, hasta un punto en el extremo de la pierna, ventral al tensor de la fascia lata, pero a no más de 25 mm (1.0 pulgada) de este músculo. Se deberá recortar la grasa que cubre las regiones lumbar, sacra y del filete, de forma que no exceda los 25 mm (1.0 pulgada) de profundidad en cualquier punto.

Pieza n.º 181A - Lomo, Aguayón Superior, Con Hueso: Esta pieza se describe en la pieza número 181, salvo que se debe retirar el aguayón inferior y la cabeza de filete. Se deberá quitar el aguayón inferior mediante un corte a lo largo de la veta natural (entre el *gluteus medius* y la punta del aguayón), continuando hacia la superficie exterior y dejando una porción del tensor de la fascia lata adherido al aguayón superior. La cabeza de filete se excluye separándola del hueso de la cadera. También se extraerán los puntos protuberantes de la cuenca del hueso de la cadera y las primeras vértebras sacras para facilitar el manejo y el embalaje.

Pieza n.º 182 - Lomo, Pulpa del Aguayón, Deshuesada: Esta pieza se prepara con la pieza número 181. Se extraerá el lomo corto mediante un corte recto anterior al extremo posterior de la cavidad de la cadera, pero a no más de 25 mm (1 pulgada) de este, aproximadamente

paralelo al extremo de la pierna exponiendo el músculo *gluteus medius*. La pierna deberá extraerse mediante un corte recto que exponga el *biceps femoris*, cuyo tamaño deberá ser aproximadamente igual o más grande que el *gluteus medius*. El tensor de la fascia lata no deberá extenderse completamente alrededor del exterior de la punta del aguayón. La falda se retirará mediante un corte recto ventral al músculo *longissimus dorsi* en el extremo del lomo corto, aunque a no más de 25.4 cm (10.0 pulgadas) de dicho músculo, hasta un punto en el extremo de la pierna, ventral al tensor de la fascia lata, pero a no más de 25 mm (1.0 pulgada) de este músculo. Se deberán quitar todos los huesos, cartílagos, el filete y el ligamento sacrociático, así como la grasa y la carne magra que recubren el ligamento.

Pieza n.º 183 - Lomo, Pulpa del Aguayón, Recortada de Grasa, Deshuesada: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 182, salvo que el músculo *obliquus abdominis internus* y el tejido conectivo subyacente deben extraerse. La grasa que queda expuesta después de retirar el músculo *obliquus abdominis internus* quedará exenta de cualquier requisito de grosor especificado.

Pieza n.º 184 - Lomo, Pulpa del Aguayón Superior, Deshuesada: Esta pieza se prepara con la pieza número 182 y contiene el *gluteus medius*, *gluteus profundus*, *gluteus accessorius* y *biceps femoris*. El extremo del lomo corto deberá quedar aproximadamente paralelo al extremo de la pierna y exponiendo el *gluteus medius*. En el extremo de la pierna, el *biceps femoris* deberá ser aproximadamente igual o más grande que el *gluteus medius*. Se deberá quitar el aguayón inferior mediante un corte a lo largo de la veta natural (entre el *gluteus medius* y el *rectus femoris*), continuando hacia la superficie exterior y dejando una porción del tensor de la fascia lata adherido a la pulpa del aguayón superior. La cabeza de filete también se excluye. Se deberán quitar todos los huesos, cartílagos, filete y el ligamento sacrociático, así como la grasa y la carne magra que recubren el ligamento.

Pieza n.º 184A - Lomo, Pulpa del Aguayón Superior, Corte Casi del Centro, Deshuesado: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 184, salvo que se debe retirar el músculo *biceps femoris* (tapa). Cuando se especifiquen rosbifs de tamaño más pequeño, esta pieza deberá dividirse longitudinalmente en porciones aproximadamente iguales.

Pieza n.º 184B - Lomo, Pulpa del Aguayón Superior, Corte del Centro, Sin Tapa, Deshuesado (IM): Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 184, salvo que deberán excluirse todos los músculos, con la excepción del *gluteus medius*. Las láminas de grasa superficial que permanezcan sobre el *gluteus medius* no deberán exceder los 25 mm (1 pulgada) de dimensión ni los 3 mm (0,125 pulgada) de profundidad en ningún punto. Cuando se especifiquen rosbifs de tamaño más pequeño, esta pieza deberá dividirse longitudinalmente en porciones aproximadamente iguales.

Número de opción	Descripción
1	Cuando se especifique, la porción dorsal del <i>gluteus medius</i> deberá separarse de la porción principal mediante un corte a través de la veta. La dos piezas deben empaquetarse juntas y colocarse en el mismo recipiente para envío.

Pieza n.º 184C - Lomo, Pulpa del Aguayón Superior, Sin Recortado de Grasa, Deshuesada: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 184, salvo que puede

permanecer el ligamento sacrociático.

Pieza n.º 184D - Lomo, Pulpa del Aguayón Superior, Tapa (IM): Esta pieza consiste en el músculo *biceps femoris* que se extrae de la pieza número 184 cortando por las vetas naturales. Algunas veces esta pieza se denomina “Coulotte”.

Pieza n.º 184E - Lomo, Pulpa del Aguayón Superior, en 2 Piezas, Deshuesado: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 184, salvo que el músculo de la tapa deberá separarse del aguayón superior. Las piezas deberán recortarse de grasa a fin de cumplir con los requisitos especificados sobre el grosor de la grasa, y deberán empacarse juntas.

Pieza n.º 184F - Lomo, Pulpa del Aguayón Superior, Corte del Centro, Diseccionado por las Vetas Naturales, Lado Dorsal, Deshuesado (IM): Esta pieza deberá consistir en la porción dorsal del *gluteus medius* y deberá extraerse de la porción principal cortando por la veta. A veces este corte se denomina “corte pelota de béisbol”.

