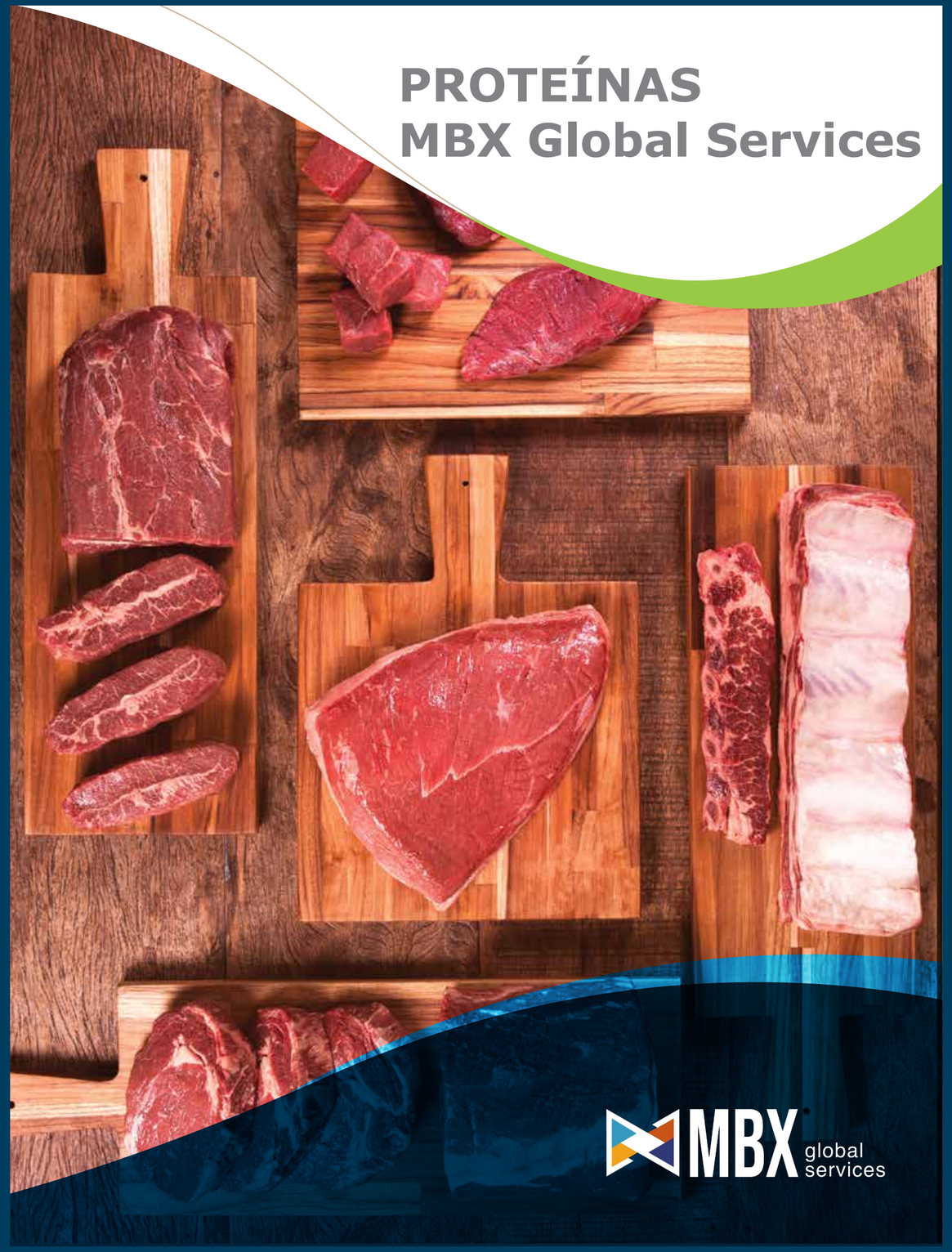
MBX Global Services
+55 51 99477-1835
Av. Plínio Brasil Milano, nº 567 – 14º andar.
Bairro Auxiliadora – Porto Alegre/RS –
CEP 90450-085 – Brasil
contato@mbxglobalservices.com

mbxglobalservices MBX
Global Services

Livro de Cortes MBX

PROTEÍNAS
MBX Global Services



MBX global services

Índice Alfabético dos Cortes Bovinos

Beef Cuts in Alphabetical Order

CORTES COM OSSO
BONE-IN CUTS

Coxão
Round Shank On

Coxão-Bola
Round

Lombo
Sirloin

Meia Carcaça ou Corte Primário
Primal Cut or Beef Carcass Side

Paleta
Shoulder

Quarto Dianteiro
Forequarter

Quarto Traseiro
Hindquarter

Traseiro Serrote
Pistola

CORTES SEM OSSO - QUARTO TRASEIRO
BONELESS CUTS - HINDQUARTER

Alcatra com Picanha
D-Rump

Alcatra Completa
Full Rump

Bananinha
Golden Coin Muscle

Bife do Vazio
Flank Steak

Borboleta do Coxão Duro
Butterfly Flat

Capa de Filé
Cap of Cube Roll

Contrafilé com Cordão e com aba
Striploin Chain On

Contrafilé com Cordão e sem Aba
Striploin Back Chain On and Belly Chain Off

Contrafilé sem Cordão e sem Aba
Striploin Back Chain and Belly Chain Off

Contrafilé sem Cordão e sem Aba (carne vermelha)
PAD Striploin Chain Off (red meat)

Contrafilé sem Cordão, sem Aba e sem Gordura
Striploin Scan Trim

Coração da Alcatra com Rolha
Rump Heart Cork On

Coração da Alcatra sem Rolha e sem Gordura
PAD Rump Heart

Cordão do Filé Mignon
Tenderloin Side Chain

Coxão Duro Quadrado
Square PAD Flat

Coxão Duro com Lagarto
Silverside

Coxão Duro com Lagarto e Músculo Mole
Full Silverside

Coxão Duro sem Lagarto
Flat or Outside Flat

Coxão Duro Vermelho
PAD Flat

Coxão Mole
Topside or Inside

Coxão Mole Baby Top
Topside Baby Top

Coxão Mole (carne vermelha)
PAD Topside or Inside

Coxão Mole com Capa e sem Gordura
Topside or Inside Cap On and Fat Off

Coxão Mole sem Capa
Topside or Inside Cap Off

Filé de Costela com Aba e com Gordura
Rib Eye Fat On

Filé de Costela sem Aba e com Gordura
Cube Roll Fat On

Filé de Costela sem Aba e sem Gordura
Cube Roll

Filé Mignon com Cordão
Tenderloin Chain On

Filé Mignon sem Cordão
Tenderloin Chain Off

Fraldinha
Thin Skirt

Lagarto com Gordura e com Pele
Eye Round Fat and Skin On

Lagarto sem Gordura e com Pele
Eye Round Fat Off and Skin On

Lagarto sem Gordura e sem Pele
Eye Round Fat and Skin Off

Lagarto Vermelho
PAD Eye Round

Lombinho
Thick Skirt

Maminha da Alcatra com Gordura
Rump Tail Fat On

Maminha da Alcatra sem Gordura
PAD Rump Tail

Miolo ou Coração da Alcatra com Gordura
Rump Heart Fat On

Miolo ou Coração do Filé Mignon
Heart of Tenderloin

Músculo Duro ou Garrão
Shank

Músculo Mole
Leg of Beef - Heel Muscle

Palomita
Leg of Beef – Inside Muscle Off

Patinho
Knuckle

Picanha
Rump Cap

CORTES SEM OSSO - QUARTO DIANTEIRO
BONELESS CUTS - FOREQUARTER

Acém
Chuck

Capa da Paleta
Shoulder Cover

Costela do Dianteiro
Ribs Roast

Cupim
Hump

Miolo ou Coração da Paleta
Shoulder Heart

Músculo do Dianteiro
Shin

Pá
Shoulder Clod

Peito
Brisket Point End

Peixinho
Chuck Tender

Pescoço com Gordura
Neck Fat On

Pescoço sem Gordura
Neck Fat Off

Ponta do Peito
Brisket Navel End

Raquete
Oyster Blade

MIUDEZAS E MANUFATURAS BOVINAS
FANCY AND VARIETY MEATS

Aorta
Aorta

Baço
Spleen

Bananinha do Contrafilé
Rib Fingers

Buchinho
Bible

Bucho
Tripe

Bucho Branqueado
Tripe Bleached

Carne de Sangria
Meat around Sticking Wound

Carne Moída
Minced Meat

Colméia
Honeycomb

Coração
Heart

Esôfago
Weasand Meat

Fígado
Liver

Ligamento Cervical
Neck Tendon

Língua
Tongue

Masseter
Cheek Or Jowl Nuts

Medula Espinhal
Spinal Cord

Membrana do Diafragma
Diaphragm Membrane

Miolo ou Cérebro
Brain

Rabo
Tail

Recortes de Desossa
Trimmings

Rim
Kidney

Tendão
Tendon

Timo
Sweetbread

Traquéia
Bovine Trachea

Vergalho
Pizzle

Índice de Cortes
List of Beef Cuts

CORTES COM OSSO
BONE-IN CUTS

A0000 - Meia Carcaça ou Corte Primário
Primal Cut or Beef Carcass Side

A1000 - Quarto Traseiro
Hindquarter

A2000 - Quarto Dianteiro
Forequarter

A1100 - Traseiro Serrote
Pistola

A1110 - Lombo
Sirloin

A1120 - Coxão
Round Shank On

A1120.1 - Coxão-Bola
Round

A2100 - Paleta
Shoulder

CORTES SEM OSSO - QUARTO TRASEIRO
BONELESS CUTS - HINDQUARTER

B1111 - Filé Mignon com Cordão
Tenderloin Chain On

B1111.1 - Filé Mignon sem Cordão
Tenderloin Chain Off

B1111.2 - Miolo ou Coração do Filé Mignon
Heart of Tenderloin

B1111.3 - Cordão do Filé Mignon
Tenderloin Side Chain

B1112 - Contrafilé com Cordão e com Aba
Striploin Chain On

B1112.1 - Contrafilé com Cordão e sem Aba
Striploin Back Chain On and Belly Chain Off

B1112.2 - Contrafilé sem Cordão e sem Aba
Striploin Back Chain and Belly Chain Off

B1112.3 - Contrafilé sem Cordão, sem Aba e sem Gordura
Striploin Scan Trim

B1112.4 - Contrafilé sem Cordão e sem Aba (carne vermelha)
PAD Striploin Chain Off (red meat)

B1113 - Filé de Costela com Aba e com Gordura
Rib Eye Fat On

B1113.1 - Filé de Costela sem Aba e com Gordura
Cube Roll Fat On

B1113. 2 - Filé de Costela sem Aba e sem Gordura
Cube Roll

B1114 - Capa de Filé
Cap of Cube Roll

B1120 - Alcatra Completa
Full Rump

B1121 - Alcatra com Picanha
D-Rump

B1121.1 - Miolo ou Coração da Alcatra com Gordura
Rump Heart Fat On

B1121.2 - Coração da Alcatra com Rolha
Rump Heart Cork On

B1121.3 - Coração da Alcatra sem Rolha e sem Gordura
PAD Rump Heart

B1122 - Picanha
Rump Cap

B1123 - Maminha da Alcatra com Gordura
Rump Tail Fat On

B1123.1 - Maminha da Alcatra sem Gordura
PAD Rump Tail

B1124 - Coxão Mole
Topside or Inside

B1124.1 - Coxão Mole com Capa e sem Gordura
Topside or Inside Cap On and Fat Off

B1124.2 - Coxão Mole sem Capa
Topside or Inside Cap Off

B1124.3 - Coxão Mole (carne vermelha)
PAD Topside or Inside

B1124.4 - Coxão Mole Baby Top
Topside Baby Top

B1125 - Coxão Duro com Lagarto e Músculo Mole
Full Silverside

B1125.1 - Coxão Duro com Lagarto
Silverside

B1125.2 - Coxão Duro sem Lagarto
Flat or Outside Flat

B1125.3 - Coxão Duro Vermelho
PAD Flat

B1125.4 - Coxão Duro Quadrado
Square PAD Flat

B1125.5 - Borboleta do Coxão Duro
Butterfly Flat

B1126 - Lagarto com Gordura e com Pele
Eye Round Fat and Skin On

B1126.1 - Lagarto sem Gordura e com Pele
Eye Round Fat Off and Skin On

B1126.2 - Lagarto sem Gordura e sem Pele
Eye Round Fat and Skin Off

B1126.3 - Lagarto Vermelho
PAD Eye Round

B1127 - Patinho
Knuckle

B1128 - Músculo Mole
Leg of Beef - Heel Muscle

B1128.1 - Palomita
Leg of Beef – Inside Muscle Off

B1128.2 - Bananinha
Golden Coin Muscle

B1129 - Músculo Duro ou Garrão
Shank

B1210 - Bife do Vazio
Flank Steak

B1211 - Fraldinha
Thin Skirt

B1212 - Lombinho
Thick Skirt

CORTES SEM OSSO - QUARTO DIANTEIRO
BONELESS CUTS - FOREQUARTER

B2110 - Pá
Shoulder Clod

B2111 - Raquete
Oyster Blade

B2112 - Peixinho
Chuck Tender

B2113 - Miolo ou Coração da Paleta
Shoulder Heart

B2114 - Capa da Paleta
Shoulder Cover

B2120 - Músculo do Dianteiro
Shin

B2210 - Pescoço com Gordura
Neck Fat On

B2210.1 - Pescoço sem Gordura
Neck Fat Off

B2211 - Acém
Chuck

B2212 - Peito
Brisket Point End

B2213 - Ponta do Peito
Brisket Navel End

B2214 - Costela do Dianteiro
Ribs Roast

B2215 - Cupim
Hump

MIUDEZAS E MANUFATURAS BOVINAS
FANCY AND VARIETY MEATS

510 - Língua
Tongue

520 - Coração
Heart

530 - Fígado
Liver

540 - Rim
Kidney

550 - Rabo
Tail

560 - Miolo ou Cérebro
Brain

570 - Bucho
Tripe

571 - Bucho Branqueado
Tripe Bleached

572 - Colméia
Honeycomb

573 - Buchinho
Bible

580 - Tendão
Tendon

581 - Ligamento Cervical
Neck Tendon

590 - Traquéia
Bovine Trachea

600 - Medula Espinhal
Spinal Cord

610 - Aorta
Aorta

620 - Vergalho
Pizzle

630 - Membrana do Diafragma
Diaphragm Membrane

640 - Timo
Sweetbread

650 - Baço
Spleen

660 - Masseter
Cheek or Jowl Nuts

670 - Esôfago
Weasand Meat

680 - Recortes de Desossa
Trimmings

690 - Carne Moída
Minced Meat

700 - Carne de Sangria
Meat around Sticking Wound

710 - Bananinha do Contrafilé
Rib Fingers

Glossário Internacional
International Glossary

CÓDIGO *CODE*	PORTUGUÊS *PORTUGUESE*	INGLÊS *ENGLISH*	FRANCÊS *FRENCH*	ESPANHOL *SPANISH*	ITALIANO *ITALIAN*	ALEMÃO *GERMAN*	ÁRABE *ARABIC*	RUSSO *RUSSIAN*	CHINÊS *CHINES*	COREANO *COREANO*	JAPONÊS *JAPONES*	FARSI *FARSI*
A0000	Meia Carcaça ou Corte Primário	Primal Cut or Beef Carcass Side	Demi-Carcasse	Media Canal/ Media Res	Media Mezzena	Rinderhälfte	نصف جسد الذبيحة	Первичная Вырезка	二分之一屠体牛肉	이분도체	プライマルカット	-
A1000	Quarto Traseiro	Hindquarter	Quartier Arrière	Cuarto Trasero	Quarto Posteriore	Hinterviertel	الربع الخلفي	Задняя Четверть	后四分之一屠体牛肉	뒷사반부	ハインドクオーター	ران
A2000	Quarto Dianteiro	Forequarter	Quartier Avant	Cuarto Delantero	Quarto Anteriore	Vorderviertel	الربع الأمامي	Передняя Четверть	前四分之一屠体牛肉	앞사반부	フォアクオーター	سردست
A1100	Traseiro Serrote	Pistola	Coupe Arrière	Pistola (Chile: Pistola Larga)	Quarto Posteriore Pistola	Hinterviertel, Pistolenschnitt	القطع الخلفي بيستول	Задняя четверть без пашины	枪型后四分体	뒷하반부 (피스톨라)	ピストラハインドクォーター	-
A1110	Lombo	Sirloin	Aloyau	Bife Angosto	Lombata	Rippenstück und Rinderrücken	لحم الخاصرة	Филей / Филейная часть	背脊肉	설도인(허리부분)	サーロイン	را سته‌گاو
A1120	Coxão	Round Shank On	Cuisse avec jarret	Rueda	Coscia	Keule mit Hinterhesse	الفخذ	Окорок	带腱后腿肉	사태	モモ　スネ付き	-
A1120.1	Coxão-Bola	Round	Cuisse sans jarret	Bola	Coscia	Keule, Hinterhesse und Kugel	الفخذ الكروي	Круглый Окорок	后腿肉	사태	モモ	-
A2100	Paleta	Shoulder	Boule de Macreuse	Paleta	Fesone di Spalla	Schulter mit Knochen	كتف	Плечо	肩胛肉	어깨살	ウデ	كتف

Glossário Internacional
International Glossary

Cortes sem osso - Quarto traseiro
Boneless Cuts - Hindquarter

CÓDIGO *CODE*	PORTUGUÊS *PORTUGUESE*	INGLÊS *ENGLISH*	FRANCÊS *FRENCH*	ESPANHOL *SPANISH*	ITALIANO *ITALIAN*	ALEMÃO *GERMAN*	ÁRABE *ARABIC*	RUSSO *RUSSIAN*	CHINÊS *CHINES*	COREANO *COREANO*	JAPONÊS *JAPONES*	FARSI *FARSI*
B1111	Filé Mignon com Cordão	Tenderloin Chain On	Filet avec Chaînette	Solomillo/Lomo con Cordón (Chile: Filete)	Filetto con Catena	Filet mit Kette	الخاصرة اللينة مع طوق	Филей с соединительной тканью	带侧肉去脂腰里脊肉	유등근 안심	テンダーロインチェインマッスル付き	فيله پاك نشده
B1111.1	Filé Mignon sem Cordão	Tenderloin Chain Off	Filet sans Chaînette	Solomillo/Lomo sin Cordón (Chile: Filete)	Filetto senza Catena	Filet ohne Kette	الخاصرة اللينة بدون طوق	Филей без соединительой ткани	去侧肉去脂腰里脊肉	무등근 안심	テンダーロインチェインマッスルなし	فيله پاك شده
B1111.2	Miolo ou Coração do Filé Mignon	Heart of Tenderloin	Coeur du Filet	Corazón de Lomo	Cuore del Filetto	Filetherz	قلب الخاصرة اللينة	Сердцевина филея	全修清去膜腰里脊肉	안심의 중심살	テンダーロインフィレット	مغز فيله
B1111.3	Cordão do Filé Mignon	Tenderloin Side Chain	Chaînette de Filet	Cordón de Lomo	Catena del Filetto	Filet-Kette	طوق الخاصرة اللينة	Соединительная ткань филея	腰里脊肉侧肉	안심의 등근살	テンダーロインのサイドストラップ	بغل فيله
B1112	Contrafilé com Cordão e com Aba	Striploin Chain On	Faux-filet avec Chaînette	Bife Angosto Bajo con Cordón (Chile: Lomo Liso)	Controfiletto con Catena e con Falda	Roastbeef mit Kette und mit Lappen	الخاصرة المقشرة مع طوق ومع حافة	Ростбиф с горбушкой и с соединительой тканью	西冷	등심살 (유등근 유배근)	ストリップロインチェインマッスル付き	راسته باچربي
B1112.1	Contrafilé com Cordão e sem Aba	Striploin Back Chain On and Belly Chain Off	Faux-filet avec Chaînette sans Bord	Bife Angosto Bajo con Cordón y sin Falda (Chile: Lomo Liso)	Controfiletto con Catena e senza Falda	Roastbeef mit Kette und ohne Lappen	الخاصرة المقشرة مع طوق بدون حافة	Ростбиф соединительной тканью и без горбушки	去肋间肉前腰脊肉	등심살 (유등근 무배근)	ストリップロインバックチェインオンベリチェインオフ	راسته
B1112.2	Contrafilé sem Cordão e sem Aba	Striploin Back Chain and Belly Chain Off	Faux-filet sans Chaînette	Bife Angosto Bajo sin Cordón y sin Falda (Chile: Lomo Liso)	Controfiletto senza Catena e senza Falda	Roastbeef ohne Kette und ohne Lappen	الخاصرة المقشرة بدون طوق و بدون حافة	Ростбиф без горбушки и без соединительной ткани	去侧肉去肋间肉前腰脊肉	등심살 (무등근 무배근)	ストリップロインバックチェインとベリチェインオフ	راسته
B1112.3	Contrafilé sem Cordão, sem Aba e sem Gordura	Striploin Scan Trim	Faux-filet Maigre	Bife Angosto Bajo sin Cordón y sin Falda y sin Grasa (Chile: Lomo Liso)	Controfiletto senza Catena, senza Falda e senza Grasso	Roastbeef ohne Kette, ohne Lappen und ohne Fett	الخاصرة المقشرة بدون طوق و بدون حافة وبدون دهن	Ростбиф без горбушки, без жира и без соединительной ткани	去脂去板筋前腰脊肉	순등심살 (무근막 무지방)	ストリップロインスキャントリム	راسته خلفي پاك كرده

Glossário Internacional
International Glossary

Cortes sem osso - Quarto traseiro
Boneless Cuts - Hindquarter

CÓDIGO *CODE*	PORTUGUÊS *PORTUGUESE*	INGLÊS *ENGLISH*	FRANCÊS *FRENCH*	ESPANHOL *SPANISH*	ITALIANO *ITALIAN*	ALEMÃO *GERMAN*	ÁRABE *ARABIC*	RUSSO *RUSSIAN*	CHINÊS *CHINES*	COREANO *COREANO*	JAPONÊS *JAPONES*	FARSI *FARSI*
B1112.4	Contrafilé sem Cordão e sem Aba (carne vermelha)	PAD Striploin Chain Off (red meat)	Faux–filet PAD	Bife Angosto Bajo sin Cordón y sin Falda (carne roja) (Chile: Lomo Liso)	Controfiletto senza Catena e senza Falda (carne di manzo)	Roastbeef ohne Kette und ohne Lappen (rotes Fleisch)	الخاصرة المقشرة بدون طوق و بدون حافة (لحم احمر)	Ростбиф без соединительной ткани и без горбушки (красное мясо)	去脂去板筋前腰脊肉(红肉)	적색등심살 (무근막)	ストリップロインバックチェインとベリチェインオフ (レッドミート)	راسته
B1113	Filé de Costela com Aba e com Gordura	Rib Eye Fat On	Entrecôte Grasse	Bife Ancho con Tapa/Asado con Grasa (Chile: Lomo Vetado)	Braciola/ Costata con Falda e con Grasso	Hochrippe mit Lappen und mit Fett	شرائح الضلع مع حافة ومع دهن	Рёберный филей без	带脂肋眼肉	갈비등심 (유근 유지방)	リブアイ ファットオン	راسته قدامي
B1113.1	Filé de Costela sem Aba e com Gordura	Cube Roll Fat On	Noix d'Entrecôte avec grasse	Bife Ancho sin Tapa con Grasa	Braciola/ Costata senza Falda e con Grasso	Hochrippe ohne Lappen und mit Fett	شرائح الضلع بدون حافة ومع دهن	Рёберный филей без горбушки и без жира	带脂肋眼肉	갈비등심 (무근 무지방)	キューブロール ファットオン	راسته قدامي هموار با چربي
B1113.2	Filé de Costela sem Aba e sem Gordura	Cube Roll	Noix d'Entrecôte	Bife Ancho sin Tapa/Asado sin Grasa (Chile: Lomo Vetado)	Braciola/ Costata senza Falda e senza Grasso	Hochrippe ohne Lappen und ohne Fett	شرائح الضلع بدون حافة وبدون دهن	Рёберный филей без горбушки и без жира	眼肉	갈비등심 (무근 무지방)	キューブロール	راسته قدامي
B1114	Capa de Filé	Cap of Cube Roll	Dessus de l'entrecôte	Tapa de Bife Ancho (Chile: Plateada)	Coperchio di Filetto	Hochrippendeckel	طبقة شرائح الضلع	Филей с горбушкой	眼肉盖	상등심	キューブロール カブリ	کیوب رول
B1120	Alcatra Completa	Full Rump	Rumsteck	Cadera/Cuadril con Tapilla y Rabillo (Chile: Asiento de Picana)	Scamone con Coperchio e Copertura	Ganze Hüfte	الكفل الكامل	Полная Внутренняя часть тазобедренного отруба с горбушкой и хвостовой частью	后腰脊肉	밑살	フルランプ	کفل کامل
B1121	Alcatra com Picanha	D-Rump	Coeur de Rumsteck avec aiguillette	Cuadril con Tapa (Chile: Asiento de Picana)	Scamone con Coperchio	Hüfte mit Hüftdeckel	الكفل مع طبقة الكفل	Внутренняя часть тазобедренного отруба с горбушкой	上后腰脊肉	삐까냐 밑살	ランプ	کفل
B1121.1	Miolo ou Coração da Alcatra com Gordura	Rump Heart Fat On	Coeur de Rumsteck Gras	Cadera/Cuadril con Tapilla sin Rabillo con Grasa	Cuore dello Scamone con Grasso	Steakhüfte mit Fett	قلب الكفل مع دهن	Внутренняя часть тазобедренного отруба с горбушкой и хвостовой частью	带脂臀腰肉心	보섭살 (유지방)	ランプハート ファットオン	مغز کفل با چربي

Glossário Internacional
International Glossary

Cortes sem osso - Quarto traseiro
Boneless Cuts - Hindquarter

CÓDIGO *CODE*	PORTUGUÊS *PORTUGUESE*	INGLÊS *ENGLISH*	FRANCÊS *FRENCH*	ESPANHOL *SPANISH*	ITALIANO *ITALIAN*	ALEMÃO *GERMAN*	ÁRABE *ARABIC*	RUSSO *RUSSIAN*	CHINÊS *CHINES*	COREANO *COREANO*	JAPONÊS *JAPONES*	FARSI *FARSI*
B1121.2	Coração da Alcatra com Rolha	Rump Heart Cork On	Coeur de Rumsteck avec limande	Cadera/Cuadril con Tapilla	Cuore dello Scamone con Tappo	Steakhüfte mit Deckel	قلب الكفل مع فلين	Сердцевина внутренней части тазобедренного отруба с крышкой	精修臀腰肉心	보섭살 (무지방)	ランプハート脂肪オフ	-
B1121.3	Coração da Alcatra sem Rolha e sem Gordura	PAD Rump Heart	Coeur de Rumsteck PAD	Corazón de Cuadril/Cadera sin Tapilla y sin Grasa	Cuore dello Scamone senza Tappo e senza Grasso	Steakhüfte ohne Deckel und ohne Fett	قلب الكفل بدون فلين وبدون دهن	Бифштексная часть верхней части тазобедренного отруба	去脂膜去臀肉上后腰精肉	순 보섭살	ランプハート脂肪とマッスルオフ	مغز كفل پاك كرده
B1122	Picanha	Rump Cap	Aiguillette de Rumsteck	Tapa de Cuadril (Chile: Punta de Ganso)	Copertura dello Scamone	Hüftdeckel	طبقة الكفل	Горбушка верхней части тазобедренного отруба	后脊肉	대퇴이두근등살 (삐까냐)	ランプ　カブリ	قسمت قدامي كفل
B1123	Maminha da Alcatra com Gordura	Rump Tail Fat On	Aiguillette Baronne	Tapilla/Colita de Cuadril (Chile: Punta de Picana)	Fianchetto con Grasso	Hüftspitze mit Fett	ذيل الكفل مع دهن	Конец верхней части тазобедренного отруба с жиром	腰腱肉	유지방 밑살꼬리살	ランプテール脂肪オン	انتهاي مغز ران با چربي
B1123.1	Maminha da Alcatra sem Gordura	PAD Rump Tail	Aiguillette Baronne PAD	Tapilla/Colita de Cuadril sin Grasa (Chile: Punta de Picana)	Fianchetto senza Grasso	Hüftspitze ohne Fett	ذيل الكفل بدون دهن	Конец верней части тазобедренного отруба без жира	去脂腰腱肉	순 밑살꼬리살	パドランプテール	قسمت خلفي كفل پاك كرده
B1124	Coxão Mole	Topside or Inside or Inside Round	Tende de Tranche	Nalga de Adentro con Tapa (Chile: Posta Negra)	Fesa con Coperchio	Oberschale	وش فخذة	Внутренная часть тазобедренного отруба	针扒	안볼기살	トップサイド	-
B1124.1	Coxão Mole com Capa e sem Gordura	Topside or Inside Cap On and Fat Off	Tende de Tranche avec Dessus sans Graisse	Nalga de Adentro con Tapa y sin Grasa	Fesa con Coperchio e senza Grasso	Oberschale mit Deckel und ohne Fett	وش فخذة مع طبقة وبدون دهن	Внутренная часть тазобедренного отруба	带盖针扒	안볼기살 (무지방)	トップサイド(インサイド) キャップオン ファットオフ	-
B1124.2	Coxão Mole sem Capa	Topside or Inside Cap Off	Tende de Tranche sans Dessus	Nalga de Adentro sin Tapa	Fesa senza Coperchio	Oberschale ohne Deckel	وش فخذة بدون طبقة	Внутренная часть тазоберенного отруба с горбушкой и без жира	去盖针扒	안볼기살 (무근망토)	トップサイド(インサイド) キャップオフ	-

Glossário Internacional
International Glossary

Cortes sem osso - Quarto traseiro
Boneless Cuts - Hindquarter

CÓDIGO *CODE*	PORTUGUÊS *PORTUGUESE*	INGLÊS *ENGLISH*	FRANCÊS *FRENCH*	ESPANHOL *SPANISH*	ITALIANO *ITALIAN*	ALEMÃO *GERMAN*	ÁRABE *ARABIC*	RUSSO *RUSSIAN*	CHINÊS *CHINES*	COREANO *COREANO*	JAPONÊS *JAPONES*	FARSI *FARSI*
B1124.3	Coxão Mole (carne vermelha)	PAD Topside or Inside	Tende de Tranche PAD	Nalga de Adentro	Fesa (carne di manzo)	Oberschale (rotes Fleisch)	وش فخذة (لحم احمر)	Внутренная часть тазобедренного отруба без горбушки	全修清去盖皮肉上后腿肉(红肉)	순 안볼기살 (적색육)	インサイドミート (レッドミート)	-
B1124.4	Coxão Mole Baby Top	Topside Baby Top	Tendre de Tranche Baby Top	Nalga de Adentro	Fesa Baby Top	Oberschale ohne Deckel	وش فخذة بيبي توب	Внутренная часть тазобедренного отруба (бейби top)	贝比上后腿肉	베이비톱 안볼기살	トップサイドベビートップ	بغل‌ران
B1125	Coxão Duro com Lagarto e Músculo Mole	Full Silverside	Gîte avec Tendron	Cuadrada con Peceto y Garrón de Nalga/ Tortuguita	Sottofesa con Girello e Campanello	Unterschale mit Seemerolle und Kniekehlfleisch	وش فخذة مع مؤخرة الفخد وعضلة لينة	Полная наружная часть тазобедренногно отруба	黄瓜条	바깥볼기살 (우홍두깨살, 유뭉치사태)	フル　シルバーサイド	سیلورساید کامل
B1125.1	Coxão Duro com Lagarto	Silverside or Outside or Outside Round	Gîte noix	Cuadrada con Peceto	Sottofesa con Girello	Unterschale ohne Seemerolle	الظهر مع عروق	Наружная часть тазобедренного отруба с огузком	去软肌肉外侧后腿板肉	바깥볼기살 (유홍두깨살)	シルバーサイド	سیلورساید
B1125.2	Coxão Duro sem Lagarto	Flat or Outside Flat	Gîte noix sans Rond	Cuadrada sin Peceto (Chile: Ganso)	Sottofesa senza Girello	Unterschale ohne Seemerolle, ohne Kniekehlfleisch und ohne Fett	الظهر بدون عروق	Наружная часть тазобедренного отруба без огузка	大黄瓜条	바깥볼기살 (무홍두깨살)	アウトサイドフラット	-
B1125.3	Coxão Duro Vermelho	PAD Flat	Gite noix PAD	Cuadrada Roja	Sottofesa Rossa	Abgekanntete Unterschale, ohne Flachstück	لوح الظهر	Наружная часть тазобедренного отруба	全修清外侧后腿板肉(红肉)	바깥볼기살 (적색순살)	アウトサイドミート	-
B1125.4	Coxão Duro Quadrado	Square PAD Flat	Plat de gîte	Nalga de Afuera Cuadrada	Sottofesa Quadrata	Flachstück der Unterschale	لوح الظهر المربع	Наружная часть тазобедренного отруба	方切全修清外侧后腿板肉	바깥볼기살 (네모난 순살)	アウトサイドフラット脂肪とサイドチェインオフ	-
B1125.5	Borboleta do Coxão Duro	Butterfly Flat	Aiguillette de gite noix	Mariposa	Sottofesa a Farfalla	Seemerrolle mit Fett und mit Haut	فراشة الظهر	Вертушка наружной части тазобедренного отруба	外侧后腿翼板肉	대퇴 이두근살	バタフライフラット	-
B1126	Lagarto com Gordura e com Pele	Eye Round Fat and Skin On	Rond de Gîte Gras avec Peau	Redondo/Peceto con Grasa y con Piel (Chile: Pollo Ganso)	Girello con Grasso e con Pelle	Seemerrolle ohne Fett und mit Haut	عروق تلبيانكو بالغشاء و الدهن	Огузок	带脂带皮小黄瓜条	홍두깨살 (유지방, 유진피)	アイラウンドファットスキンオン	آیراند پاک نشده با پوست

Glossário Internacional
International Glossary

CÓDIGO *CODE*	PORTUGUÊS *PORTUGUESE*	INGLÊS *ENGLISH*	FRANCÊS *FRENCH*	ESPANHOL *SPANISH*	ITALIANO *ITALIAN*	ALEMÃO *GERMAN*	ÁRABE *ARABIC*	RUSSO *RUSSIAN*	CHINÊS *CHINES*	COREANO *COREANO*	JAPONÊS *JAPONES*	FARSI *FARSI*
B1126.1	Lagarto sem Gordura e com Pele	Eye Round Fat Off and Skin On	Rond de Gîte Maigre avec Peau	Peceto sin Grasa y con Piel (Chile: Pollo Ganso)	Girello senza Grasso e con Pelle	Unterschale ohne Seemerolle	عروق تلبيانكو بالغشاء و بدون الدهن	Огузок с жиром и с кожой	去脂带皮小黄瓜条	홍두깨살 (무지방, 유진피)	アイラウンドファットオフスキンオン	آبراند پاک شده با پوست
B1126.2	Lagarto sem Gordura e sem Pele	Eye Round Fat and Skin Off	Rond de Gîte	Peceto sin Grasa y sin Piel (Chile: Pollo Ganso)	Girello senza Grasso e senza Pelle	Seemerrolle ohne Fett und ohne Haut	عروق تلبيانكو بدون غشاء و بدون دهن	Огузок	去脂去皮小黄瓜条	홍두깨살 (무지방, 무진피)	アイラウンドファットスキンオフ	آبراند
B1126.3	Lagarto Vermelho	PAD Eye Round	Noix de Ronde Gîte PAD	Peceto Rojo (Chile: Pollo Ganso)	Girello Rosso	Seemerrolle ohne Fett	لوح عروق التلبيانكو	Красный огузок	外侧后腿红肉眼	적색홍두깨살	アイラウンド	عضله‌ران پاک کرده
B1127	Patinho	Knuckle or Thick Flank	Tranche Grasse	Bola de Lomo/ Babilla (Chile: Posta Rosada)	Noce	Kugel	سمانة	Оковалок	牛霖	도가니	ナックル	مغزران
B1128	Músculo Mole	Leg of Beef – Heel Muscle	Tendron	Garrón de Nalga/ Tortuguita (Chile: Abastero)	Campanello	Kniekehlfleisch	فرخة موزة	Мягкая Мышца	蹄腱	뭉치사태	ヒールマッスル	سو ماهیچه‌ران
B1128.1	Palomita	Leg of Beef – Inside Muscle Off	Cuisseau	Palomita (Chile: Abastero)	Copertura del Cuore della Fesa	Kniekehlfleisch ohne Flexor-Muskel	فرخة موزة	Голяшка без мышцы	巴罗米达	무근 안허벅다리살	ヒールマッスル インサイドマッスル オフ	-
B1128.2	Bananinha	Golden Coin Muscle	Coupe Spéciale du Faux-Filet	Recorte Especial de Bife Angosto	Muscolo tra Costole	Ausgelöstes Zwischenrippen-fleisch	ساق الشرائح بدون عضل	Монетная Мышца	金钱腱	뒷다리 굴근살	ゴールデンコインマッスル	-
B1129	Músculo Duro ou Garrão	Shank	Jarret Arrière	Ossobuco/Garrón Trasero (Chile: Ossobuco de Pierna)	Geretto Posteriore	Hinterhesse	موزة خلفية	Задняя Мышца / Твёрдая	腱子肉	사태	シャンク	ماهیچه‌ران
B1210	Bife do Vazio	Flank Steak	Bavette de Flanchet	Bife de Vacio/ Carne de Falda (Chile: Palanca)	Reale	Fleischdünnung	شرائح فلانك	Пашина	牛腩排	치마살	フランクステーキ	استیك قلوه گاه
B1211	Fraldinha	Thin Skirt	Hampe	Entraña Fina (Chile: Entraña)	Lombatello Sottile	Saumfleisch	الجزء الرقيق السفلي للخاصرة	Тонкая Диафрагма	薄横膈肌肉	안창살	シンスカート	دیافراگم
B1212	Lombinho	Thick Skirt	Onglet	Entraña Gruesa (Chile: Pollo Barriga)	Lombatello	Nierenzapfen	الجزء السميك السفلي للخاصرة	Толстая Диафрагма	厚横膈肌肉	롬비뇨 (격막접중심살)	シックスカート	دیافراگم

Glossário Internacional
International Glossary

CÓDIGO *CODE*	PORTUGUÊS *PORTUGUESE*	INGLÊS *ENGLISH*	FRANCÊS *FRENCH*	ESPANHOL *SPANISH*	ITALIANO *ITALIAN*	ALEMÃO *GERMAN*	ÁRABE *ARABIC*	RUSSO *RUSSIAN*	CHINÊS *CHINES*	COREANO *COREANO*	JAPONÊS *JAPONES*	FARSI *FARSI*
B2110	Pá	Shoulder Clod	Épaule	Carnaza de Paleta	Spalla Alta	Schulter	كتلة الكتف	Лопатка	肩胛肉	전각	ショルダークロッド	کلوخ شانه
B2111	Raquete	Oyster Blade	Paleron	Marucha (Chile: Punta Paleta)	Copertina	Schaufelstück	كوريك	Средняя часть лопатки	板腱	견갑오목근살	オイスターブレード	عضله سردست
B2112	Peixinho	Chuck Tender	Jumeau	Chingolo (Chile: Choclillo)	Girello di Spalla	Falsches Filet	أصابع	Филей лопаточной части	嫩肩肉	전각살 or 꾸리살	チャックテンダー	سردست
B2113	Miolo ou Coração da Paleta	Shoulder Heart	Boule de Macreuse	Centro de Carnaza de Paleta (Chile: Posta Paleta)	Cuore del Fesone di Spalla	Dicker Bug	قلب الكتف	Лопаточно-плечевая часть	去骨肩胛肉	어깨중심살 (견갑골살)	クロッドハート	مغز شانه
B2114	Capa da Paleta	Shoulder Cover	Bloc d'Épaule	Tapa de Paleta (Chile: Asado del Carnicero)	Coperchio del Fesone di Spalla	Schaufeldeckel	غطاء الكتف	Лопатка с горбушкой	肩胛皮盖肉	어깨외피살 (견갑하근)	クロッドカバー	روي كتف
B2120	Músculo do Dianteiro	Shin	Jarret Avant	Ossobuco/Garrón Delantero (Chile: Ossobuco de Mano)	Geretto Anteriore	Vorderhesse	موزة أمامية	Голень	前小腿腱	앞다리근육살	シン	ماهیچه دست
B2210	Pescoço com Gordura	Neck Fat On	Collier	Cogote con Grasa	Collo	Hals mit Fett	رقبة مع الدهن	Шея	带脂颈肉	유지방 목심	ネック ファットオン	گردن باچربي
B2210.1	Pescoço sem Gordura	Neck Fat Off	Collier Maigre	Cogote sin Grasa	Collo senza Grasso	Hals ohne Fett	رقبة بدون دهن	Шея без жира	去脂颈肉	무지방 목심	ネック ファットオフ	گردن بدون چربي
B2211	Acém	Chuck	Basse-côtes	Aguja (Chile: Huachalomo)	Sottospalla	Zungenstück, Hochrippe und Querrippe	كوستاليتا أو سن	Лопаточная часть	背肩肉	멍에살	チャック	شانه
B2212	Peito	Brisket Point End	Poitrine	Pecho (Chile: Tapapecho)	Petto	Brust	الصدر	Грудинка	前胸肉	차돌박이	ブリスケット	سینه
B2213	Ponta do Peito	Brisket Navel End	Pointe de Poitrine	Punta del Pecho	Punta di Petto	Nachbrust	راس الصدر	Пуп грудинки	後胸肉	마구리 떡갈	ナーベル	سوسینه
B2214	Costela do Dianteiro	Ribs Roast	Rôti de Carré	Sobrecostilla	Costole Anteriori	Querrippe	ضلع القسم الامامي	Переднее ребро	肩胛小排	상등심 (갈비등심)	フォアのリブ	گوشت دنده
B2215	Cupim	Hump	Bosse	Joroba	Gobba	Höcker, v.a. der Zebu-Rasse	لحدبة	Горб	牛肩峰	육봉	ハンプ	کوهان