Pieza n.º 185 - Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Deshuesada: Esta pieza se prepara con la pieza número 182 y contiene el tensor de la fascia lata (empuje); el *vastus medialis*, *vastus lateralis*, *rectus femoris* (punta de pulpa bola) y *obliquus abdominis internus (flap)*. El lado del lomo corto deberá quedar aproximadamente paralelo al extremo de la pierna. El extremo de la pierna no deberá exponer el tensor de la fascia lata que se extiende completamente alrededor del exterior de la punta de aguayón. El lado del aguayón superior no deberá exponer el músculo *gluteus medius*, pero puede exponer el tensor de la fascia lata y/o la punta. El lado de la falda se expondrá mediante un corte recto que no mida más de 10.0 cm (4.0 pulgadas) de largo en el extremo del lomo corto, hasta un punto en el extremo de la pierna ventral al tensor de la fascia lata, pero a no más de 25 mm (1 pulgada) de él. Todos los huesos y cartílagos deberán extraerse.

Pieza n.º 185A - Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Flap, Deshuesada (IM): Esta pieza consiste en el músculo *obliquus abdominis internus* del cuarto trasero y la pulpa del aguayón inferior que se separa de la punta de pulpa bola y el tensor de la fascia lata a través de la veta natural. Se deberán quitar todos los huesos, cartílagos y tejido conectivo grueso.

Pieza n.º 185B - Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Punta de Pulpa Bola, Deshuesada: Esta pieza consiste en los músculos *vastus medialis*, *vastus lateralis* y *rectus femoris* (punta de pulpa bola), provenientes de la pulpa del aguayón inferior y/o la porción anterior de una punta de aguayón completa. El tensor de la fascia lata y el *obliquus abdominis internus* se separan de la punta de pulpa bola a través de la veta natural. Se deberán excluir todos los huesos, los cartílagos y el tejido exterior cutáneo.

Pieza n.º 185C - Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Empuje, Deshuesado (IM): Esta pieza consiste en el tensor de la fascia lata de la pulpa del aguayón inferior y se separa de la punta de la pulpa bola y del *obliquus abdominis internus* a través de la veta natural. Se deberán quitar todos los huesos, cartílagos y tejido conectivo.

Pieza n.º 185D - Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Empuje, Limpio de Grasa, Deshuesado: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 185C, salvo que debe recortarse hasta quedar prácticamente libre de grasa.

Pieza n.º 186 - Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Deshuesada, Recortada de Grasa: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 185, salvo que el músculo *obliquus abdominis internus* y el tejido conectivo subyacente deben retirarse.

Pieza n.º 188 - Lomo, Filete, Con Hueso: Esta pieza proviene de un lomo corto y consiste en el psoas mayor y el psoas menor, unidos a la apófisis transversa de las vértebras lumbares. El extremo anterior deberá extraerse de manera que el psoas mayor no mida menos de 6.25 cm (2.5 pulgadas) en la dimensión más larga.

Pieza n.º 189 - Lomo, Filete, Completo: Esta pieza proviene de un lomo completo, como se describe en las piezas 172 o 172A. La pieza deshuesada deberá consistir en los músculos psoas mayor, psoas menor e ilíaco, y puede mostrar la presencia del *sartorius*. El músculo *obliquus abdominis internus* o *flap*, si está presente, deberá recortarse al mismo nivel de la cubierta de grasa. El extremo de la pulpa del aguayón del filete deberá exponer los músculos psoas mayor, ilíaco y *sartorius* (si está presente). La cubierta de grasa deberá recortarse de forma que no exceda los 19 mm ($\frac{3}{4}$ de pulgada) de profundidad en cualquier punto, desde el extremo posterior al ganglio linfático expuesto, y deberá nivelarse hacia la parte magra a un punto que no supere las tres cuartas partes del largo del filete. El filete deberá recortarse para que no haya bordes irregulares. Todos los huesos y cartílagos deberán extraerse. Un corte profundo del filete que exceda los 13 mm ($\frac{1}{2}$ pulgada) de profundidad no es aceptable.

Pieza n.º 189A - Lomo, Filete, Completo, Con Músculo Lateral, Limpio de Grasa: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 189, salvo que deberá quedar prácticamente libre de grasa superficial y del ala (la grasa que está entre el cuerpo principal del filete y el músculo *iliacus* [músculo del ala]).

Pieza n.º 189B - Lomo, Filete, Completo, Con Músculo Lateral, Parcialmente Limpio de Grasa: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 189, salvo que deberá quedar prácticamente libre de grasa superficial. La grasa del ala puede permanecer.

Pieza n.º 190 - Lomo, Filete, Completo, Sin Músculo Lateral, Limpio de Grasa: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 189A, salvo que deberá retirarse el psoas menor (músculo lateral). El tejido membranoso principal sobre el psoas mayor deberá permanecer intacto.

Pieza n.º 190A - Lomo, Filete, Completo, Sin Músculo Lateral, Despellejado: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 190, salvo que el tejido membranoso principal que cubre el psoas mayor deberá retirarse.

Pieza n.º 190B - Lomo, Filete, Completo, Sin Músculo Lateral, Corte del Centro, Despellejado (IM): Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 190A, salvo que se deberá retirar la cola del filete (pieza número 192A) y la cabeza del filete (pieza número 191A). Esta pieza algunas veces se denomina corte "barril".

Pieza n.º 191 - Lomo, Cabeza de Filete: Esta pieza deberá consistir en la porción de la pulpa del aguayón del filete. El aguayón, o extremo adyacente a la cabeza del filete, deberá exponer los músculos psoas mayor, psoas menor, *iliacus* y, si está presente, el *sartorius*. Además, el *obliquus abdominis internus*, o *flap*, si también se encuentra presente, deberá recortarse a nivel de la superficie de grasa. El extremo anterior, o lomo corto, deberá exponerse mediante un corte recto que exhiba los músculos psoas mayor y psoas menor, sin sobrepasar la longitud del filete más de 13 mm (0.5 pulgadas) más allá del *iliacus*. Se deberá recortar la grasa superficial de forma que no exceda los 19 mm (0.25 pulgadas) de profundidad en ningún punto. El ganglio linfático grande deberá quedar expuesto. Se deberán quitar todos los huesos, cartílagos y el músculo *quadratus lumborum*. No es

aceptable un corte profundo del filete que exceda los 13 mm (½ pulgada).

Pieza n.º 191A - Lomo, Cabeza de Filete, Limpia de Grasa: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 191, salvo que deberá recortarse la superficie y el ala hasta quedar prácticamente libres de grasa.

Pieza n.º 191B - Lomo, Cabeza de Filete, Despellejada: Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 191A, salvo que el tejido membranoso principal que cubre el psoas mayor deberá retirarse.

Pieza n.º 192 - Lomo, Filete, Corto: Esta pieza deberá consistir en la porción del lomo corto del filete y en los músculos psoas mayor y psoas menor. El extremo posterior expondrá solamente el psoas mayor y el psoas menor. La grasa deberá recortarse de forma que no exceda los 13 mm (½ pulgada) de profundidad en cualquier punto sobre el psoas mayor en el extremo posterior y deberá nivelarse sobre el psoas mayor hasta el extremo anterior del filete. Deberán quitarse todos los huesos, cartílagos y bordes irregulares. Un corte profundo del filete que exceda los 13 mm (½ pulgada) de profundidad no es aceptable.

Pieza n.º 192A - Lomo, Colas de Filete: Esta pieza deberá consistir en la porción delgada del psoas mayor. El psoas menor podrá permanecer si se mantiene firmemente adherido.

Pieza n.º 193 - Falda, Concha de Falda (IM): Esta pieza consiste en el músculo *rectus abdominis* de la región de la falda y se separa del *transversus abdominis*, *obliquus abdominis internus* y *obliquus abdominis externus* a través de las vetas naturales. Esta pieza deberá quedar prácticamente libre de grasa y del tejido membranoso.

Pieza n.º 194 - Falda, Suadero (IM): Esta pieza deshuesada deberá consistir solamente en el músculo *cutaneous trunci*, que se conecta al músculo pectoral profundo posterior y al tendón del *latissimus dorsi* y a la fascia encima de la rodilla. Se encuentra en el exterior de la canal y se extiende de la espaldilla a la falda. Generalmente se quita en el área de elaboración mientras la canal aún está colgada antes de ser dividida en partes primarias. Además, se separa de las piezas 114 (suadero), 121 y 123. A causa de su forma plana y triangular, esta pieza se llama frecuentemente "oreja de elefante" y "rose meat" por exhibir un tono más rojizo y claro que la mayoría de los músculos interiores de la canal.

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede solicitar que el músculo quede completamente recortado de grasa y tejido conectivo.

8.3 Descripciones de los Cortes Porcionados

Para evaluación de los requisitos de la pieza final según las disposiciones de calidad aceptable de las IMPS.

Pieza n.º 1100 - Bistec Suavizado: Los bistecs suavizados pueden prepararse con cualquier porción de la canal que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos exigidos a la pieza final. Sin embargo, se excluirá la carne del chambarete y el talón. A menos que se especifique de otro modo, los bistecs se suavizarán dos veces en ángulos

aproximadamente rectos. Está permitido unir dos o más piezas y plegar la carne al suavizarla. Después del suavizado, la grasa superficial y las vetas de grasa intermuscular no deberán exceder el 15 % del área total en cualquier lado del bistec. Los bistecs individuales deben permanecer intactos al suspenderse a 13 mm (½ pulgada) del borde externo. Los bistecs deberán estar libres de tejido conectivo grueso, huesos, cartílagos y ganglios linfáticos. Esta pieza también puede denominarse "minute" (diminuta), "delicated" (delicada) o bistec "fast fry" (de freído rápido).

Pieza n.º 1101 - Bistec Suavizado, Especial: Esta pieza es tal como se describe en la número 1100, salvo que los bistecs deberán prepararse con cualquier combinación de carne magra de las secciones de pierna, lomo, espaldar o espaldilla de la canal, excluyendo la carne del chambarete y el talón. No está permitido unir dos o más piezas ni plegar la carne al suavizarla. Esta pieza también puede denominarse "minute" (diminuta), "delicated" (delicada) o bistec "fast fry" (de freído rápido).

Pieza n.º 1102 - Bistec para Estofar, Estilo Suizo: Los bistecs para estofar deberán prepararse a partir de cualquier combinación de carne magra procedente de las secciones de la pierna, lomo, espaldar o espaldilla de la canal (excluyendo la carne del chambarete y del talón) que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos exigidos a la pieza final. Los bistecs deberán estar libres de tejido conectivo grueso, huesos, cartílagos y ganglios linfáticos. Cuando se especifique, las materias primas o los bistecs se ablandarán mecánicamente mediante el uso del método de múltiples lancetas o puntas, no más de una vez. No está permitido prensar, unir ni plegar dos piezas de carne entre sí. La grasa superficial y de las vetas de grasa intermuscular no deberá exceder un promedio de 6 mm (¼ de pulgada) de grosor. Tampoco deberá exceder los 13 mm (½ pulgada) en ningún punto. La grasa superficial, de un espesor de 2 mm (0.1 pulgadas) o más, no deberá exceder el 50 % de la circunferencia del bistec. Los bistecs individuales deben permanecer intactos al suspenderse a 13 mm (½ pulgada) del borde externo. Alternativamente, el comprador puede especificar limitaciones para la grasa superficial y de las vetas de grasa intermuscular en términos del máximo porcentaje de área cubierta. Ni la grasa superficial ni las vetas de grasa intermuscular de la superficie total del corte en cada lado del bistec deberán exceder el porcentaje especificado por el comprador.

Pieza n.º 1103 - Espaldar, Bistec de Espaldar, Con Hueso: Los bistecs de espaldar pueden prepararse a partir de cualquier pieza IMPS del espaldar con hueso. El hueso de la paleta y los cartílagos asociados, puntas del espinazo, cuerpos vertebrales y aquellos músculos que se encuentran inmediatamente debajo (*subscapularis* y *rhomboideus*) y encima (*latissimus dorsi*, *infraspinatus* y *trapezius*) del hueso de la paleta y los cartílagos asociados serán extraídos. Se deberán extraer las costillas cortas en un punto que no esté a más de 7.5 cm (3.0 pulgadas) del borde ventral del músculo *longissimus dorsi*.

Pieza n.º 1103A - Espaldar, Bistec de Espaldar, Sin Hueso: Los bistecs de espaldar deberán ser tal como se describe en la pieza número 1103, salvo que deberán retirarse todos los huesos, cartílagos y el músculo *intercostales interni*.