Glossário Internacional
International Glossary

CÓDIGO *CODE*	PORTUGUÊS *PORTUGUESE*	INGLÊS *ENGLISH*	FRANCÊS *FRENCH*	ESPANHOL *SPANISH*	ITALIANO *ITALIAN*	ALEMÃO *GERMAN*	ÁRABE *ARABIC*	RUSSO *RUSSIAN*	CHINÊS *CHINES*	COREANO *COREANO*	JAPONÊS *JAPONES*	FARSI *FARSI*
510	Língua	Tongue	Langue	Lengua	Lingua	Zunge	لسان	Язык	牛舌	쇠서	タン	زبان
520	Coração	Heart	Coeur	Corazón	Cuore	Herz	قلوب	Сердце	牛心	심장	ハツ	مغز فیله
530	Fígado	Liver	Foie	Hígado	Fegato	Leber	كبدة	Печень	牛肝	간	レバー	جگر
540	Rim	Kidney	Rognon	Riñones	Rognone	Niere	كلاوي	Почка / Поясница	牛肾	신장	キドニー	قلوه
550	Rabo	Tail	Queue	Rabo	Coda	Schwanz	ذيل	Хвост	牛尾	꼬리	テイル	دم
560	Miolo ou Cérebro	Brain	Cervelle	Seso	Cervella	Hirn	مخ	Мозг	牛脑	뇌	脳	مغز
570	Bucho	Tripe	Tripes	Mondongo	Tripa	Pansen	الكرش	Требуха	牛肚	위벽	トライプ	سيرابي و شيردان
571	Bucho Branqueado	Tripe Bleached	Tripes Blanchies	Mondongo Blanqueado	Tripa Imbianchita	Pansen, gebleicht	الكرش المبيض	Варёная Отбелённая Требуха	白牛肚	세척된 위벽	漂白済みトライプ	سيرابي و شيردان سفيد شده
572	Colméia	Honeycomb	Réticulum	Bonete	Reticolo	Netzmagen	الخلية	Соты / Ретикулум	蜂窝牛肚	양 (벌집위벽)	ハニカム	-
573	Buchinho	Bible	Omassum	Librillo	Foiolo	Blättermagen	الكرش الصغير	Третий Желудок / Омазум	牛百叶	부쉬뇨 (전위장)	オマサム	-
580	Tendão	Tendon	Tendon	Tendón	Tendine	Sehne	الوتر	Сухожилие	牛筋	힘줄	テンドン	زردپي
581	Ligamento Cervical	Neck Tendon	Ligament Cervical	Ligamento Cervical	Legamento Cervicale	Zervikales Ligament (Band)	عصب العنق	рёберное сухожилие	后颈韧带	목 인대힘줄	ネックテンドン	زردپي گردن
590	Traquéia	Bovine Trachea	Trachée	Tráquea	Trachea	Trachea	القصبة الهوائية	Трахея	气管	기관지	気管 （トラキア）	ناي گلوي
600	Medula Espinhal	Spinal Cord	Moelle Epinière	Medula Espinal	Midollo Spinale	Rückenmark	الحبل الشوكي	Спинной Мозг	脊髓	척수	脊髄（せきずい）	نخاع
610	Aorta	Aorta	Aorte	Aorta	Aorta	Aorta	الوتين	Аорта	心管	동맥줄	アオルタ	آئورت

Glossário Internacional
International Glossary

CÓDIGO *CODE*	PORTUGUÊS *PORTUGUESE*	INGLÊS *ENGLISH*	FRANCÊS *FRENCH*	ESPANHOL *SPANISH*	ITALIANO *ITALIAN*	ALEMÃO *GERMAN*	ÁRABE *ARABIC*	RUSSO *RUSSIAN*	CHINÊS *CHINES*	COREANO *COREANO*	JAPONÊS *JAPONES*	FARSI *FARSI*
620	Vergalho	Pizzle	Verge	Verga	Nerbo di Bue	Ochsenziemer	القضيب	Половой Член	牛鞭	황소음경줄	ペニス	-
630	Membrana do Diafragma	Diaphragm Membrane	Membrane du Diaphragme	Membrana del Diafragma	Membrana del Diaframma	Zwerchfell	غشاء الحجاب الحاجز	Менбрана Диафрагмы	横隔膜	횡경막피지	メンブレン	پرده دیافراگم
640	Timo	Sweetbread	Thymus/Ris	Molleja	Timo	Kalbsbries	بنكرياس العجل	Сладкое Мясо	胸腺	췌장	膵臓 (すいぞう)	لوز المعده
650	Baço	Spleen	Rate	Bazo	Milza	Milz	الطحال	Селезёнка	脾	비장	脾臓　(ひぞう)	طحال
660	Masseter	Cheek or Jowl Nuts	Masseter	Masetero	Massetere	Unterer Kaumuskel	العضلة الماضغة	Челюстная мышца	咬筋	턱살 (육수)	チークミート	گونه
670	Esôfago	Weasand Meat	Oesophage	Esófago	Esofago	Speiseröhre	المريء	Пищевод	食道肌肉	식도	ウイザンドミート	گوشت لطوف موي و ناي
680	Recortes de Desossa	Trimmings	Coupe de Désossage	Recorte de Troceo	Ritagli di Carne Disossata	Zerlegtes	قصاصات	Бескостные отделки	牛碎肉	잡육	トリミング	-
690	Carne Moída	Minced Meat (Ground Beef)	Viande Hachée	Carne Picada/ Molida	Carne Macinata	Hackfleisch	لحم مفروم	Молотое мясо	牛肉馅	쇠절쇠고기	ミンチ	گوشت چرخ کرده
700	Carne de Sangria	Meat around Sticking Wound	Viande issue du Parage de la Plaie de Saignée	Carne de Sangrado	Carne Circostante al Collo Colpito dal Salasso	Von dem Entbluteschnitt betroffene Halsmuskeln	مجموعة عضلات الرقبة المصابة بالاستنزاف	Мясо кровопускания	颈肉(放血部位)	혈출 목심	スティッキング	-
710	Bananinha do Contrafilé	Rib Fingers	Coupe Spéciale du Faux-filet	Recortes de Lomo/Solomillo	Muscolo Circostante del Controfiletto	Ausgelöstes Zwischenrippen-fleisch	زاوية العضلة الممتازة للضلع	мышца ростбифа	肋條肌肉	늑간근	リブフィンガー	رشته هاي گوشت دنده

Codificação
Coding

Este livro utiliza como referência a "PADRONIZAÇÃO DE CORTES DE CARNE BOVINA" estabelecida pelo Ministério da Agricultura através da Portaria SIPA Nº 5/88 e busca ordenar os cortes de carne bovina por identificação anatômica, obtenção e nomenclatura usual.

As peças são identificadas por código alfanumérico a partir do corte primário denominado A0000, estabelecendo-se a progressividade da obtenção das peças conforme proposto pelo sistema brasileiro.

References in this book follow those in the "BEEF CUTS STANDARD" established by the Ministry of Agriculture through Ordinance SIPA Nº 5/88 and are used in an attempt to arrange beef products by anatomical description, cutting order, and usual names.

The cuts are coded in an alphanumerical sequence starting with the primal cut, called A0000, and follow their cutting order, as proposed by the Brazilian system.

CORTE PRIMÁRIO: A0000
CORTES: XXXXX

1º DÍGITO	2º DÍGITO	3º DÍGITO	4º e 5º DÍGITOS
A= Com Osso B= Sem Osso	Identifica as grandes peças resultantes da primeira divisão do Corte Primário: 1= Quarto Traseiro 2= Quarto Dianteiro	Identifica os grandes corte resultantes da subdivisão dos Quartos Traseiro e Dianteiro.	Identificam individualmente os cortes menores obtidos da desossa dos grandes cortes.

PRIMAL CUT: A0000
CUTS: XXXXX

1st DIGIT	*THE 2nd DIGIT*	*THE 3rd DIGIT*	*THE 4th AND 5th DIGITS*
A= Bone-in *B= Boneless*	*Identifies large cuts that result from splitting the carcass (primal cut):* *1= Hindquarter* *2= Forequarter*	*Identifies large cuts that result from quartering – hindquarter and forequarter.*	*Identify smaller individual cuts that come from boning of larger cuts.*

EXEMPLO

B 1 1 0 1
- Sem Osso
- Quarto Traseiro
- Traseiro Serrote
- Filé Mignon

EXAMPLE

B 1 1 0 1
- *Boneless*
- *Hindquarter*
- *Pistola*
- *Tenderloin*

NOTA

A codificação se refere ao corte básico, sem preparação especial de remoção de gorduras, aponeuroses ou partes de musculatura. Nos casos em que as preparações diferenciadas merecerem referência, quer pela especialidade da apresentação quer por exigências comercialmente conhecidas, os códigos serão acrescidos de "ponto numeral", em ordem crescente e tantos quantos as apresentações do corte exigirem. Exemplo: B1101.1 = Filé Mignon sem Cordão. As miudezas e manufaturas são identificadas apenas por algarismos.

NOTE

The coding refers to the basic cut, with no special preparation to remove fat, aponeurosis, or muscle parts. Whenever differentiated preparations call for some reference, either because of their special presentation, or known commercial requirements, "numeral points" will be added in sequential order. These will be as many as the number of different cuts yielded. E.g., B1101.1 = Tenderloin cap off. Fancy meats and processed products are identified by whole numbers only.

Carcaça Bovina Padrão
Standard Beef Carcass Definition



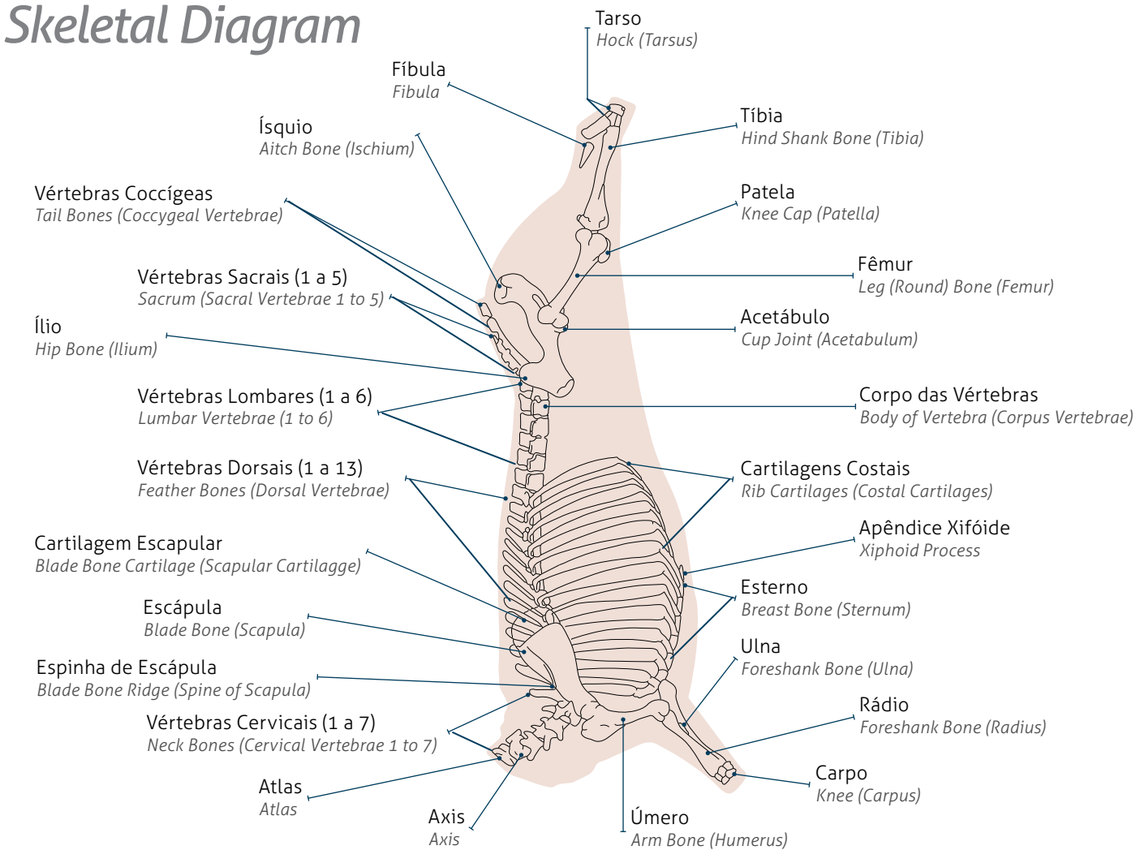
Entende-se por **Carcaça** o produto obtido do bovino:

- Abatido;
- Sangrado;
- Esfolado;
- Eviscerado;
- Desprovido de cabeça, separada do corpo entre o osso occipital e a primeira vértebra cervical;
- Desprovido de patas, as dianteiras seccionadas à altura da articulação carpometacarpiana e as traseiras seccionadas à altura da articulação tarsometacarpiana;
- Desprovido de rabo, glândula mamária na fêmea, verga e testículos no macho;
- Removidas as gorduras inguinal e perirrenal;
- Removida a "ferida de sangria";
- Desprovido de medula espinhal;
- Removidos o diafragma e seus pilares.

***Carcass** is a beef product of an animal that has been:*

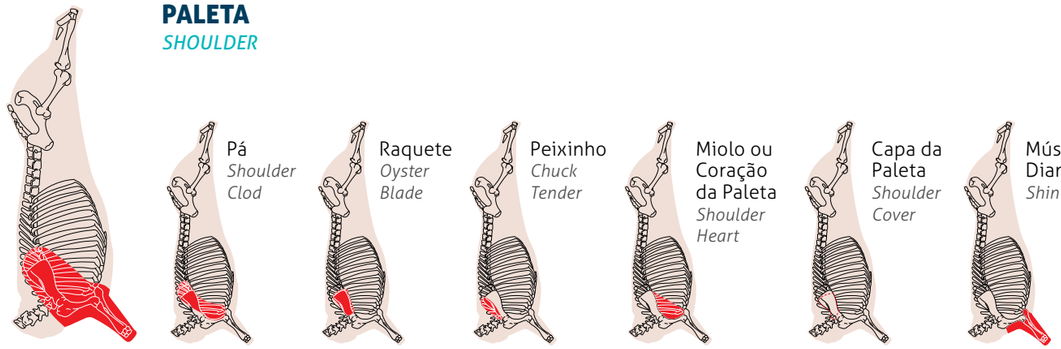
- *Slaughtered;*
- *Bled;*
- *Skinned;*
- *Eviscerated;*
- *Its head cut off between the occipital bone and the first cervical vertebra;*
- *Its forelimbs cut off at the carpometacarpal joint and its hindlimbs cut off at the tarsometatarsal joint;*
- *Its tail, udder if female, pizzle and testes if male, removed;*
- *Its inguinal and perirenal fats removed;*
- *Its sticking wound removed;*
- *Its spinal cord removed;*
- *Its diaphragm and pillars removed.*

Estrutura Óssea
Skeletal Diagram

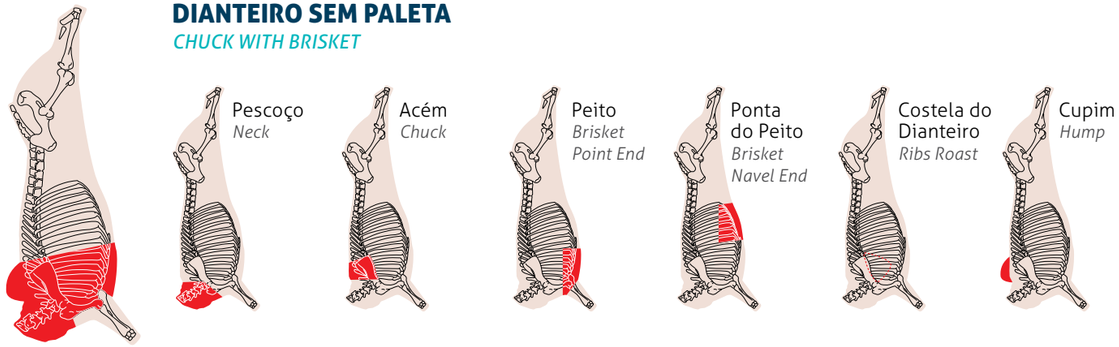


Cortes Bovinos
Cuts Diagram

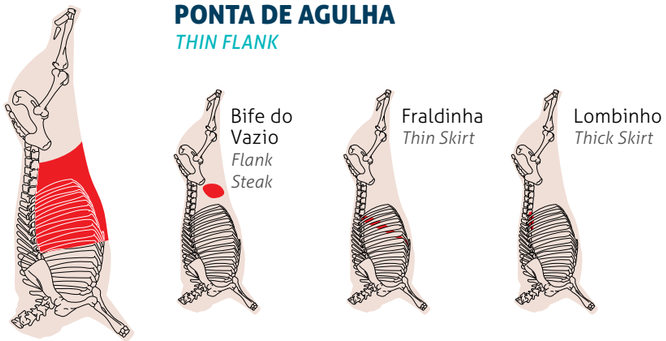
PALETA
SHOULDER



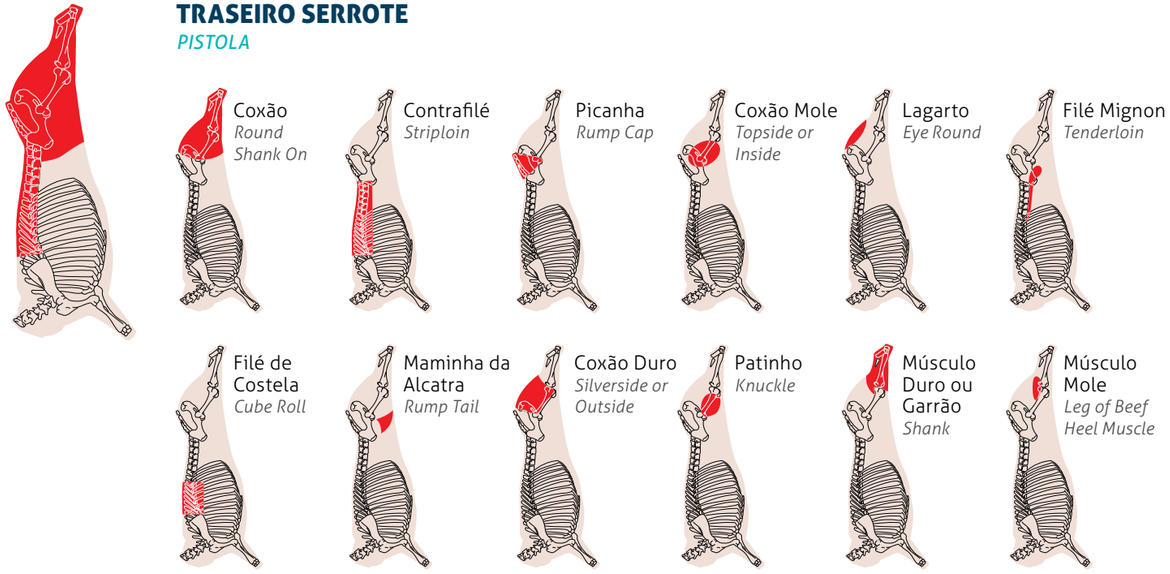
DIANTEIRO SEM PALETA
CHUCK WITH BRISKET



PONTA DE AGULHA
THIN FLANK



TRASEIRO SERROTE
PISTOLA



Cortes Bovinos
Cuts Diagram



Coxão Duro Quadrado
Square PAD Flat

Coxão Duro
Vermelho
PAD Flat

Coxão Duro com
Lagarto e Músculo Mole
Full Silverside

Maminha da Alcatra
com Gordura
Rump Tail Fat On

Maminha
da Alcatra
sem Gordura
PAD Rump Tail

Coração da Alcatra com Rolha
Rump Heart Cork On

Pá
Shoulder Clod

Peixinho
Chuck Tender

Miolo ou Coração da
Paleta
Shoulder Heart

Músculo do Dianteiro
Shin

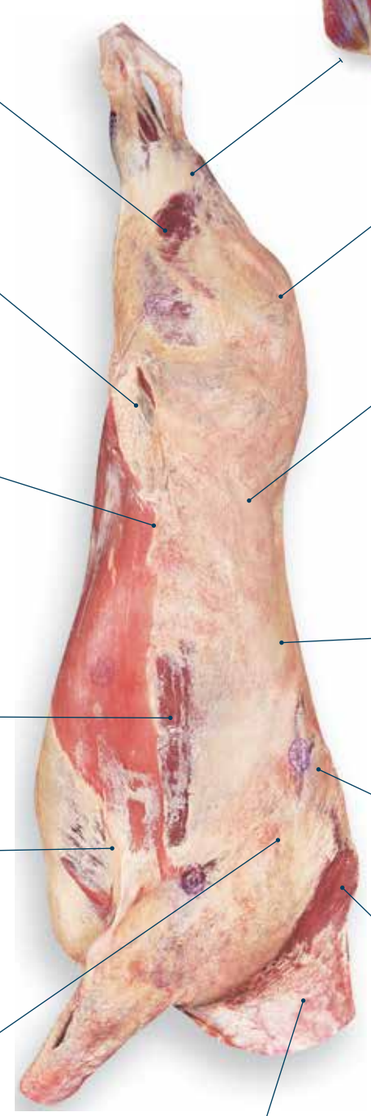
Picanha
Rump Cap

Coxão Mole
Topside or Inside

Coxão Mole Baby Top
Topside Baby Top

Coxão Mole sem Capa
Topside or Inside Cap Off

Músculo Duro
ou Garrão
Shank



Patinho
Knuckle

Bife do Vazio
Flank Steak

Lombinho
Thick Skirt

Fraldinha
Thin Skirt

Peito
Brisket Point End

Raquete
Oyster Blade

Pescoço sem
Gordura
Neck Fat Off

Acém
Chuck

Filé de Costela
Rib Eye

Contrafilé com Cordão
e com Aba
Striploin Chain On

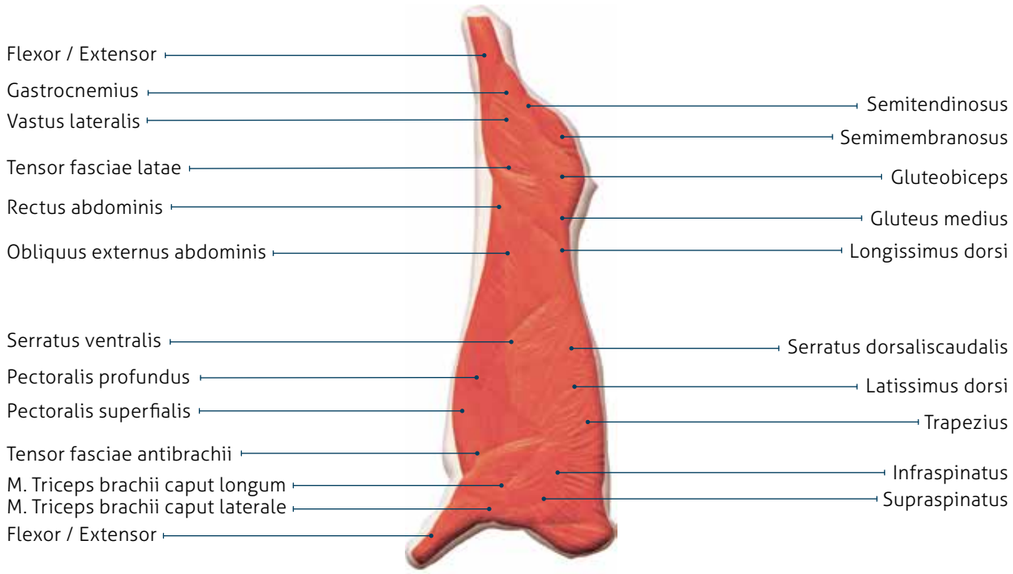
Filé Mignon
com Cordão
Tenderloin Chain On

Lagarto com Gordura e
com Pele
Eye Round Fat and Skin On

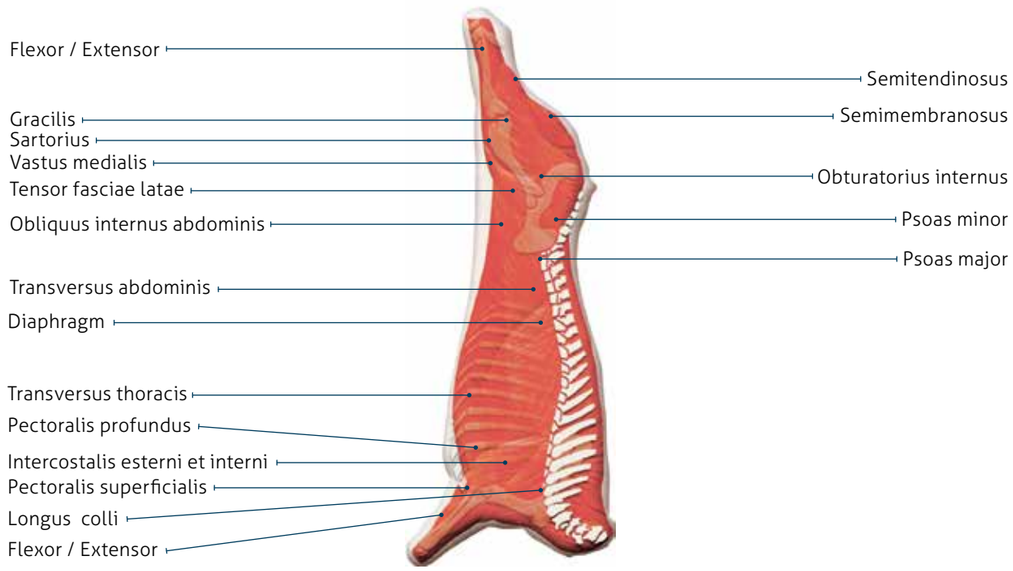
Músculo Mole
Leg of Beef

Referência Padrão de Musculatura Bovina
Beef Standard Muscle Reference

VISÃO LATERAL DO MÚSCULO
MUSCLE LATERAL VIEW

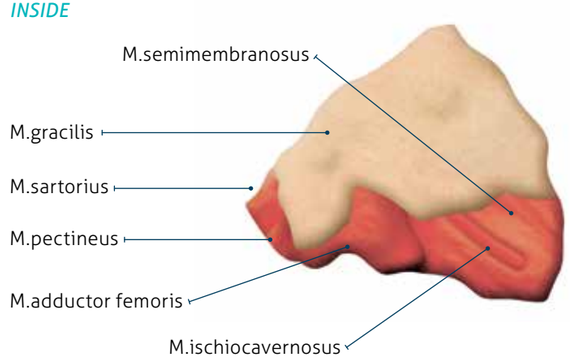


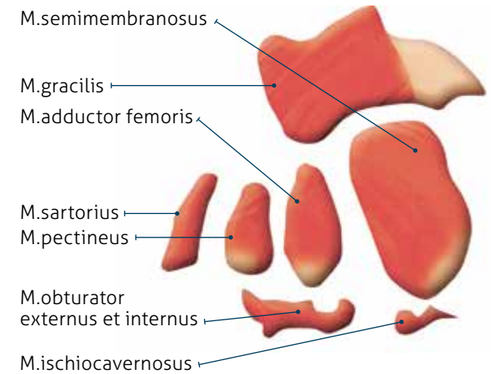
VISÃO MEDIAL DO MÚSCULO
MUSCLE MEDIAL VIEW



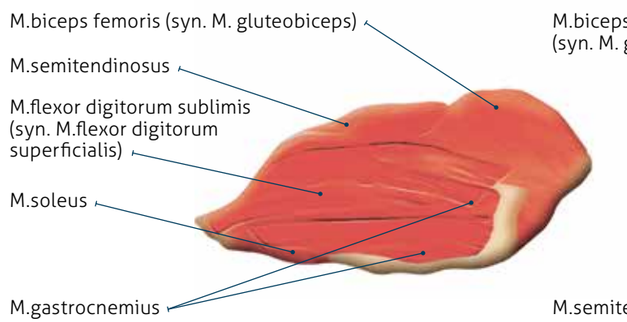
Cortes Principais do Quarto Traseiro
Beef Hindquarter Primals

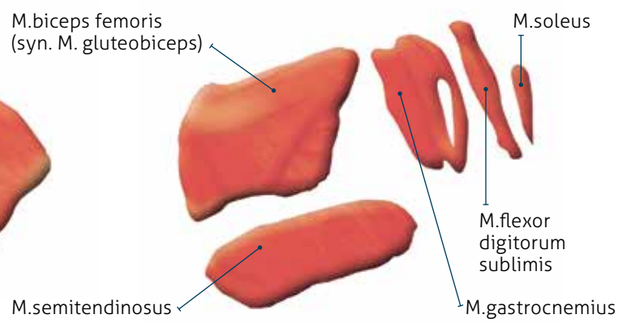
COXÃO MOLE
INSIDE



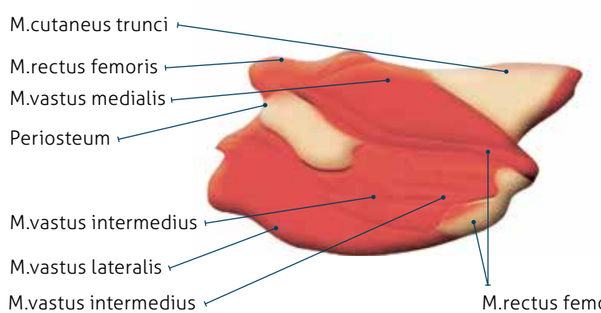


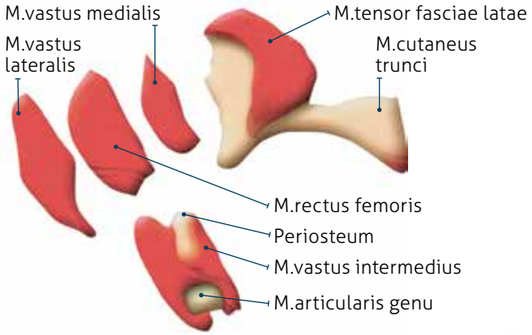
COXÃO DURO
OUTSIDE





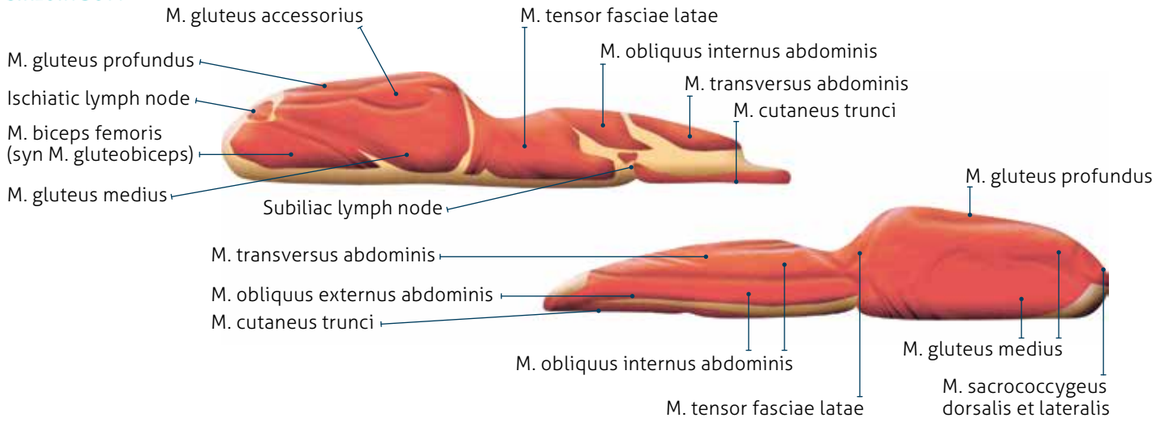
PATINHO
THICK FLANK



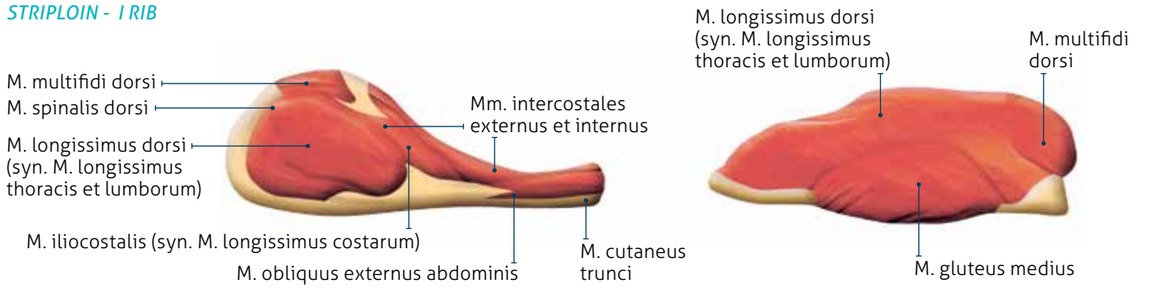


Cortes Principais do Traseiro
Beef Hindquarter Primals

LOMBO
SIRLOIN BUTT



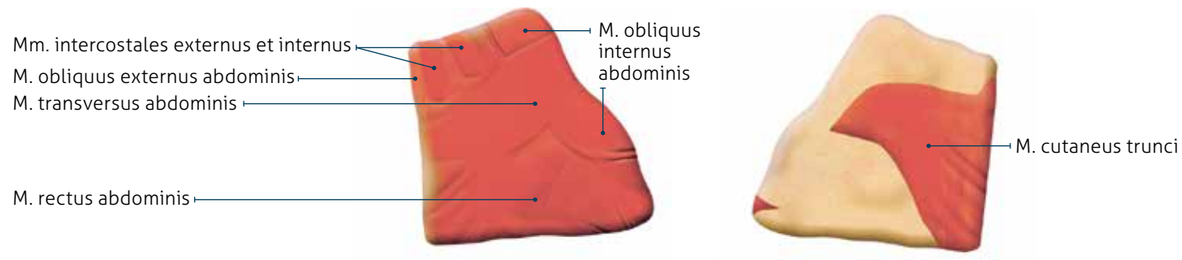
CONTRAFILÉ
STRIPLOIN - I RIB



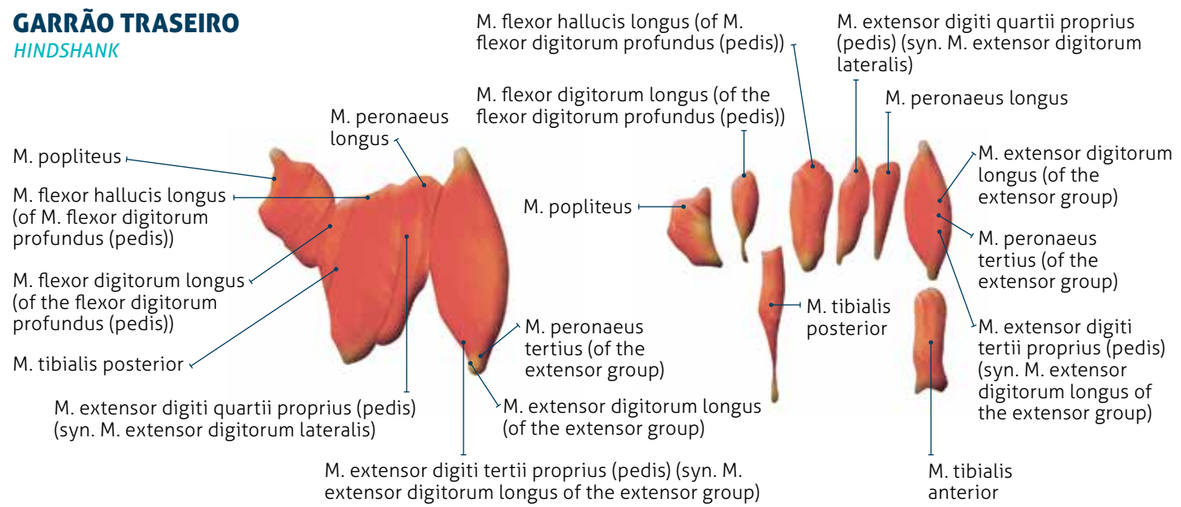
FILÉ MIGNON
TENDERLOIN



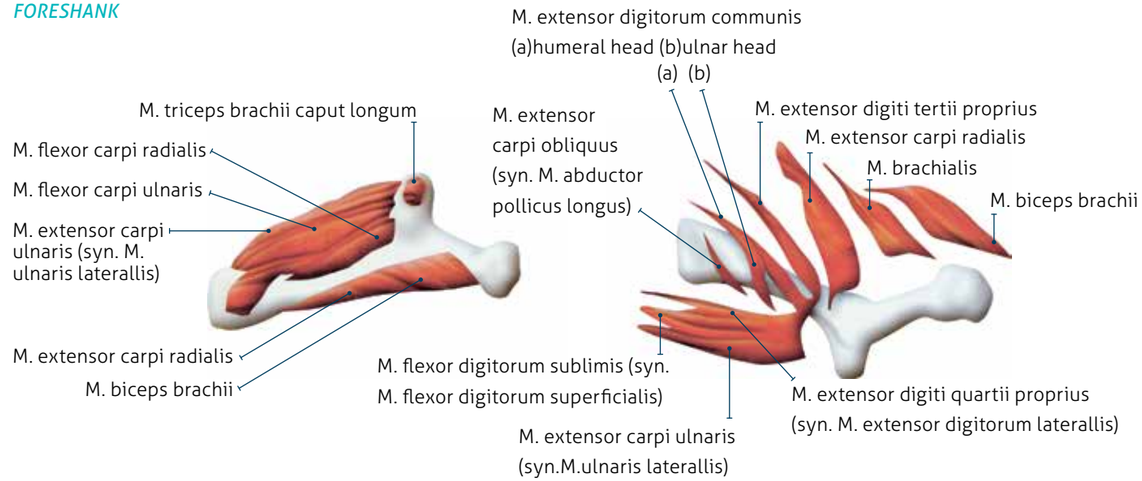
PONTA DA AGULHA (1ª COSTELA)
THIN FLANK - 1st RIB