Pieza n.º 1103B – Espaldar, Bistec de Espaldar, Estilo Francés, Con Hueso: Esta pieza se prepara tal como se describe en la pieza número 1103, salvo que debe cortarse cada bistec entre los huesos de las costillas. Deberá recortarse completamente el músculo *intercostales interni* y la grasa del hueso del espaldar (estilo francés), de forma que este quede expuesto desde el borde ventral del *longissimus dorsi* hasta el extremo de la costilla. Esta pieza se denomina con frecuencia "Bistec del Cowboy".

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede solicitar que el espaldar se prepare como un rosbif, pero que en vez de ser cortado en bistecs, quede intacto.
2	El comprador puede solicitar que el espaldar se prepare como un rosbif, como figura en la opción 1 especificada por el comprador, y luego se corte parcialmente en bistecs, dejando el remanente como rosbif.
3	El comprador puede solicitar que los bistecs de espaldar se dividan en dos bistecs mediante un corte de sierra a través del centro de un hueso.
4	El comprador puede solicitar que la pieza se extraiga de una pieza de espaldar número 103, con todo el hueso del espaldar adherido. Esta pieza con frecuencia se llama bistec "Tomahawk".

Pieza n.º 1112 - Espaldar, Bistec de Rollo de Ribeye, Deshuesado: Los bistecs de rollo de ribeye deberán prepararse a partir de cualquier pieza IMPS de rollo de ribeye. El cordón deberá extraerse para exponer la veta natural inmediatamente ventral al *longissimus dorsi*. Algunas veces esta pieza se denomina "tail off" (sin cola).

Pieza n.º 1112A - Espaldar, Bistec de Ribeye, Con Cordón, Deshuesado: Los bistecs de ribeye con cordón deberán prepararse con la pieza número 112A. Se deberá exponer el lado del costillar corto mediante un corte recto ventral al *longissimus dorsi*, pero a no más de 5.0 cm (2.0 pulgadas) de este, dejando el cordón firmemente unido.

Pieza n.º 1112B - Espaldar, Bistec de Ribeye, Con Cordón, Corte Corto, Deshuesado: Los bistecs de ribeye con cordón deberán ajustarse a la descripción de la pieza número 1112A, salvo que se deberá exponer el costillar corto mediante un corte recto ventral al *longissimus dorsi*, pero a no más de 25 mm (1.0 pulgada) de este.

Pieza n.º 1112C – Espaldar, Bistec de Ribeye: Los bistecs de ribeye provendrán del *longissimus dorsi* de cualquier pieza de rollo de ribeye. Cuando se especifique el grosor uniforme y el peso de las porciones, el ribeye puede porcionarse cortando varios bistecs, empezando con el extremo anterior (donde el *longissimus dorsi* tiene un diámetro menor) y parando a la altura en la que el *longissimus dorsi* es mayor y con un diámetro más uniforme. El remanente del *longissimus dorsi* deberá dividirse longitudinalmente en dos secciones aproximadamente iguales y luego rebanarse en bistecs que cumplan con los requisitos de grosor y peso especificados por el comprador.

Pieza n.º 1112D - Espaldar, Bistec de Tapa del Ribeye: Los bistecs deshuesados de tapa

del ribeye deberán prepararse a partir del músculo *spinalis dorsil/multifidus dorsi* procedente de cualquier pieza de rollo de ribeye. Para elaborar las porciones, se debe rebanar la tapa del ribeye en ángulo recto a la veta o en la dirección de las fibras musculares.

Pieza n.º 1114D - Espaldilla, Paleta, Bistec de Paletilla California (IM): Los bistecs de paletilla California se deben preparar con la pieza número 114D.

Número de opción	Descripción
1	Los bistecs de paletilla California deberán prepararse con la pieza número 114D, que previamente debe haberse preparado según la opción especificada por el comprador (PSO) 1. Esta pieza con frecuencia se denomina "Planchuelita California sin Nervio".

Pieza n.º 1114E – Espaldilla, Paleta, Bistec de Brazuelo, Deshuesado: Los bistecs de brazuelo deshuesado deberán prepararse con la pieza número 114E una vez extraída la cabeza medial del músculo *triceps brachii*. Los bistecs deberán rebanarse a través de la veta de la cabeza larga del músculo *triceps brachii*.

Número de opción	Descripción
1	Es posible que el comprador solicite que esta pieza se prepare solamente a partir de la cabeza larga del músculo <i>triceps brachii</i> y una pequeña porción de la cabeza lateral del <i>triceps brachii</i> en el extremo grueso de la planchuela, luego de separarlos de los otros músculos identificados en la pieza 114E. Además, debe extraerse la parte gruesa del tendón del codo y se debe recortar toda la grasa y tejido conectivo de la pieza. Los bistecs se denominan comúnmente "bistecs rancheros".

Pieza n.º 1114F - Espaldilla, Teres Filé, Porcionado (IM): Esta pieza se prepara con la pieza número 114F, Espaldilla, Teres Filé (IM), PSO 1. Los bistecs individuales, algunas veces llamados "Medallones de Teres Filé", deberán prepararse mediante un corte recto a través de la veta según la especificación del comprador con respecto al grosor o peso.

Pieza n.º 1116D - Espaldilla, Bistec del Centro de Rollo de Diezmillo, Deshuesado: Los bistecs del centro del rollo de diezmilllo deshuesados deberán prepararse con la pieza número 116D.

Número de opción	Descripción
------------------	-------------

1	El comprador puede especificar que los bistecs procedentes de la porción del centro de rollo de diezmillo contengan el <i>longissimus dorsi</i> . El <i>longissimus dorsi</i> debe estar presente en al menos un lado del bistec. A veces esta pieza se denomina "Paleta de Res, Bistec Delmonico".
2	Los bistecs elaborados a partir del centro del rollo de diezmillo pueden cortarse en dos piezas rebanándolos con cortes que empiecen del lado ventral y terminen en un punto del lado dorsal (donde estaban las puntas del espinazo). En forma alternativa, es posible cortar el centro del rollo de diezmillo en dos porciones aproximadamente iguales, aplicando un corte longitudinal que comience del lado ventral hasta un punto en el borde dorsal) donde estaban las puntas del espinazo), y luego rebanarlo en porciones. Esta pieza se denomina frecuentemente "costillas deshuesadas estilo campestre".