GARRÃO TRASEIRO
HINDSHANK

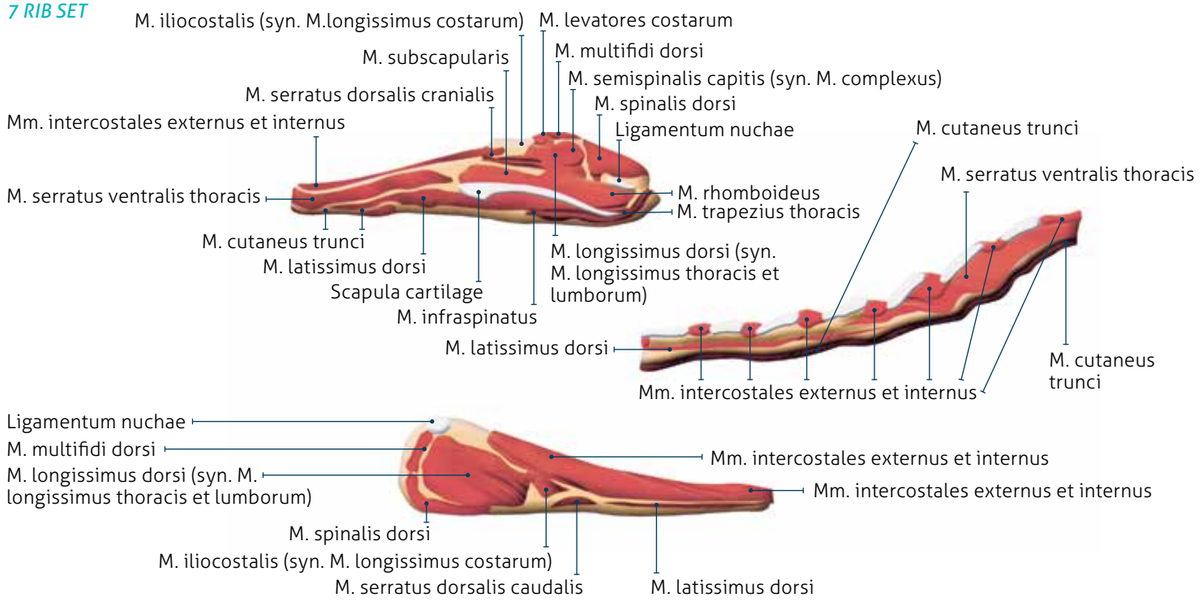


GARRÃO DIANTEIRO
FORESHANK

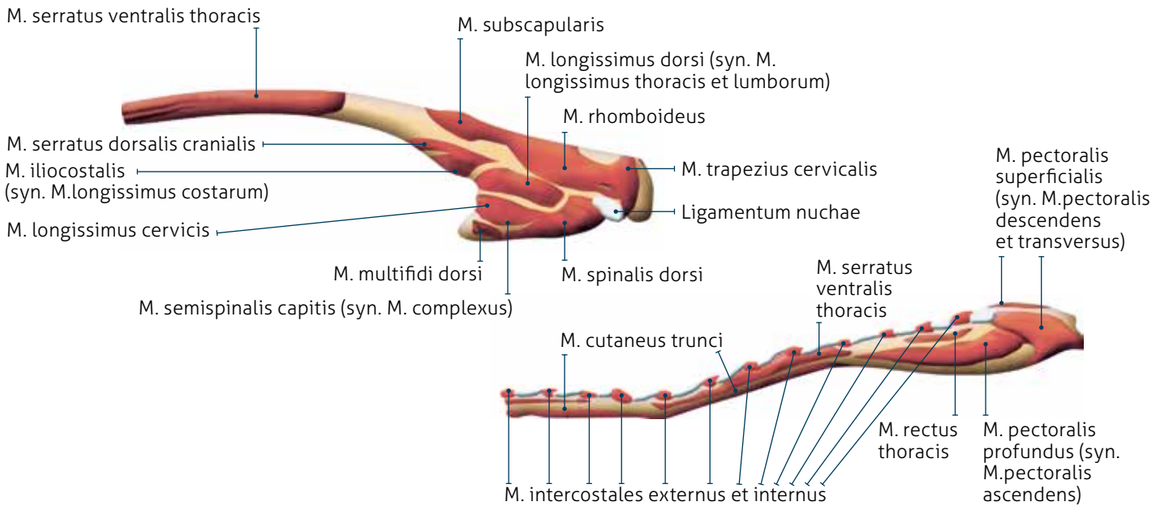


Cortes Principais do Dianteiro
Beef Forequarter Primals

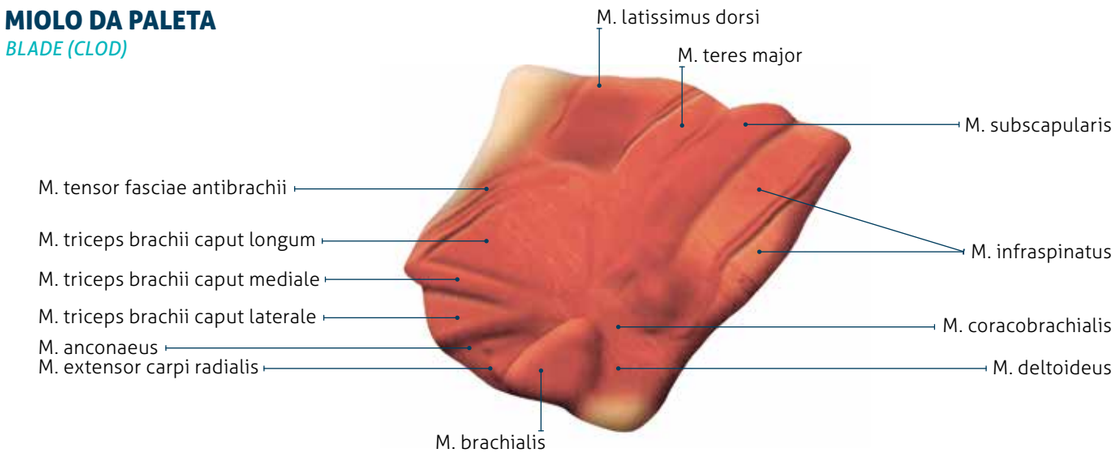
COSTILHAR
7 RIB SET



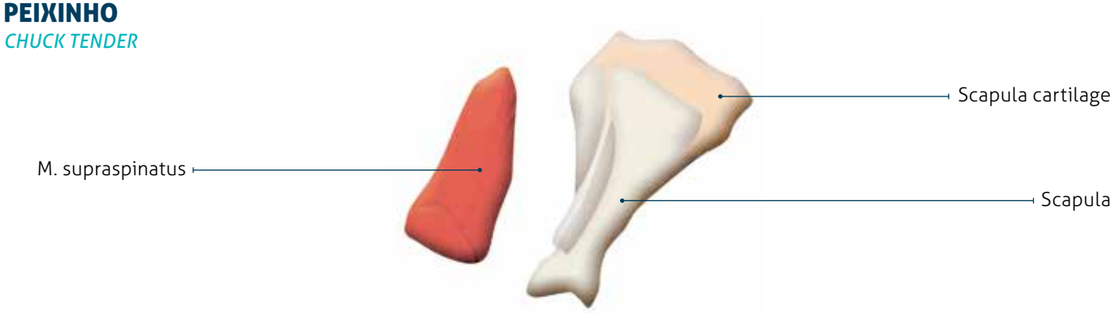
AGULHA (5ª COSTELA)
CHUCK (5th RIB)



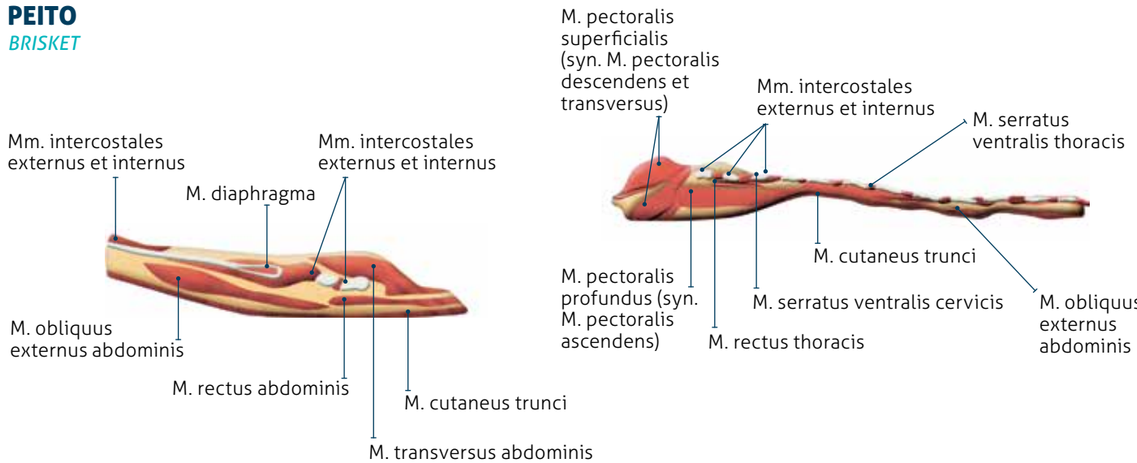
MIOLO DA PALETA
BLADE (CLOD)



PEIXINHO
CHUCK TENDER



PEITO
BRISKET





Cortes com Osso

Bone-in Cuts

A 0000

Meia Carcaça ou Corte Primário

Primal Cut or Beef Carcass Side
Demi-Carcasse
Media Canal
Media Mezzena
Rinderhälfte
نصف جسد الذبيحة
Первичная Вырезка
二分之一屠体牛肉
이분도체
プライマルカット

Obtida do corte longitudinal da carcaça, desde a sínfise isquiopubiana passando pela coluna vertebral e osso esterno.

The lengthwise splitting of the carcass, from the ischio-pubis symphysis across the spine and chest bone (sternum).



A 1000

Quarto Traseiro

Hindquarter
Quartier Arrière
Cuarto Trasero
Quarto Posteriore
Hinterviertel
الربع الخلفي
Задняя Четверть
后四分之一屠体牛肉
뒷사반부
ハインドクオーター
ران

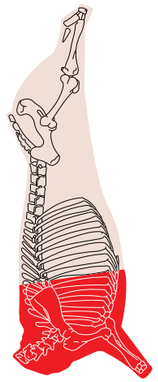
Porção posterior da carcaça resultante da subdivisão de A0000 por separação entre a 5ª e 6ª costelas, alcançando as regiões esternal e da coluna vertebral à altura do 5º espaço intervertebral.
Componentes ósseos: oito vértebras torácicas, costelas correspondentes e esternébras, vértebras lombares, sacro, duas primeiras vértebras coccígeas, osso do coxal (ilíaco), fêmur, tíbia, patela, fíbula e tarso.

Posterior portion of the carcass after cutting A0000 between the 5th and 6th ribs, all the way to the sternal and vertebral column regions at the 5th intervertebral space level.
Bone parts: *eight thoracic vertebrae, the corresponding ribs and sternebrae, lumbar vertebrae, sacrum, the first two coccygeal vertebrae, the thigh bone (iliacus), femur, tibia, patella, fibula, and tarsus.*

A 2000

Quarto Dianteiro

Forequarter
Quartier Avant
Cuarto Delantero
Quarto Anteriore
Vorderviertel
الربع الأمامي
Передняя Четверть
前四分之一屠体牛肉
앞사반부
フォアクオーター
سردست







Porção anterior da carcaça resultante da subdivisão de A0000 por separação entre a 5ª e 6ª costelas, alcançando as regiões esternal e da coluna vertebral à altura do 5º espaço intervertebral.
Componentes ósseos: sete vértebras cervicais, cinco primeiras vértebras torácicas e costelas correspondentes, esterno e cartilagem esternal, escápula, úmero, rádio, ulna e carpo.

Anterior portion of the carcass after splitting A0000 between the 5th and 6th ribs, all the way to the sternal and vertebral column regions at the 5th intervertebral space.
Bone parts: *seven cervical vertebrae, the first five thoracic vertebrae and corresponding ribs, sternum and sternal cartilage, scapula, humerus, radius, ulna, and carpus.*

A 1100

Traseiro Serrote

Pistola
Coupe Arrière
Pistola (Chile: Pistola Larga)
Quarto Posteriore Pistola
Hinterviertel, Pistolenschnitt
القطع الخلفي بيستول
Задняя четверть без пашины
枪型后四分体
뒷하반부 (피스톨라)
ピストラハインドクォーター



Obtido pela incisão desde a extremidade posterior do matambre, junto ao linfonodo précrural, atingindo a tuberosidade ilíaca e seguindo em linha reta aproximadamente a 4 cm das extremidades dorsais das costelas até a primeira do quarto traseiro (6ª costela), com a remoção do vazio e das porções remanescentes das costelas do quarto traseiro.
Componentes ósseos: oito últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes, vértebras lombares, sacro, duas primeiras vértebras coccígeas, osso do coxal (ilíaco), fêmur, tíbia, patela, fíbula e tarso.

Taken by incision from the posterior extremity of the rib beef, next to the precrural lymph node, to the iliac tuberosity, following a straight line all the way to approximately 4 centimeters from the dorsal rib surfaces the to the first rib of the hindquarter (6th rib), by removing the flank and the remaining portions of the hindquarter ribs.
Bone parts: *last eight thoracic vertebrae, dorsal surface of the corresponding ribs, lumbar vertebrae, sacrum, first two coccygeal vertebrae, thigh bone (iliacus), femur, tibia, patella, fibula, and tarsus.*

A 1110

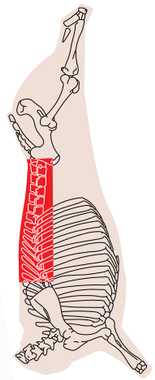
Lombo

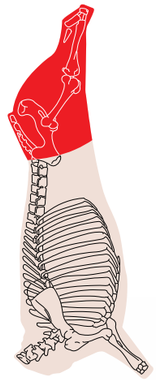
Sirloin
Aloyau
Bife Angosto
Lombata
Rippenstück und Rinderrücken
لحم الخاصرة
Филей / Филейная часть
背脊肉
설도인(허리부분)
サーロイン
را سته‌گاو

Porção anterior do traseiro serrote, obtido da secção ao nível da articulação lombosacral e separação do coxão.
Componentes ósseos: oito últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes, vértebras lombares.

Anterior portion of the pistola, this cut is obtained by its sectioning at the lumbosacral joint and separation from the round, shank on.
Bone parts: *last eight thoracic vertebrae, dorsal surface of the corresponding ribs, lumbar vertebrae.*









A 1120

Coxão

Round Shank On
Cuisse avec jarret
Rueda
Coscia
Keule mit Hinterhesse
الفخذ
Окорок
带腱后腿肉
사태
モモ　スネ付き

Porção posterior do traseiro serrote, resultante da separação do lombo desde a articulação lombo-sacral.
Componentes ósseos: duas primeiras vértebras coccígeas, sacro, osso do coxal (ilíaco), fêmur, tíbia, patela, fíbula e tarso.

Posterior portion of the pistola, this results from the separation of the sirloin starting at the lumbosacral joint.
Bone parts: *first two coccygeal vertebrae, sacrum, thigh bone (iliacus), femur, tibia, patella, fibula, and tarsus.*

A 1120.1

Coxão-Bola

Round
Cuisse sans jarret
Bola
Coscia
Keule, Hinterhesse und Kugel
الفخذ الكروي
Круглый Окорок
后腿肉
사태
モモ

Consiste da subdivisão do traseiro serrote a partir da 1ª ou 2ª vértebra coccígea até a cabeça do fêmur, com a remoção da alcatra.
Componentes ósseos: ísquio, púbis, fêmur, tíbia, patela, fíbula e tarso.

Results from sectioning the pistola from the 1st or 2nd coccygeal vertebra all the way to the head of the femur and removing the rump.
Related bones: *ischium, pubis, femur, tibia, patella, fibula, and tarsus.*

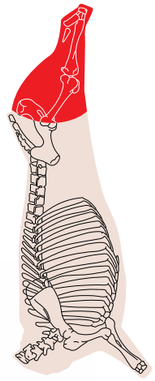


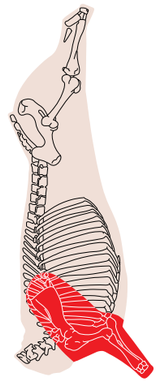
A 1120



A 1120.1









A 2100

Paleta

Shoulder
Boule de Macreuse
Paleta
Fesone di Spalla
Schulter mit Knochen
كتف
Плечо
肩胛肉
어깨살
ウデ
كتف

É a grande peça obtida do quarto dianteiro por seção dos músculos e bases ósseas das regiões escapular e braquial, destacada do dianteiro sem paleta.
Componentes ósseos: escápula, úmero, rádio, ulna e carpo.

This is a large cut taken from the forequarter by sectioning muscles and bone parts from the scapular and brachial regions and removing it from the forequarter, shoulder off.
Bone parts: *scapula, humerus, radius, ulna and carpus.*



Cortes sem Osso
Quarto Traseiro

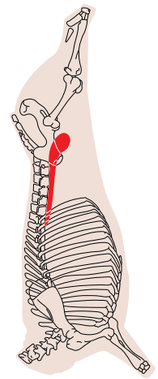
Boneless Cuts
Hindquarter

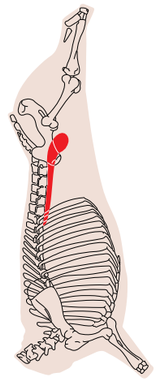
B 1111

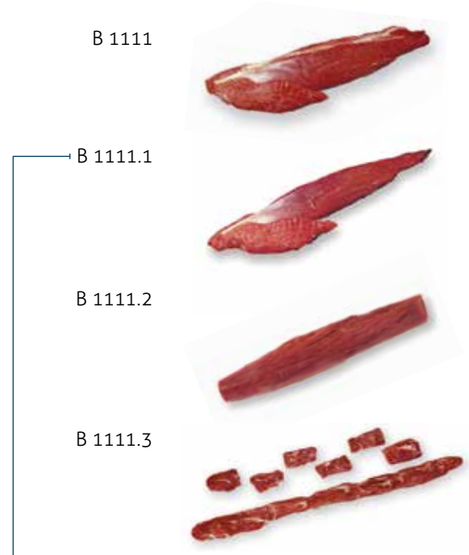
Filé Mignon com Cordão

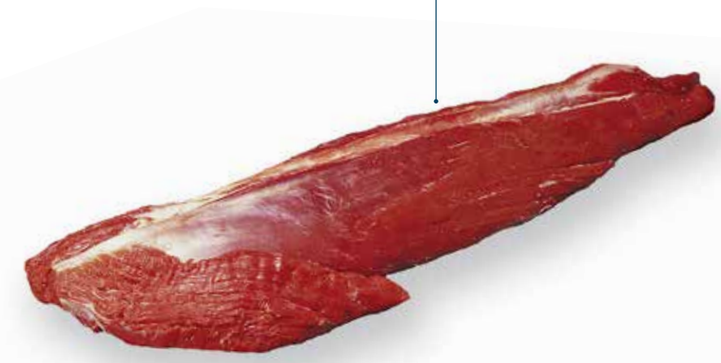
Tenderloin Chain On
Filet avec Chaînette
Solomillo con Cordón (Chile: Filete)
Filetto con Catena
Filet mit Kette
الخاصرة اللينة مع طوق
Филей с соединительной тканью
带侧肉去脂腰里脊肉
유등근 안심
テンダーロイン　チェインマッスル付き
فیله پاک نشده

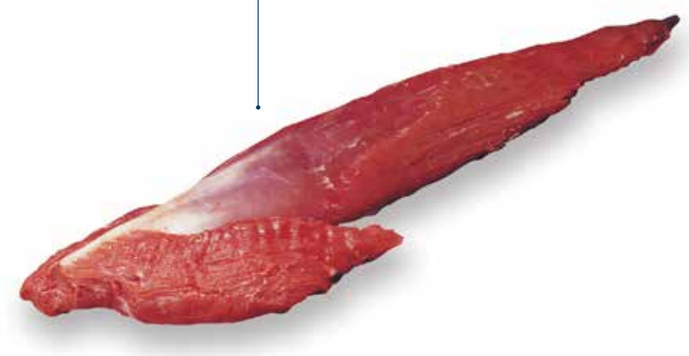












Corte obtido pela separação das massas musculares aderidas à face ventral das três últimas vértebras torácicas, seis lombares, ilíaco e porção proximal do fêmur.
Componentes musculares: m. psoas maior, m. psoas menor, m.ilíaco, m.quadrado lombar.
Base óssea: três últimas vértebras torácicas e porção espinhal das costelas correspondentes, vértebras lombares, ilíaco e fêmur.

Cut taken by separating the muscular masses attached to the ventral surface of the last three thoracic vertebrae, six lumbar vertebrae, iliacus, and proximal part of the femur.
Related muscles: *psoas major, psoas minor, iliacus, lumbar quadrate.*
Bone parts: *last three thoracic vertebrae and spinal portion of the corresponding ribs, lumbar vertebrae, iliacus and femur.*

B 1111.1

Filé Mignon sem Cordão

Tenderloin Chain Off
Filet sans Chaînette
Solomillo sin Cordón (Chile: Filete)
Filetto senza Catena
Filet ohne Kette
الخاصرة اللينة بدون طوق
Филей без соединительной ткани
去侧肉去脂腰里脊肉
무등근 안심
テンダーロイン　チェインマッスルなし
فیله پاک شده

Obtido do corte filé mignon pela separação do músculo psoas menor, chamado cordão ou trança. Gordura de cobertura excessiva é removida.

Taken from the tenderloin by removing the psoas minor muscle, also known as cap. Excessive cover fat is removed.

B 1111.2

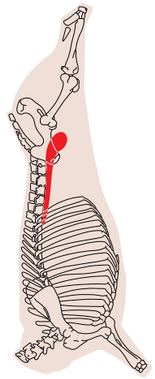
Miolo ou Coração do Filé Mignon

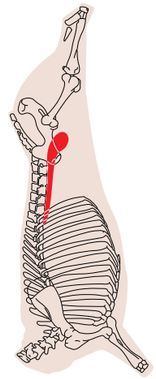
Heart of Tenderloin
Coeur du Filet
Corazón de Lomo
Cuore del Filetto
Filetherz
قلب الخاصرة اللينة
Сердцевина филея
全修清去膜腰里脊肉
안심의 중심살
テンダーロイン　フィレット
معز فيله

Obtido a partir do filé mignon, pela separação dos músculos psoas menor e quadrado lombar e toalete das extremidades do músculo psoas maior.

Taken from the tenderloin, by separating it from the psoas minor and lumbar quadrate muscles and by clearing the edges of the psoas major muscle.













B 1111.3

Cordão do Filé Mignon

Tenderloin Side Chain
Chaînette de Filet
Cordón de Lomo
Catena del Filetto
Filet-Kette
طوق الخاصرة اللينة
Соединительная ткань филея
腰里脊肉侧肉
안심의 등근살
テンダーロインのサイドストラップ
بغل فيله

É o músculo psoas menor, após ter sido separado do filé mignon.

This is the psoas minor muscle, after its separation from the tenderloin.

B 1112

Contrafilé com Cordão e com Aba

Striploin Chain On
Faux-Filet avec Chaînette
Bife Angosto Bajo con Cordón (Chile: Lomo Liso)
Controfiletto con Catena e con Falda
Roastbeef mit Kette und mit Lappen
الخاصرة المقشرة مع طوق ومع حافة
Ростбиф с горбушкой и с соединительной тканью
西冷
등심살 (유등근 유배근)
ストリップロイン　チェインマッスル付き
راسته با چربي



B 1112

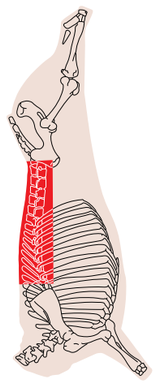
B 1112.1

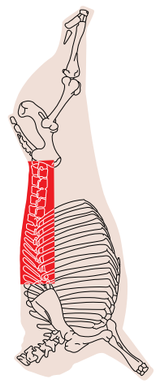
B 1112.2

B 1112.3

B 1112.4







Corte obtido da liberação das massas musculares aderidas às bases ósseas do lombo.
Base óssea: oito últimas vértebras torácicas e porção dorsal das costelas correspondentes e vértebras lombares.
Componentes musculares: longo dorsal, iliocostais, espinhais dorsais, multífidos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares.

Taken by releasing the muscular masses attached to the striploin bones.
Related bones: *last eight thoracic vertebrae and dorsal surface of the corresponding ribs and lumbar vertebrae.*
Related muscles: *longissimus dorsi, iliocostalis, dorsal spinales, multifidus, intercostales, serratus dorsalis caudalis and lumbar intertransversarii lumborum.*

B 1112

B 1112.1

B 1112.2

B 1112.3

B 1112.4





B 1112.1

Contrafilé com Cordão e sem Aba

Striploin Back Chain On and Belly Chain Off
Faux filet avec Chaînette sans Bord
Bife Angosto Bajo con Cordón y sin Falda (Chile: Lomo Liso)
Controfiletto con Catena e senza Falda
Roastbeef mit Kette und ohne Lappen
الخاصرة المقشرة مع طوق بدون حافة
Ростбиф соединительной тканью и без горбушки
去肋间肉前腰脊肉
등심살 (유등근 무배근)
ストリップロインバックチェインオンベリチェ インオフ
راسته

Corte obtido a partir do contrafilé com aba e com cordão (B1112), pela remoção dos músculos intercostais, serrato dorsal caudal e íliocostal, que constituem a aba do contrafilé.

Prepared from the striploin back chain on (B1112), by removing the intercostalis, serratus dorsalis caudalis and iliocostalis muscles, which make up the striploin´s, belly chain.

B 1112.2

Contrafilé sem Cordão e sem Aba

Striploin Back Chain and Belly Chain Off
Faux-Filet sans Chaînette
Bife Angosto Bajo sin Cordón y sin Falda (Chile: Lomo Liso)
Controfiletto senza Catena e senza Falda
Roastbeef ohne Kette und ohne Lappen
الخاصرة المقشرة بدون طوق و بدون حافة
Ростбиф без горбушки и без соединительной ткани
去侧肉去肋间肉前腰脊肉
등심살 (무등근 무배근)
ストリップロインバックチェインとベリチェインオフ
راسته

Corte obtido a partir do contrafilé com cordão e sem aba (B1112.1), pela remoção do músculo espinhal dorsal que constitui o cordão do contrafilé.

Prepared from the striploin back chain and belly chain off (B1112.1), by removing the dorsal spinales muscles, which makes up the striploin´s back chain.



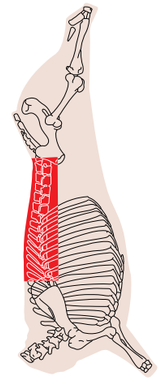
B 1112

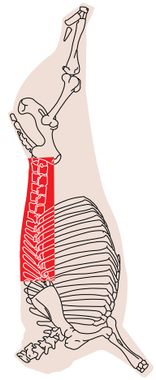
B 1112.1

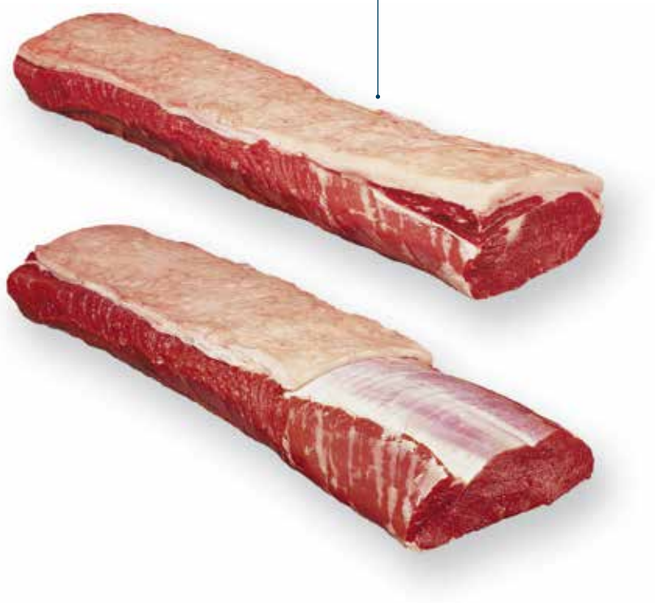
B 1112.2

B 1112.3

B 1112.4







B 1112



B 1112.1

B 1112.2

B 1112.3

B 1112.4



B 1112.3

Contrafilé sem Cordão, sem Aba e sem Gordura

Striploin Scan Trim
Faux-filet Maigre
Bife Angosto Bajo sin Cordón y sin Falda y sin Grasa (Chile: Lomo Liso)
Controfiletto senza Catena, senza Falda e senza Grasso
Roastbeef ohne Kette, ohne Lappen und ohne Fett
الخاصرة المقشرة بدون طوق و بدون حافة وبدون دهن
Ростбиф без горбушки, без жира и без соединительной ткани
去脂去板筋前腰脊肉
순등심살 (무근막 무지방)
ストリップロインスキャントリム
راسته خلفي پاك كرده

Corte preparado a partir do contrafilé sem cordão e sem aba (B1112.3), pela remoção da gordura de cobertura.

Prepared from the striploin, back chain and belly chain off (B1112.3), by removing its covering fat.

B 1112.4

Contrafilé sem Cordão e sem Aba (carne vermelha)

PAD Striploin Chain Off (red meat)
Faux–filet PAD
Bife Angosto Bajo sin Cordón y sin Falda (carne roja) (Chile: Lomo Liso)
Controfiletto senza Catena e senza Falda (carne di manzo)
Roastbeef ohne Kette und ohne Lappen (rotes Fleisch)
الخاصرة المقشرة بدون طوق و بدون حافة (لحم احمر)
Ростбиф без соединительной ткани и без горбушки (красное мясо)
去脂去板筋前腰脊肉(红肉)
적색등심살 (무근막)
ストリップロインバックチェインとベリチェインオフ (レッドミート)
راسته









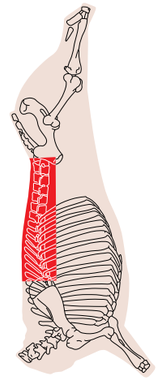
B 1112

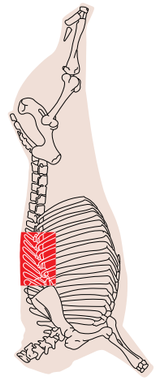
B 1112.1

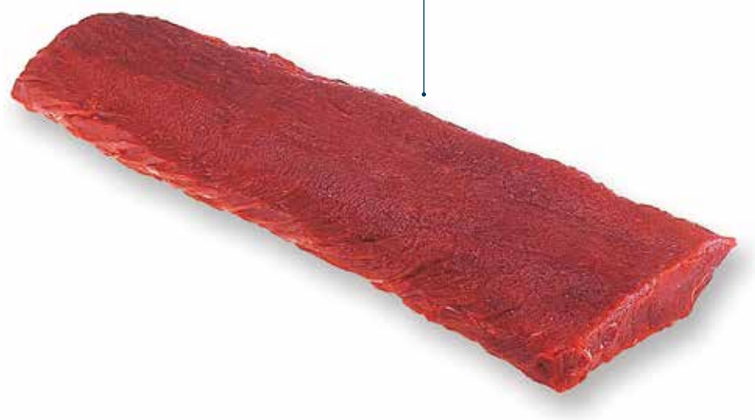
B 1112.2

B 1112.3

B 1112.4







Corte obtido a partir do contrafilé sem cordão, sem aba e sem gordura (B1112.4), pela remoção de fáscia e outros depósitos de gordura.

A cut from the striploin scan trim (B1112.4), by removing the fasciae and other fat deposits.

B 1113

B 1113.1

B 1113.2









B 1113

Filé de Costela com Aba e com Gordura

Rib Eye Fat On
Entrecôte Grasse
Asado con Grasa (Chile: Lomo Vetado)
Costata con Falda e con Grasso
Hochrippe mit Lappen und mit Fett
شرائح الضلع مع حافة ومع دهن
Рёберный филей без
带脂肋眼肉
갈비등심 (유근 유지방)
リブアイ　ファットオン
راسته قدامي

Corte obtido da divisão do contrafilé pela seção das massas musculares correspondentes às cinco primeiras vértebras torácicas que permanecem no traseiro serrote (da 6ª a 10ª).
Base óssea: da sexta a décima vértebras torácicas e porção dorsal das costelas correspondentes.
Componentes musculares: longo dorsal, iliocostal torácico, semiespinhal torácico, multífidos torácico, intercostais e elevadores costais.

A cut yielded by the striploin after sectioning the muscular masses corresponding to the first five thoracic vertebrae that remain in the pistola (from 6th to 10th).
Bones: *from the sixth to the tenth thoracic vertebrae and dorsal surface of the corresponding ribs.*
Related muscles: *longissimus dorsi, iliocostalis thoracic, thoracic semispinal, thoracic multifidus, intercostales and levatores costarum.*

B 1113.1

Filé de Costela sem Aba e com Gordura

Cube Roll Fat On
Noix d'Entrecôte avec grasse
Bife Ancho sin Tapa con Grasa
Costata senza Falda e con Grasso
Hochrippe ohne Lappen und Mit Fett
شرائح الضلع بدون حافة ومع دهن
Рёберный филей без горбушки и без жира
帶脂肋眼肉
갈비등심 (무근 무지방)
キューブロール　ファットオン
راسته قدامي همراه با چربي

Obtido do filé de costela (B1113), resulta da remoção do músculo iliocostal.

Prepared from the rib eye fat on (B1113), after removal of the iliocostalis muscle.



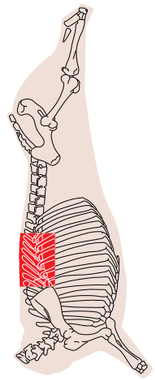
B 1113

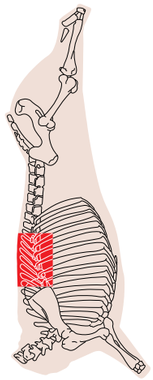


B 1113.1



B 1113.2







B 1113



B 1113.1



B 1113.2





B 1113.2

Filé de Costela sem Aba e sem Gordura

Cube Roll
Noix d'Entrecôte
Asado sin Grasa (Chile: Lomo Vetado)
Costata senza Falda e senza Grasso
Hochrippe ohne Lappen und ohne Fett
شرائح الضلع بدون حافة وبدون دهن
Рёберный филей без горбушки и без жира
眼肉
갈비등심 (무근 무지방)
キューブロール
راسته قدامي

Obtido do filé de costela (B1113), resulta da remoção do músculo iliocostal e da gordura de cobertura.

Prepared from the rib eye fat on (B1113), after removal of the iliocostalis muscle and covering fat.

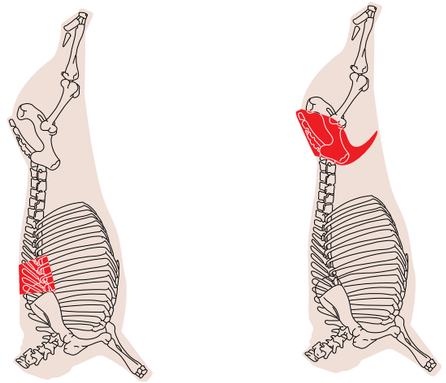
B 1114

Capa de Filé

Cube Roll Fat On
Dessus de l'entrecôte
Tapa de Bife Ancho (Chile:Plateada)
Coperchio di Filetto
Hochrippendeckel
طبقة شرائح الضلع
Филей с горбушкой
眼肉盖
상등심
キューブロール　カブリ
كيوب رول

Corte constituído das massas musculares sobrepostas ao filé de costela e cartilagem da escápula.
Base óssea: cartilagem da escápula e apófises espinhais da sexta a décima vértebras torácicas.
Componentes musculares: porções torácicas dos músculos trapézio e romboide e grande dorsal.

Cut from muscle masses covering the cube roll and the scapular cartilage.
Bones: *scapular cartilage and spinal apophyses from the sixth to the tenth thoracic vertebrae.*
Related muscles: *thoracic portions of the trapezius and rhomboid, and rectus capiti dorsalis major.*





B 1120

Alcatra Completa

Full Rump
Rumsteck
Cuadril con Tapilla y Rabillo (Chile: Asiento de Picana)
Scamone con Coperchio e Copertura
Ganze Hüfte
الكفل الكامل
Полная Внутренняя часть тазобедренного отруба с горбушкой и хвостовой частью
后腰脊肉
밑살
フルランプ
كفل كامل

Corte constituído pelas massas musculares que recobrem a região pélvica, obtido pela separação do lombo na altura da articulação lombo-sacral e do coxão à altura da articulação sacrococcígea em direção ao trocanter maior.
Base óssea: sacro, ilíaco e duas primeiras vértebras coccígeas.
Componentes musculares: tensor da fascia lata, glúteos médio, profundo e acessório e porção dorsal do bíceps femoral.

A cut from the muscular masses covering the pelvic region, taken by separating the sirloin at the lumbosacral joint and the round at the sacrococcygeal joint level toward the great trochanter.
Bones: *sacrum, iliac, and the first two coccygeal vertebrae.*
Related muscles: *tensor fascia latae, gluteus medius, gluteus profundus, gluteus accessorius and dorsal surface of the biceps femoris.*



B 1121

Alcatra com Picanha

D-Rump
Coeur de Rumsteck avec aiguillette
Cuadril con Tapa (Chile: Asiento de Picana)
Scamone con Coperchio
Hüfte mit Hüftdeckel
الكفل مع طبقة الكفل
Внутренняя часть тазобедренного отруба с горбушкой
上后腰脊肉
삐까냐 밑살
ランプ
كفل

Preparado a partir da alcatra completa pela excisão do músculo tensor da fascia lata.
Base óssea: sacro, coxal e duas últimas vértebras coccígeas.
Compreende os músculos bíceps femoral (porção dorsal), glúteos médio e profundo.

This comes from the full rump after removing the tensor fascia latae.
Bones: *sacrum, thigh bone, and the last two coccygeal vertebrae.*
Includes the following muscles: biceps femoris (dorsal portion) gluteus medius and gluteus profundus.



B 1121



B 1121.1

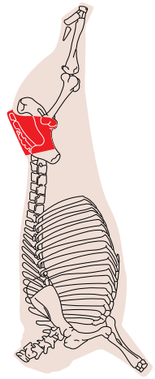


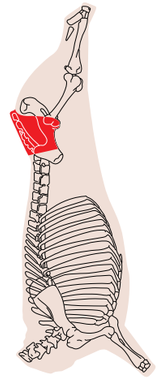
B 1121.2



B 1121.3







B 1121



B 1121.1

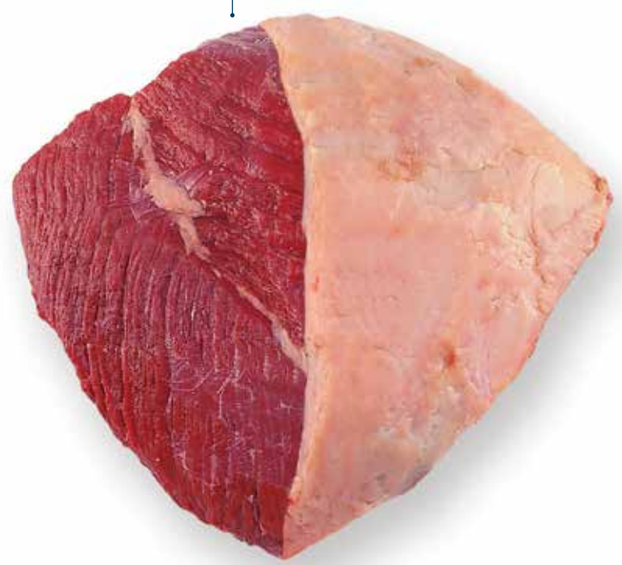


B 1121.2



B 1121.3





B 1121.1

Miolo ou Coração da Alcatra com Gordura

Rump Heart Fat On
Coeur de Rumsteck Gras
Cuadril con Tapilla sin Rabillo con Grasa
Cuore dello Scamone con Grasso
Steakhüfte mit Fett
قلب الكفل مع دهن
Внутренняя часть тазобедренного отруба с горбушкой и хвостовой частью
带脂臀腰肉心
보섭살 (유지방)
ランプハート　ファットオン
مڑ کفل باچربي

Preparado a partir da alcatra completa pela remoção dos cortes picanha e maminha da alcatra, é constituído dos músculos glúteos médio e profundo.

Taken from the full rump by removing the rump cap and rump tail, this cut consists of the gluteus medius and gluteus profundus muscles.