Pieza n.º 1116G – Espaldilla, Tapa Interior de la Planchuela, Bistec del Centro: Esta pieza deberá prepararse a partir de cualquier porción del músculo *serratus ventralis*, según se describe en la pieza número 116G, y procesarse en forma de bistecs rebanando a través de la veta. En ocasiones, esta pieza también se denomina "Corte Denver".

Pieza n.º 1116H – Espaldilla, Bistec de Corazón de Diezmillo: Esta pieza deberá prepararse con el músculo *complexus* según se describe en la pieza número 116H.

Pieza n.º 1121D – Costillar, Falda Interna, Deshuesada (IM): Los bistecs deberán prepararse con la pieza número 121D.

Pieza n.º 1121E – Costillar, Arrachera Delgada Regular, Despellejada (IM): Los bistecs deberán prepararse con la pieza número 121E.

Pieza n.º 1123 - Costillas Cortas, Con Hueso: Esta pieza puede prepararse con cualquier pieza IMPS de espaldilla de res, espaldar o agujas cortas del costillar. Esta pieza consistirá en las costillas, el *intercostales interni* y el *serratus ventralis* intactos. El músculo *serratus ventralis* debe extenderse en forma continua a través del lado dorsal y ventral del número de costillas especificado. Las costillas deben cortarse al estilo flanken (cortando en ángulo recto a las costillas) hasta conseguir el grosor especificado. El comprador deberá especificar el grosor del corte y la cantidad de costillas en cada porción.

Los compradores también tienen la opción de solicitar que las costillas cortas con hueso se preparen a partir del producto descrito en las piezas 123A, 123B o 123C.

Los compradores que deseen el costillar corto deshuesado deberán especificar que la pieza se prepare con la pieza número 123D o 130A.

Pieza n.º 1130 - Espaldilla, Costilla Corta, Con Hueso: Esta pieza se puede preparar a partir de una costilla corta de espaldilla según se describe en la pieza número 130. La costilla corta con hueso consistirá en las costillas, la carne intercostal y el músculo *serratus ventralis*

intacto. El músculo *serratus ventralis* debe extenderse en forma continua a través del lado dorsal y ventral de la porción especificada. Las costillas deben cortarse al estilo flanken mediante un corte en ángulo recto a las costillas. El comprador puede especificar el grosor del corte y la cantidad de costillas de cada porción.

Los compradores que deseen una costilla corta de espaldilla deshuesada deberán especificar que la pieza se prepare con la pieza número 130A.

El comprador puede especificar las siguientes opciones para las **piezas número 1136, 1136A, 1136B, 1136C, 1137 y 1137A.**

Número de opción	Descripción
1	Perforaciones (para facilitar la transferencia de calor durante la cocción)
2	Forma (ovalada, redonda, cuadrada, etc.)
3	Estilo (método de placa con muestras, etc.)

Pieza n.º 1136 - Hamburguesas de Carne Molida de Res: Las hamburguesas se prepararán con la pieza número 136. Las hamburguesas deberán congelarse a menos que se especifique que deben estar frescas.

Pieza n.º 1136A - Hamburguesas de Carne Molida de Res con Producto Proteico de Soya: Las hamburguesas se prepararán con la pieza número 136A. Las hamburguesas deberán congelarse a menos que se especifique que deben estar frescas.

Pieza n.º 1136C - Hamburguesas de Res (Sin Exceder el 10 % de Grasa): Las hamburguesas se prepararán con la pieza número 136C.

Pieza n.º 1136D - Hamburguesas de Pura Carne de Res: Las hamburguesas se prepararán con la pieza número 136D.

Pieza n.º 1137 - Hamburguesas de Carne Molida de Res, Especiales: Las hamburguesas se prepararán con la pieza número 137.

Pieza n.º 1137A - Hamburguesas de Carne Molida de Res con Producto Proteico de Soya, Especiales: Las hamburguesas se prepararán con la pieza número 137A.

Pieza n.º 1138 - Bistecs de Carne de Res, Finamente Rebanados y Moldeados, Congelados: Los bistecs deberán prepararse con una carne deshuesada de res que cumpla con los requisitos materiales de la pieza número 136 y deberán estar finamente rebanados (la molienda no está permitida) y moldeados. El proceso de rebanado fino y moldeado deberá cumplir con las reglamentaciones del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS). El producto deberá cumplir con los requisitos de contenido de grasa de la pieza número 136. El comprador especificará la forma y el peso de los bistecs. Cuando se especifique, los bistecs rebanados finamente y moldeados podrán suavizarse (el término "suavizados" podrá

aparecer en la etiqueta del producto). Cuando se especifique, los bistecs deberán empanizarse y etiquetarse adecuadamente. El empanizado y su aplicación deberán realizarse de acuerdo con la reglamentación del FSIS.

Pieza n.º 1138A - Escalopas para Emparedados, Finamente Rebanadas, Picadas, Moldeadas y Rebanadas como Obleas, Congeladas: Los bistecs deberán prepararse con carne deshuesada de res que cumpla con los requisitos materiales de la pieza número 136. El proceso de rebanado fino, triturado, moldeado y rebanado deberá realizarse de acuerdo con la reglamentación del FSIS y deberá producir escalopas con textura moderadamente fina. El producto deberá cumplir con los requisitos de contenido de grasa de la pieza número 136. Cada bistec consistirá en dos o más rebanadas finas que pesen aproximadamente una onza cada una. No podrá haber más que una mínima cantidad de anillos verdes, marrones o grises. Los bistecs deberán empacarse con separadores de papel entre ellos. A menos que se especifique de otro modo, las rebanadas deberán medir aproximadamente 12.0 x 19.1 cm (4.75 x 7.5 pulgadas). El comprador deberá especificar el peso o la cantidad de rebanadas por bistec.

Pieza n.º 1138B - Bistecs de Carne de Res, Rebanados y Moldeados, Congelados: Los bistecs deberán prepararse con carne deshuesada de res que cumpla con la pieza número 139. El proceso de rebanado fino y moldeado deberá realizarse de acuerdo con las reglamentaciones del FSIS. Se podrán agregar ingredientes para suavizar y aglutinar, que deberán aparecer en la etiqueta del producto. El comprador deberá especificar el peso, la forma o el grosor de los bistecs.

Pieza n.º 1139 - Rebanadas de Carne de Res, Congeladas: Esta pieza provendrá del corte o cortes IM según las IMPS que haya especificado el comprador.