B 1121.2

Coração da Alcatra com Rolha

Rump Heart Cork On
Coeur de Rumsteck avec limande
Cuadril con Tapilla
Cuore dello Scamone con Tappo
Steakhüfte mit Deckel
قلب الكفل مع فلين
Сердцевина внутренней части тазобедренного отруба с крышкой
精修臀腰肉心
보섭살 (무지방)
ランプハート脂肪オフ



B 1121



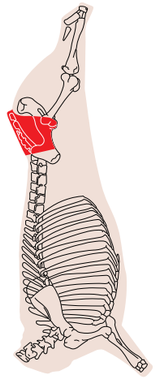
B 1121.1

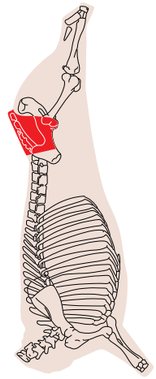


B 1121.2



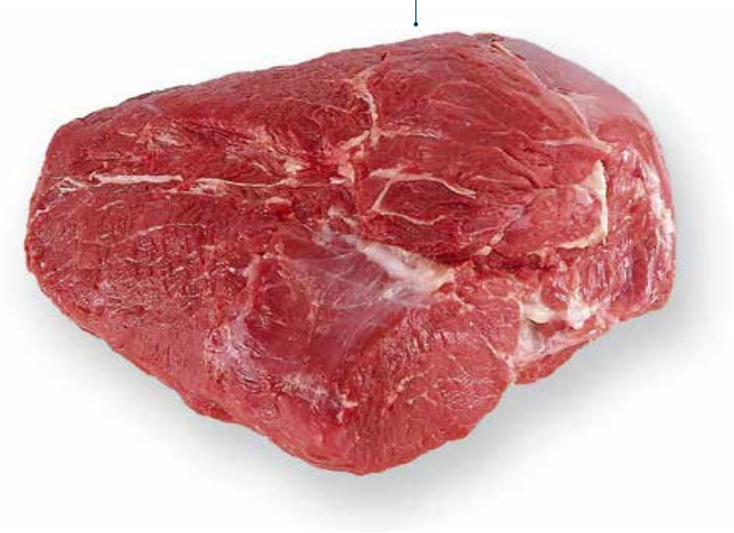
B 1121.3





Obtido do corte miolo ou coração da alcatra (B1121.1) pela remoção da gordura de cobertura.

Prepared from the rump heart fat on (B1121.1) by removing the covering fat.



B 1121



B 1121.1

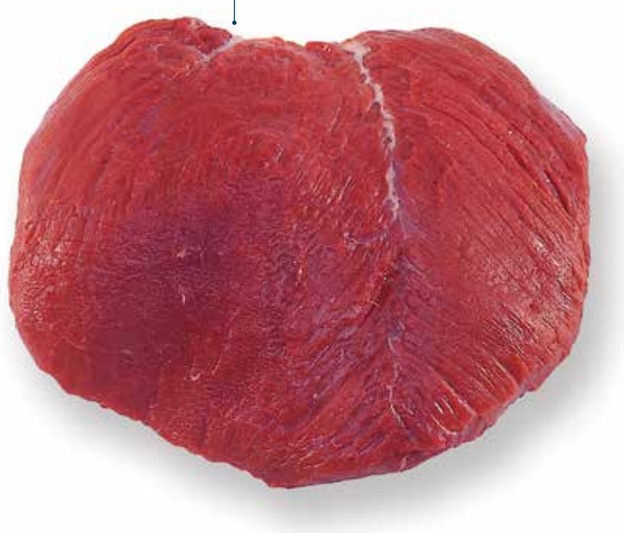


B 1121.2



B 1121.3





B 1121.3

Coração da Alcatra sem Rolha e sem Gordura

PAD Rump Heart
Coeur de Rumsteck PAD
Cadera sin Tapilla y sin Grasa
Cuore dello Scamone senza Tappo e senza Grasso
Steakhüfte ohne Deckel und ohne Fett
قلب الكفل بدون فلين وبدون دهن
Бифштексная часть верхней части тазобедренного отруба
去脂膜去臀肉上后腰精肉
순 보섭살
ランプハート脂肪とマッスルオフ
مغز کفل پاک کرده

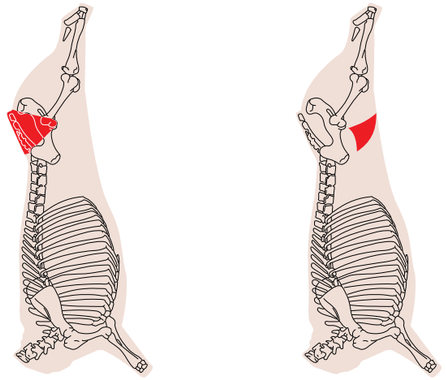
Corte preparado a partir do coração da alcatra com rolha (B1121.2) pela excisão do músculo glúteo.

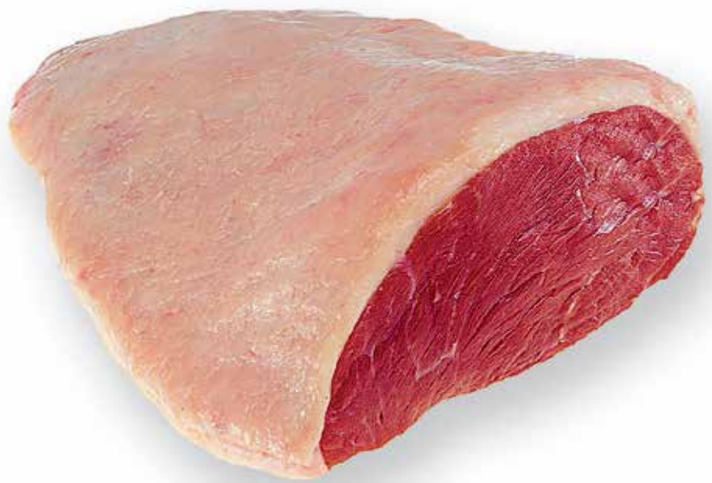
Prepared from the rump heart cork on (B1121.2) by removing the gluteus muscle.

B 1122

Picanha

Rump Cap
Aiguillette de rumsteck
Tapa de Cuadril (Chile: Punta de Ganso)
Copertura dello Scamone
Hüftdeckel
طبقة الكفل
Горбушка верхней части тазобедренного отруба
后脊肉
대퇴이두근등살 (삐까냐)
ランプ　カブリ
قسمت قدامي كفل





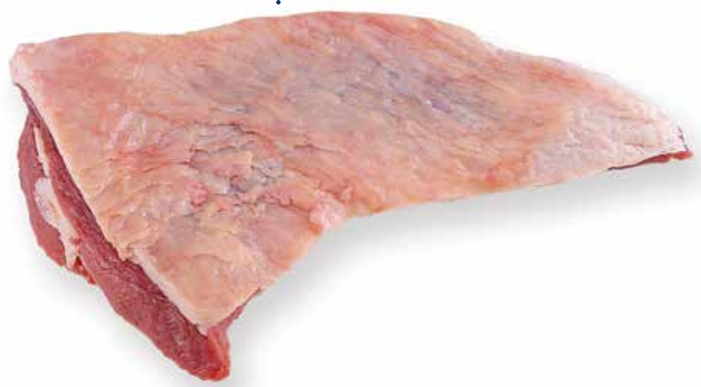
Corte constituído da porção dorsal do músculo bíceps femoral, obtido durante a preparação da alcatra pela separação do tecido conetivo entre os músculos bíceps femoral e glúteo médio.
Base óssea: ísquio, sacro e duas primeiras vértebras coccígeas
Componentes musculares: porção dorsal do bíceps femoral.

Taken from the dorsal portion of the biceps femoris, during preparation of the rump by separating the connective tissue between the biceps femoris and the gluteus medius.
Bones: *ischium, sacrum and the first two coccygeal vertebrae.*
Related muscles: *dorsal portion of the biceps femoris.*

B 1123

B 1123.1





B 1123

Maminha da Alcatra com Gordura

Rump Tail Fat On
Aiguillette baronne
Colita de Cuadril (Chile: Punta de Picana)
Fianchetto con Grasso
Hüftspitze mit Fett
ذيل الكفل مع دهن
Конец верхней части тазобедренного отруба с жиром
腰腱肉
유지방 밑살꼬리살
ランプテール脂肪オン
انتهاي مؤران باچربي

Obtido a partir da preparação da alcatra pela separação natural do músculo tensor da fascia lata a partir do músculo glúteo médio.
Base óssea: ílio.
Componentes musculares: tensor da fascia lata.

This comes from the preparation of the rump by the natural separation of the tensor fascia latae muscle from the gluteus medius.
Bones: *ilium.*
Related muscles: *tensor fascia latae.*

B 1123.1

Maminha da Alcatra sem Gordura

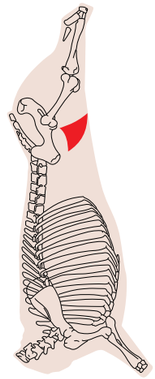
PAD Rump Tail
Aiguillette Baronne PAD
Colita de Cuadril sin Grasa (Chile: Punta de Picana)
Fianchetto senza Grasso
Hüftspitze ohne Fett
ذيل الكفل بدون دهن
Конец верней части тазобедренного отруба без жира
去脂腰腱肉
순 밑살꼬리살
パドランプテール
قسمت خلفي كفل پاك كرده

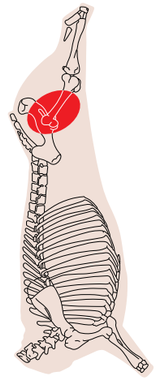
Obtido a partir da alcatra pela separação natural do músculo tensor da fascia lata, e remoção da gordura de cobertura.

Taken from the rump by the natural separation of the tensor fascia latae muscle and removal of covering fat.









B 1123

B 1123.1

B 1124



B 1124.1



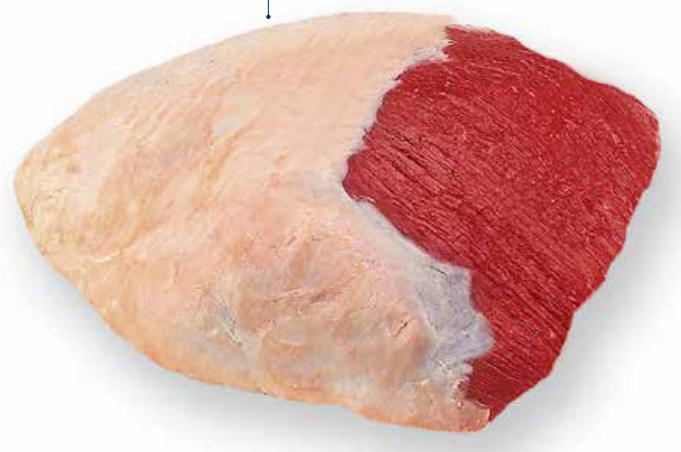
B 1124.2



B 1124.3



B 1124.4



B 1124

Coxão Mole

Topside or Inside
Tende de Tranche
Nalga de Adentro con Tapa (Chile: Posta Negra)
Fesa con Coperchio
Oberschale
وش فخذة
Внутренная часть тазобедренного отруба
针扒
안볼기살
トップサイド

Obtido da desossa do coxão pela liberação das massas musculares aderidas à face ventral dos ossos ilíaco, fêmur e tuberosidade tibial, separado do patinho e do coxão duro pelas ligações naturais. Gordura de cobertura excessiva e tecido conjuntivo são removidos.
Base óssea: ísquio, púbis, fêmur e tíbia.
Componentes musculares: sartório, gracilis, pectíneo, adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores e quadrado femoral.

Results from boning of the round shank on and releasing the muscular masses attached to the ventral surface of the iliacus, femur, and tibial tuberosity, removed from the knuckle and the outside by its natural attachments. Excessive fat cover and connective tissue are removed.
Bones: *ischium, pubis, femur, and tibia.*
Related muscles: *sartorius, gracilis, pectineus, adductor femoris, semimembranosus, gemelli, obturators and femoral quadrate.*

B 1124.1

Coxão Mole com Capa e sem Gordura

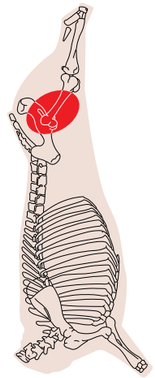
Topside or Inside Cap On and Fat Off
Tende de Tranche avec Dessus sans Graisse
Nalga de Adentro con Tapa y sin Grasa
Fesa con Coperchio e senza Grasso
Oberschale mit Deckel und ohne Fett
وش فخذة مع طبقة وبدون دهن
Внутренная часть тазобедренного отруба
带盖针扒
안볼기살 (무지방)
トップサイド(インサイド)キャップオン ファットオフ

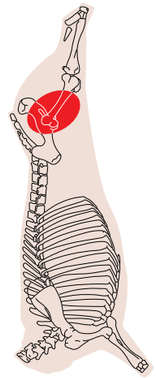
Obtido do corte coxão mole (B1124) pela remoção da gordura de cobertura.

Prepared from the topside (B1124) by removing its covering fat.

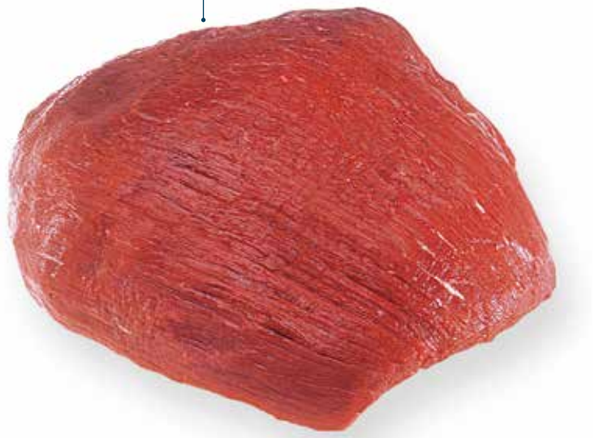












B 1124.2

Coxão Mole sem Capa

Topside or Inside Cap Off
Tende de Tranche sans Dessus
Nalga de Adentro sin Tapa
Fesa senza Coperchio
Oberschale ohne Deckel
وش فخذة بدون طبقة
Внутренная часть тазоберенного отруба с горбушкой и без жира
去盖针扒
안볼기살 (무근망토)
トップサイド(インサイド)キャップオフ

Preparado pela remoção dos músculos gracilis, sartório e pectíneo, que constituem a capa de coxão mole
Base óssea: ísquio, púbis, fêmur e tíbia.
Componentes musculares: adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores e quadrado femoral.

This cut results from removing the gracilis, sartorius, and pectineus muscles, which make up the cap of the topside.
Bones: *ischium, pubis, femur and tibia.*
Related muscles: *adductor femoris, semimembranosus, gemelli, obturators and femoral quadrate.*

B 1124.3

Coxão Mole (carne vermelha)

PAD Topside or Inside
Tende de Tranche PAD
Nalga de Adentro
Fesa (carne di manzo)
Oberschale (rotes Fleisch)
وش فخذة (لحم احمر)
Внутренная часть тазобедренного отруба без горбушки
全修清去盖皮肉上后腿肉(红肉)
순 안볼기살 (적색육)
インサイドミート(レッドミート)

Preparado pela remoção da capa e da gordura visual do coxão mole e com as pontas aparadas.
Base óssea: ísquio, púbis, fêmur e tíbia.
Componentes musculares: adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores e quadrado femoral.

Prepared by removing the topside cap and visual fat and trimming the edges.
Bones: *ischium, pubis, femur and tibia.*
Related muscles: *adductor femoris, semimembranosus, gemelli, obturators and femoral quadrate.*



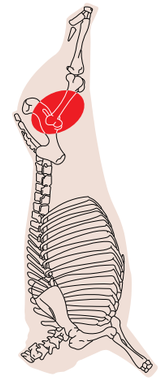
B 1124

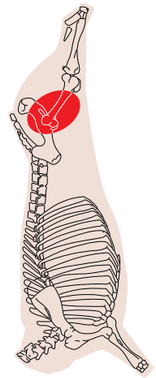
B 1124.1

B 1124.2

B 1124.3

B 1124.4







B 1124

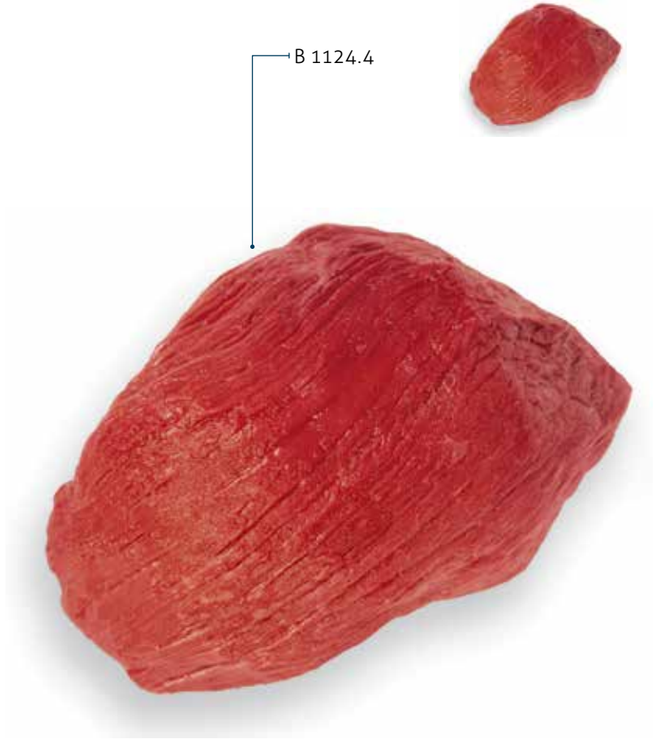


B 1124.1

B 1124.2

B 1124.3

B 1124.4



B 1124.4

Coxão Mole Baby Top

Topside Baby Top
Tendre de Tranche Baby Top
Nalga de Adentro
Fesa Baby Top
Oberschale ohne Deckel
وش فخذة بيبي توب
Внутренная часть тазобедренного отруба (бейби top)
贝比上后腿肉
베이비톱 안볼기살
トップサイドベビートップ
بغل‌ران

Corte obtido a partir do coxão mole sem gordura, após a remoção da capa. É composto pelos músculo adutor femural.

Taken from the topside fat off after removing the cover. It is made up by the adductor femoris muscle.

B 1125

Coxão Duro com Lagarto e Músculo Mole

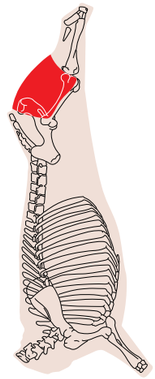
Full Silverside
Gîte avec Tendron
Cuadrada con Peceto y Garrón de Nalga
Sottofesa con Girello e Campanello
Unterschale mit Seemerolle und Kniekehlfleisch
وش فخذة مع مؤخرة الفخد وعضلة لينة
Полная наружная часть тазобедренногно отруба
黄瓜条
바깥볼기살 (유흥두깨살, 유뭉치사태)
フル　シルバーサイド
سيلورسايد كامل

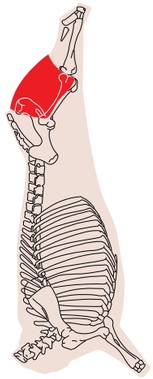
Corte obtido do coxão pela separação das massas musculares situadas entre a face latero-caudal do fêmur e osso ilíaco, desde a junção muscular com o tendão de Aquiles.
Base óssea: fêmur, ilíaco, tíbia e fíbula.
Componentes musculares: bíceps femoral, semitendinoso, gastrocnêmio e flexor digital superficial.

Prepared from the outside by separating the muscular masses between the laterocaudal side of the femur and the thigh bone, from the muscular articulation with the Achilles' tendon.
Bone base: *femur, iliacus, tibia and fibula.*
Related muscles: *femoral biceps, semitendinosus, gastrocnemius and flexor digitalis superficialis.*



B 1125
B 1125.1
B 1125.2
B 1125.3
B 1125.4
B 1125.5









B 1125
B 1125.1
B 1125.2
B 1125.3
B 1125.4
B 1125.5



B 1125.1

Coxão Duro com Lagarto

Silverside
Gîte noix
Cuadrada con Peceto
Sottofesa con Girello
Unterschale ohne Seemerolle
الظهر مع عروق
Наружная часть тазобедренного отруба с огузком
去软肌肉外侧后腿板肉
바깥볼기살 (유흥두깨살)
シルバーサイド
سيلورسايد

Formado pelo coxão duro e pelo lagarto, a partir da remoção do músculo mole.
Base óssea: fêmur, ilíaco, tíbia e fíbula.
Componentes musculares: bíceps femoral e semitendinoso.