Pieza n.º 1140 - Bistec de Arrachera Gallo: Esta pieza se preparará con la pieza número 140 - Arrachera Gallo (IM) mediante cortes rectos a través de la veta, a lo largo de la arrachera gallo, según las especificaciones de tamaño del comprador. Los bistecs deberán recortarse de grasa a lo largo de los bordes y en los lados superior e inferior, de manera que se elimine todo el tejido conectivo grueso o grasa suelta. Al bistec se le llama, algunas veces, "hanger steak", "onglet steak" o "pillar".

Pieza n.º 1150 - Bistec del Lado Superior, Deshuesado: Esta pieza proviene de cualquier pieza IMPS de espaldar o lomo y consistirá en los músculos *longissimus dorsi* y *multifidus dorsi* y podrá contener el *gluteus medius* y el *spinalis dorsi*. Se deben quitar todos los huesos, cartílagos, banda ligamentosa, tejido conectivo grueso y la grasa que cubre dicho tejido sobre el borde dorsal de los bistecs. El espaldar/lomo deshuesado puede separarse mediante un corte longitudinal que permita el corte de bistecs con tamaños de porción especificados (grosor y/o peso). A menos que se especifique lo contrario, esta pieza deberá recortarse hasta quedar prácticamente libre de grasa superficial.

Pieza n.º 1167 - Pierna, Bistec de Punta de Aguayón (Pulpa Bola): Los bistecs deberán prepararse a partir de cualquier pieza IMPS de Punta de Aguayón. La Punta de Aguayón puede separarse longitudinalmente para permitir el corte de bistecs con tamaños de porción especificados.

Pieza n.º 1167A - Pierna, Bistec de Punta de Aguayón (Pulpa Bola), Desprovisto de Grasa y Membranas: Los bistecs deberán prepararse a partir de cualquier pieza IMPS de Punta de Aguayón. El tensor de la fascia lata, la grasa y el tejido cutáneo no deben estar presentes. La Punta de Aguayón puede separarse longitudinalmente para permitir el corte

de bistecs con tamaños de porción especificados.

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede especificar que se retire el músculo <i>vastus medialis</i> y el <i>intermedius</i> .

Pieza n.º 1167D - Pierna, Bistec de Punta de Aguayón (Pulpa Bola), Desprovisto de Grasa y Membranas, Especial: Esta pieza deberá prepararse con cualquier pieza IMPS de Punta de Aguayón (Pulpa Bola). Se retirará el tensor de la fascia lata, *vastus medialis*, *vastus intermedialis* y *sartorius* mediante un corte por las vetas. Se deberá retirar toda la grasa, tejido cutáneo y tejido conectivo opaco grueso. Los músculos remanentes (*vastus lateralis* y *rectus femoris*) deberán separarse mediante un corte a través de la veta natural y porcionarse para que se ajusten al tamaño o grosor especificado. Esto se logra rebanando las piezas en ángulo recto a la veta (fibras musculares).

Pieza n.º 1167E – Pierna, Punta de Aguayón (Pulpa Bola), Bistec del Centro (IM): Esta pieza consiste en el músculo *rectus femoris* que provenga solamente de una pieza IMPS de Punta de Aguayón (Pulpa Bola).

Pieza n.º 1167F - Pierna, Punta de Aguayón (Pulpa Bola), Bistec del Músculo Lateral (IM): Esta pieza consiste en el músculo *vastus lateralis* de cualquier pieza IMPS de Punta de Aguayón (Pulpa Bola). Se debe rebanar de manera perpendicular a la veta.

Pieza n.º 1169 - Pierna, Bistec de Pulpa Negra (Cara/Centro): Los bistecs deberán prepararse a partir de cualquier pieza IMPS de Pulpa Negra (Cara/Centro). La porción gruesa opaca de la membrana del músculo *gracilis* deberá retirarse. La pulpa negra puede separarse longitudinalmente para permitir el corte de bistecs con tamaños de porción especificados.

Pieza n.º 1169A - Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro) Sin Tapa, Bistec de Contracara con Cuete: Esta pieza se preparará con la pieza número 169A. El bistec de pulpa negra sin tapa puede separarse longitudinalmente para permitir el corte de bistecs con tamaños de porción especificados.

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede especificar que se elimine el músculo <i>adductor</i> .

Pieza n.º 1169C - Pierna, Pulpa Nuez de la Pulpa Negra: Esta pieza deberá prepararse con el músculo *pectineus* del lado suave de la pulpa negra.

Pieza n.º 1170A - Pierna, Bistec de Contracara con Cuete: Los bistecs deberán prepararse con la pieza número 170A. La pulpa blanca puede separarse longitudinalmente para permitir el corte de bistecs con tamaños de porción especificados.

Pieza n.º 1171D - Pierna, Bistecs de Pulpa Blanca (IM): Esta pieza proviene del músculo *biceps femoris* (del que debe extraerse el músculo lateral [la cabeza isquiática del *biceps*

femoris]) como se describe en la pieza IMPS 171D. Los bistecs deberán prepararse rebanando en forma perpendicular a la veta de los músculos. Esta pieza algunas veces se llama "western griller steak".

Pieza n.º 1171G – Pierna, Contracara, Bistec de Tajo Anterior de la Pulpa Blanca (IM): Esta pieza consistirá en la porción anterior del *biceps femoris* de la pieza IMPS 171D. Deberán excluirse el *gluteus medius*, *gluteus profundis* y *gluteus accessorius*. El tajo anterior de pulpa blanca deberá separarse de la contracara de la pierna mediante un corte en la cabeza isquiática del *biceps femoris* o inmediatamente anterior a la misma.

El comprador puede especificar las siguientes opciones de longitud de cola para las **piezas número 1173, 1174, 1179, 1179A, 1180 y 1180A**. En caso de que no se especifique, la longitud de la cola no deberá exceder los 25 mm (1.0 pulgada) desde el *longissimus dorsi*.

Número de opción	Descripción
1	10.0 cm (4.0 pulgadas)
2	7.5 cm (3.0 pulgadas)
3	5.0 cm (2.0 pulgadas)
4	25 mm (1.0 pulgada)
5	Sin cola (deberá recortarse hasta alcanzar el recorte de grasa especificado)
6	Otros

Pieza n.º 1173 - Lomo, Bistec Porterhouse: Los bistecs deberán prepararse a partir de cualquier pieza IMPS de lomo corto. El ancho máximo del filete deberá ser de 3.2 cm (1.25 pulgadas) al medirlo en forma paralela a la longitud de la columna vertebral.

Pieza n.º 1174 - Lomo, Bistec T-Bone: Los bistecs deberán prepararse a partir de cualquier pieza IMPS de lomo corto. El ancho máximo del filete deberá ser de 13 mm (½ pulgada) al medirlo en forma paralela a la longitud de la columna vertebral.

Pieza n.º 1179 - Lomo, Bistec Strip Loin, Con Hueso: Los bistecs deberán prepararse a partir de cualquier pieza IMPS de lomo plano o lomo corto con hueso. Deberá extraerse el borde protuberante de las puntas del espinazo de tal forma que ninguna porción del canal raquídeo esté presente.

Pieza n.º 1179A - Lomo, Bistec Strip Loin, Corte del Centro, Con Hueso: Esta pieza se prepara con cualquier pieza IMPS de lomo plano o lomo corto con hueso a la que se le haya retirado la porción posterior del lomo plano a la altura del *gluteus medius* o anterior a este. El músculo *gluteus medius*, si está presente, solamente puede aparecer de un solo lado del bistec.

Pieza n.º 1180A - Lomo, Bistec Strip Loin, Deshuesado: Los bistecs deberán prepararse a

partir de cualquier pieza IMPS de lomo plano o lomo corto deshuesada. Todos los huesos y cartílagos deberán extraerse.

Pieza n.º 1180A - Lomo, Bistec Strip Loin, Corte del Centro, Deshuesado: Esta pieza se prepara con cualquier pieza de lomo plano o lomo corto deshuesada a la que se le haya retirado la porción posterior del lomo plano a la altura del *gluteus medius* o anterior a este. El músculo *gluteus medius*, si está presente, solamente puede aparecer de un solo lado del bistec.

Pieza n.º 1180B - Lomo de Res, Bistec Strip Loin, Dividido, Deshuesado : Esta pieza se prepara con cualquier lomo plano deshuesado al que se le haya retirado la cola y el tejido conectivo grueso que cubre el *longissimus dorsi*, y luego se divide en dos partes aproximadamente iguales mediante un corte longitudinal. Esta pieza algunas veces se denomina "strip steak fillet" o "club cut".

Número de opción	Descripción
1	Se deberá extraer el <i>multifidus dorsi</i> .
2	El extremo posterior del lomo plano deberá extraerse a fin de que el <i>gluteus medius</i> no esté presente.

Pieza n.º 1184 - Lomo, Bistec de Pulpa del Aguayón Superior, Deshuesado: Los bistecs se preparan con la pieza número 184. Antes de cortar, deberá retirarse el tejido conectivo grueso que está en estrecha relación con la protuberancia del fémur mediante un corte recto, de manera que el *gluteus medius* quede con forma ovalada. La pulpa del aguayón superior deshuesada puede separarse en secciones razonablemente paralelas a la línea del espinazo a fin de facilitar el corte de los bistecs en porciones de tamaños especificados. Las secciones deberán cortarse en bistecs razonablemente paralelos a la superficie de corte del extremo adyacente a la pierna.

Pieza n.º 1184A - Lomo, Bistec de Pulpa del Aguayón Superior, Corte Casi del Centro, Deshuesado: Los bistecs deberán ajustarse a la descripción de la pieza número 1184, salvo que deberá extraerse el *biceps femoris*. El *longissimus dorsi* podrá o no estar presente.

Pieza n.º 1184B - Lomo, Bistec de Pulpa del Aguayón Superior, Corte del Centro, Deshuesado (IM): Los bistecs deberán ajustarse a la descripción de la pieza número 1184, salvo que deberán extraerse todos los músculos, excepto el *gluteus medius*.

Pieza n.º 1184D - Lomo, Bistec de Tapa del Aguayón Superior, Deshuesado (IM): Esta pieza a veces se denomina "Bistec Coulotte". El bistec puede prepararse con cualquier pieza IMPS de aguayón y deberá consistir en el músculo *biceps femoris*. El *rectus femoris* deberá retirarse del aguayón mediante un corte a través de las vetas naturales y porcionarse para que se ajuste al tamaño o grosor especificado. Esto se logra rebanando las piezas en ángulo recto a la veta (fibras musculares).

Pieza n.º 1184F - Lomo, Bistec de Pulpa del Aguayón Superior, Corte del Centro, Diseccionado por las Vetas Naturales, Lado Dorsal (IM), Deshuesado: Esta pieza

consistirá en los bistecs elaborados a partir de la porción dorsal del *gluteus medius*, tal como se describe en la pieza número 184F. A veces este corte se denomina “corte pelota de béisbol”.

Pieza n.º 1185A - Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Bistec de Falda (IM): Los bistecs deberán prepararse a partir de la porción del *flap (obliquus abdominis internus)* de la pulpa del aguayón inferior. El empuje (tensor de la fascia lata) y la punta de pulpa bola (*rectus femoris* y *vastus lateralis*) no deberán estar presentes. Los bistecs deberán prepararse por medio de cortes en ángulos aproximadamente rectos a la veta. Se deberán quitar todos los huesos, cartílagos y tejido conectivo.

Pieza n.º 1185B - Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Bistec de Punta de Pulpa Bola: Los bistecs deberán prepararse a partir de la porción ventral (*rectus femoris* y *vastus lateralis*) de la pulpa del aguayón inferior. El tensor de la fascia lata y el *obliquus abdominis internus* no deben estar presentes. Los bistecs deberán prepararse por medio de cortes en ángulos aproximadamente rectos a la veta. Se deberán excluir todos los huesos, cartílagos y tejido exterior cutáneo.

Pieza n.º 1185C - Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Bistec de Empuje (IM): Los bistecs deberán prepararse a partir de la porción triangular (tensor de la fascia lata) de la pulpa del aguayón inferior. Los bistecs deberán prepararse por medio de cortes en ángulos aproximadamente rectos a la veta. Se deberán quitar todos los huesos, cartílagos y tejido conectivo.

Pieza n.º 1185D - Lomo, Pulpa del Aguayón Inferior, Bistec de Empuje, Limpio de Grasa (IM): Esta pieza es tal como se describe en la pieza número 1185C, salvo que los bistecs deberán recortarse hasta quedar prácticamente libres de grasa.

Pieza n.º 1188 - Lomo, Tablita de Filete, Con Hueso: Esta pieza proviene de un lomo corto o de la pieza número 188 y consiste en el psoas mayor y el psoas menor, unidos a la apófisis transversa de las vértebras lumbares. El psoas mayor de los bistecs deberá tener un diámetro de 3.75 cm (1.5 pulgadas), como mínimo, en su dimensión más larga.

Pieza n.º 1189 - Lomo, Tablita de Filete: Los bistecs deberán prepararse a partir de cualquier pieza IMPS de filete. Sin embargo, el diámetro más angosto de la superficie de corte del psoas mayor debe ser de al menos 25 mm (1.0 pulgada), excluyendo la grasa. Se deberá excluir la grasa o la carne magra que no estén firmemente unidas al psoas mayor. El grosor máximo de la grasa superficial, cuando esté presente, deberá ser de 3 mm (1/8 de pulgada), a menos que el comprador haya especificado otra cosa.

Pieza n.º 1189 - Lomo, Tablita de Filete, Con Músculo Lateral, Limpio de Grasa: Los bistecs deberán prepararse con cualquier pieza IMPS de filete limpia de grasa, como se describe en la pieza número 189A. El diámetro más angosto de la superficie de corte del psoas mayor debe ser de al menos 25 mm (1.0 pulgada), excluyendo la grasa.

Pieza n.º 1189B - Lomo, Tablita de Filete, Con Músculo Lateral, Parcialmente Limpio de Grasa: Los bistecs deberán prepararse con cualquier pieza IMPS de filete limpia de grasa, como se describe en la pieza número 189B. El diámetro más angosto de la superficie de corte del psoas mayor debe ser de al menos 25 mm (1.0 pulgada), excluyendo la grasa.

Pieza n.º 1190 - Lomo, Tablita de Filete, Sin Músculo Lateral, Limpio de Grasa: Esta pieza se prepara con la pieza número 190. El diámetro más angosto de la superficie de corte del psoas mayor debe ser de al menos 25 mm (1.0 pulgada), excluyendo la grasa.

Pieza n.º 1190A - Lomo, Tablita de Filete, Sin Músculo Lateral, Despellejado: Esta pieza

se prepara de la pieza número 190A. El diámetro más angosto de la superficie de corte del *psoas mayor* debe ser de al menos 25 mm (1.0 pulgada), excluyendo la grasa.

Pieza n.º 1190B - Lomo, Tablita de Filete, Completo, Sin Músculo Lateral, Corte del Centro, Despellejado (IM): Esta pieza proviene de la pieza número 190B y consistirá solamente en el *psoas mayor*.

Pieza n.º 1190C - Lomo, Puntas de Filete: Las puntas de filete deberán prepararse con cualquier filete que cumpla con los requisitos exigidos a la pieza final. Las puntas pueden consistir en cualquier porción del extremo angosto de los músculos *psoas mayor*, *psoas menor* o *iliacus*, y consistirán en piezas de un tamaño no menor a 9.7 cm cuadrados (1.5 pulgadas cuadradas) y un grosor no menor a 13 mm (0.5 pulgadas) en cualquier punto.

9.0 Glosario

Anterior: Hacia el frente de la canal o delante de ella.

Congelación instantánea: Los productos se congelan rápidamente a temperaturas extremadamente bajas (≤ -10 °F [-23.3 °C] o menos) junto con un movimiento de aire a gran velocidad alrededor del producto.

Listo para tablar: Corte que se comercializa listo para su posterior procesamiento o corte en porciones.

DEA: deshuesado, enrollado y amarrado (o en malla).

Corte mariposa: Abrir por la mitad los cortes y rosbifs, dejando las mitades unidas por un borde.

Canal: El animal sacrificado y faenado, compuesto por dos "lados".

Corte del centro: Término usado para indicar la porción interior de un corte después de haber quitado los bordes externos o extremos para crear una porción más deseable y uniforme.

Cadena: Músculo lateral del filete.

Refrigerado: Término relacionado con la temperatura, generalmente usado para describir productos frescos.

Puntas del espinazo: Parte de la columna vertebral que permanece una vez que se divide la canal.

Molida: Reducción del tamaño de la partícula de carne, usando métodos tales como molienda, troceado y triturado.

Dorsal a: Hacia la línea tope o superior de la canal, alejado del abdomen.

Puntas: Cortes hechos desde los extremos de los cortes primarios o subprimarios. Las puntas en general carecen de la uniformidad de los cortes adyacentes.

Evisceración: Proceso de extracción de los órganos internos de la canal durante el procesamiento.

Estilo francés: Proceso por el que el hueso queda expuesto tras la extracción del músculo *intercostales interni* o la carne magra y grasa que lo rodea a efectos decorativos.

Fresco: Se refiere a carnes que no han sido enlatadas, curadas, ahumadas ni cocidas. Además de lo anterior, el producto no debe haber sido nunca congelado.

Congelado: Se refiere a las carnes que han sido sometidas a una reducción de temperatura por debajo del grado de congelamiento de la carne (< 28 °F o < 2.2 °C).

IM (individual muscle): Sigla que significa "músculo individual" y que indica que un corte se compone de un solo músculo.

CRI: Sigla que significa "congelado rápido individual". Se refiere a los cortes que se han congelado de forma rápida e individual a temperaturas extremadamente bajas inmediatamente después de procesados.

Lateral: Alejado del plano medio que divide verticalmente la canal en el lado derecho y el lado izquierdo.

Medial: Hacia el plano medio que divide verticalmente la canal en el lado derecho y el lado izquierdo.

Peso neto: Peso del contenido de un recipiente después de restar el peso de los materiales de embalaje y empaque.

Posterior a: Hacia el lado posterior de la canal o detrás de ella.

Cortes primarios: Cortes básicos principales en los que se separan las canales y los lados.

Media canal: una mitad de una canal de res que corresponde a otra mitad.

Cortes subprimarios: Cortes más pequeños derivados de los cortes primarios.

Ventral: Hacia la barriga de la canal, alejado de la línea tope o superior.