Consisting of the outside and the eye round by removing the leg of beef.
Bones: *femur, iliacus, tibia and fibula.*
Related muscles: *biceps femoris and semitendinosus.*

B 1125.2

Coxão Duro sem Lagarto

Flat or Outside Flat
Gîte noix sans Rond
Cuadrada sin Peceto (Chile: Ganso)
Sottofesa senza Girello
Unterschale ohne Seemerolle, ohne Kniekehlfleisch und ohne Fett
الظهر بدون عروق
Наружная часть тазобедренного отруба без огузка
大黄瓜条
바깥볼기살 (무홍두깨살)
アウトサイドフラット

Corte da face lateral do coxão obtido pela liberação do músculo bíceps femoral aderido às faces laterais do fêmur, ventral do osso ilíaco e extremidades proximais da tíbia e fíbula e separação de suas ligações naturais com músculo mole, lagarto e coxão mole.
Base óssea: fêmur, ilíaco, tíbia e fíbula.
Componentes musculares: bíceps femoral.

A cut from the lateral surface of the round shank on, taken by removing the biceps femoris attached to the lateral surfaces of the femur, ventral surface of the iliacus and proximal extremities of the tibia and fibula, and releasing it from its natural attachments to the leg of beef, eyeround and topside.
Bones: *femur, iliacus, tibia and fibula.*
Related muscles: *biceps femoris.*



B 1125

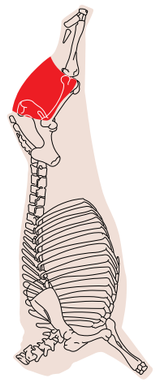
B 1125.1

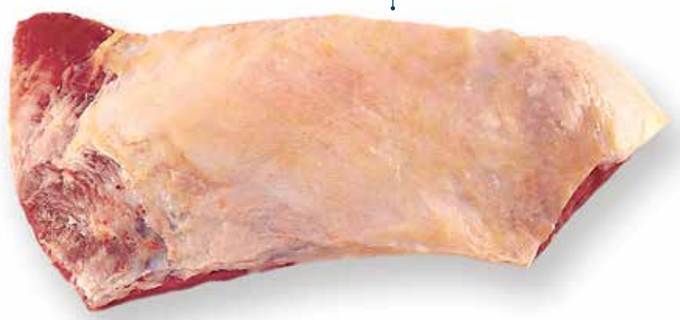
B 1125.2

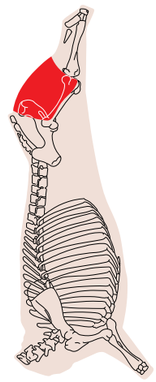
B 1125.3

B 1125.4

B 1125.5









B 1125

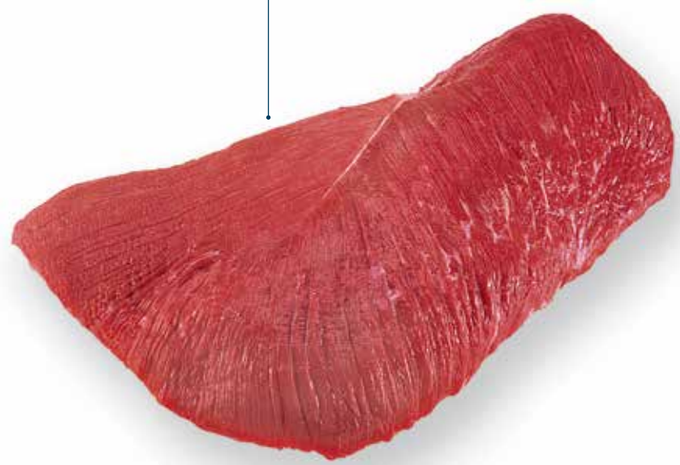
B 1125.1

B 1125.2

B 1125.3

B 1125.4

B 1125.5



B 1125.3

Coxão Duro Vermelho

PAD Flat
Gite noix PAD
Cuadrada Roja
Sottofesa Rossa
Abgekanntete Unterschale, ohne Flachstück
لوح الظهر
Наружная часть тазобедренного отруба
全修清外侧后腿板肉(红肉)
바깥볼기살 (적색순살)
アウトサイドミート

Obtido a partir do coxão duro pela remoção completa das gorduras subcutânea e intermuscular e aponeuroses.

This comes from the outside by completely removing subcutaneous and intramuscular fat and aponeurosis.

B 1125.4

Coxão Duro Quadrado

Square PAD Flat
Plat de gîte
Nalga de Afuera Cuadrada
Sottofesa Quadrata
Flachstück der Unterschale
لوح الظهر المربع
Наружная часть тазобедренного отруба
方切全修清外側后腿板肉
바깥볼기살 (네모난 순살)
アウトサイドフラット脂肪とサイドチェインオフ

Corte obtido do coxão duro desprovido de gordura, pela separação da aba lateral do músculo bíceps femural, dando ao corte o formato retangular.

Prepared from the flat without its fat, by separating the side chain from the biceps femoris muscle, which gives the cut its oblong appearance.



B 1125

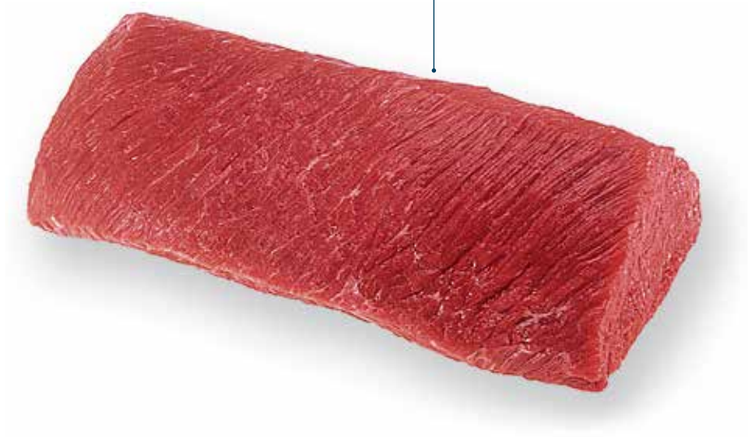
B 1125.1

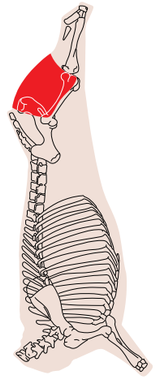
B 1125.2

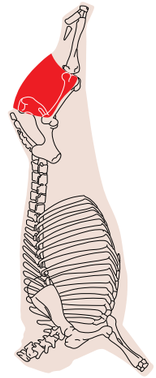
B 1125.3

B 1125.4

B 1125.5







B 1125



B 1125.1

B 1125.2

B 1125.3

B 1125.4

B 1125.5



B 1125.5

Borboleta do Coxão Duro

Butterfly Flat
Aiguillette de gite noix
Mariposa
Sottofesa a Farfalla
Seemerrolle mit Fett und mit Haut
فراشة الظهر
Вертушка наружной части тазобедренного отруба
外側后腿翼板肉
대퇴 이두근살
バタフライフラット

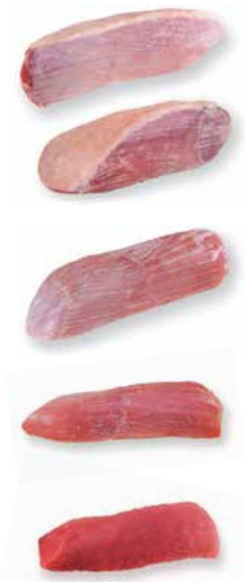
Constitui a aba lateral do músculo bíceps femural.

This is the side chain of the biceps femoris muscle.

B 1126

Lagarto com Gordura e com Pele

Eye Round Fat and Skin On
Rond de Gîte Gras avec Peau
Peceto con Grasa y con Piel (Chile: Pollo Ganso)
Girello con Grasso e con Pelle
Seemerrolle ohne Fett und mit Haut
عروق تلبيانكو بالغشاء و الدهن
Огузок
带脂带皮小黄瓜条
홍두깨살 (유지방, 유진피)
アイラウンドファット　スキンオン
آبراند پاك نشده با پوست

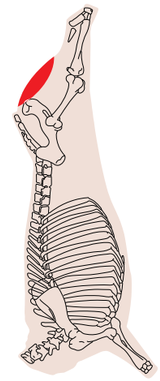


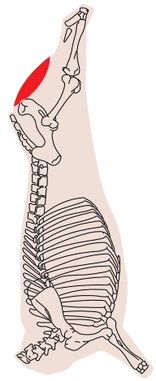
B 1126

B 1126.1

B 1126.2

B 1126.3







Corte constituído pelo músculo semitendinoso, localizado entre o coxão duro e o coxão mole.
Base óssea: tuberosidade isquiática e tuberosidade calcânea (tarso).
Componente muscular: semitendinoso.

A cut taken from the semitendinosus muscle, located between the outside and the inside.
Bones: *ischiatic tuberosity and calcaneus tuberosity (tarsus).*
Related muscles: *semitendinosus.*

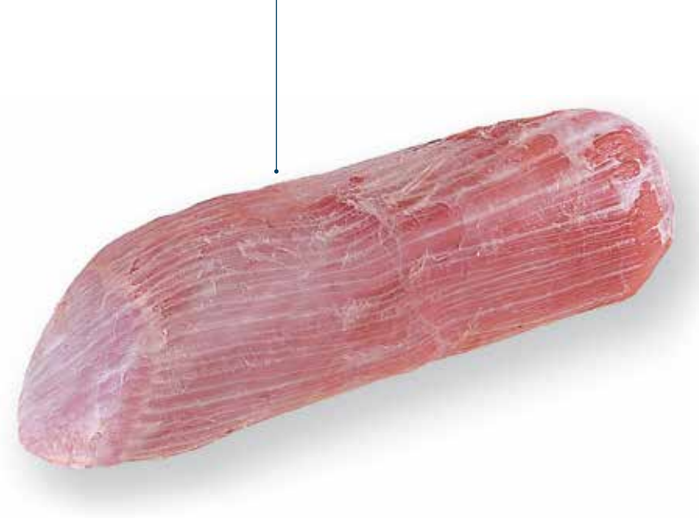
B 1126

B 1126.1

B 1126.2

B 1126.3





B 1126.1

Lagarto sem Gordura e com Pele

Eye Round Fat Off and Skin On
Rond de Gîte Maigre avec Peau
Peceto sin Grasa y con Piel (Chile: Pollo Ganso)
Girello senza Grasso e con Pelle
Unterschale ohne Seemerolle
عروق تلبيانكو بالغشاء و بدون الدهن
Огузок с жиром и с кожой
去脂带皮小黄瓜条
홍두깨살 (무지방, 유진피)
アイラウンドファットオフ　スキンオン
آبراند پاك شده با پوست

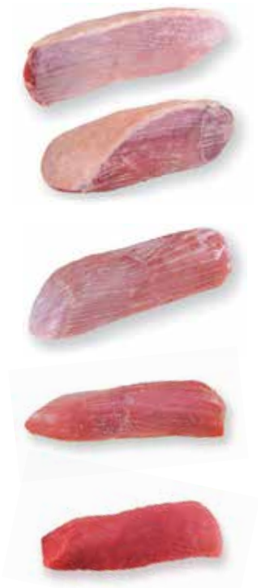
Obtido do lagarto com gordura e com pele pela remoção da gordura de cobertura.

Prepared from the eye round fat and skin on, by removing its covering fat.

B 1126.2

Lagarto sem Gordura e sem Pele

Eye Round Fat and Skin Off
Rond de Gîte
Peceto sin Grasa y sin Piel (Chile: Pollo Ganso)
Girello senza Grasso e senza Pelle
Seemerrolle ohne Fett und ohne Haut
عروق تلبيانكو بدون غشاء و بدون دهن
Огузок
去脂去皮小黄瓜条
홍두깨살 (무지방, 무진피)
アイラウンドファット　スキンオフ
آيرلاند

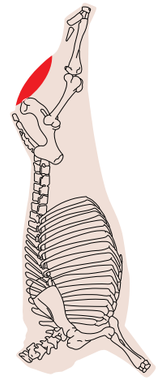


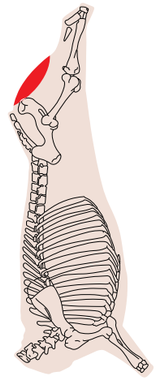
B 1126

B 1126.1

B 1126.2

B 1126.3







B 1126

B 1126.1

B 1126.2

B 1126.3





Preparado a partir do lagarto pela remoção total de gordura subcutânea, gordura intramuscular, tecido conjuntivo e membrana de cobertura.

Taken from the eye round by completely removing the subcutaneous and intramuscular fat, connective tissue and cover membrane.

B 1126.3

Lagarto Vermelho

PAD Eye Round
Noix de Ronde Gîte PAD
Peceto Rojo (Chile: Pollo Ganso)
Girello Rosso
Seemerrolle ohne Fett
لوح عروق التلبيانكو
Красный огузок
外侧后腿红肉眼
적색홍두깨살
アイラウンド
عضلەران پاك كرده

Corte constituído pelo músculo semitendinoso, localizado entre o coxão duro e o coxão mole com pontas aparadas.

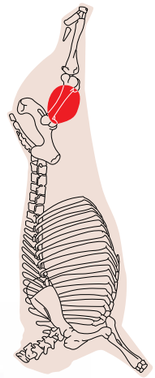
A cut from the semitendinosus muscle, located between the outside and the inside with trimmed edges.

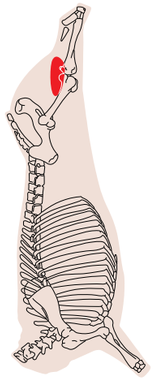
B 1127

Patinho

Knuckle
Tranche Grasse
Bola de Lomo (Chile: Posta Rosada)
Noce
Kugel
سمانة
Оковалок
牛霖
도가니
ナックル
مغزان









Corte constituído das massas musculares da face anterior do fêmur, separado do coxão mole, do coxão duro e da maminha da alcatra.
Base óssea: fêmur e patela.
Componentes musculares: reto femoral, vastos lateral, medial e intermediário.

This is taken from the muscular masses from the anterior surface of the femur, released from the inside, the outside and the rump tail.
Bones: *femur and patella.*
Related muscles: *rectus femoris, vasti lateralis, medialis and intermedius.*

B 1128

Músculo Mole

Leg of Beef – Heel Muscle
Tendron
Tortuguita (Chile: Abastero)
Campanello
Kniekehlfleisch
فرخة موزة
Мягкая Мышца
蹄腱
뭉치사태
ヒールマッスル
سر ماهیچه‌ران

B 1128



B 1128.1



B 1128.2





Corte constituído das massas musculares aderidas à face posterior da articulação fêmorotibial, separado de suas ligações com o coxão duro, o lagarto e o coxão mole.
Base óssea: fêmur, tíbia, tarso e fíbula.
Componentes musculares: gastrocnêmio, sóleo e flexor digital superficial.

This cut consists of the muscular masses attached to the posterior portion of the femorotibial joint, separated from its attachments to outside, eyeround and inside.
Bones: *femur, tibia, tarsus and fibula.*
Related muscles: *gastrocnemius, soleus and flexor digitalis superficialis.*

B 1128.1

Palomita

Leg of Beef – Inside Muscle Off
Cuisseau
Palomita (Chile: Abastero)
Copertura del Cuore della Fesa
Kniekehlfleisch ohne Flexor-Muskel
فرخة موزة
Голяшка без мышцы
巴罗米达
무근 안허벅다리살
ヒールマッスル　インサイドマッスルオフ

Preparado a partir do músculo mole pela excisão do músculo flexor digital superficial.

This is taken from the leg of beef by excision of the flexor digitalis superficialis.



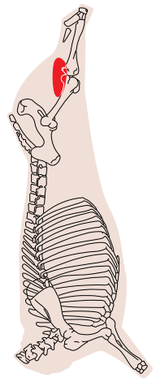


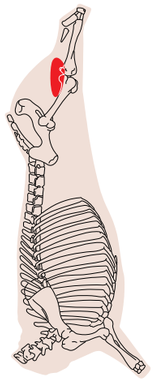


B 1128

B 1128.1

B 1128.2







B 1128

B 1128.1

B 1128.2









B 1128.2

Bananinha

Golden Coin Muscle
Coupe Spéciale du Faux-Filet
Recorte Especial de Bife Angosto
Muscolo tra Costole
Ausgelöstes Zwischenrippenfleisch
ساق الشرائح بدون عضل
Монетная Мышца
金钱腱
뒷다리 굴근살
ゴールデンコインマッスル

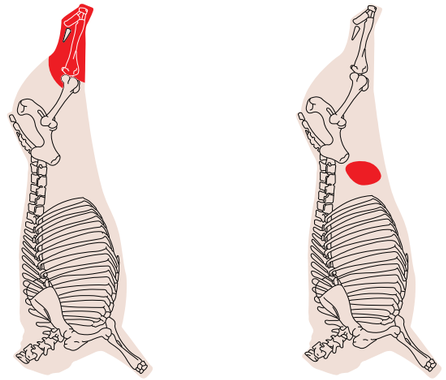
Constituído do músculo flexor digital superficial, resulta da preparação da palomita.

This comes from the flexor digitalis superficialis muscle, and results from the preparation of the leg of beef, muscle off.

B 1129

Músculo Duro ou Garrão

Shank
Jarret Arrière
Garrón Trasero (Chile: Ossobuco de Pierna)
Geretto Posteriore
Hinterhesse
موزة خلفية
Задняя Мышца / Твёрдая
腱子肉
사태
シャンク
ماهیچه‌ران





Corte constituído das massas musculares aderidas às faces posterior e lateral da tíbia e da fíbula, separado de suas ligações com o patinho e o músculo mole.
Base óssea: tíbia e ossos tarsais.
Componentes musculares: extensores digitais, fibular longo, fibular terceiro, extensor digital longo e poplíteo.

This comes from the muscular masses attached to the posterior and lateral surfaces of the tibia and fibula, separated from its connections with the knuckle and the leg of beef.
Bones: *tibia and tarsal bones.*
Related muscles: *digital extensors, fibularis longus, fibularis tertius, long digital extensor and popliteus.*

B 1210

Bife do Vazio

Flank Steak
Bavette de Flanchet
Bife de Vacio (Chile: Palanca)
Reale
Fleischdünnung
شرائح فلانك
Пашина
牛腩排
치마살
フランクステーキ
استيك فلوه گاه



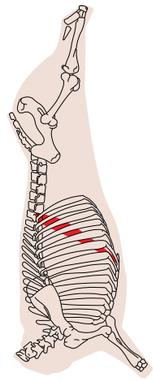
Corte preparado a partir do vazio, constituído pela porção grossa do músculo reto abdominal.
Base óssea: bordo distal da última costela, apófises transversas das vértebras lombares e tuberosidade do íleo.
Componentes musculares: reto abdominal.

A cut prepared from the flank, consisting of the large part of the rectus abdominis muscle.
Bones: *distal border of the last rib, transverse apophyses of the lumbar vertebrae and iliac tuberosity.*
Related muscles: *rectus abdominis.*

B 1211

Fraldinha

Thin Skirt
Hampe
Entraña Fina (Chile: Entraña)
Lombatello Sottile
Saumfleisch
الجزء الرقيق السفلي للخاصرة
Тонкая Диафрагма
薄横膈肌肉
안창살
シンスカート
دیافراگم





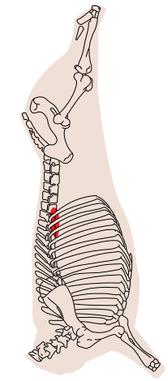
Corte constituído da porção costal do diafragma e com a remoção do tecido membranoso de revestimento.
Base óssea: seis últimas costelas e apêndice xifóide.
Componente muscular: diafragma.

A cut consisting of the costal section of the diaphragm by removing the membranous investing tissue.
Bones: *last six ribs and xiphoid process.*
Related muscles: *diaphragm.*

B 1212

Lombinho

Thick Skirt
Onglet
Entraña Gruesa (Chile: Pollo Barriga)
Lombatello
Nierenzapfen
الجزء السميك السفلي للخاصرة
Толстая Диафрагма
厚横膈肌肉
롬비뇨 (격막접중심살)
シックスカート
دیافراگم





Constituído pelos pilares esquerdo e direito do diafragma.
Base óssea: vértebras lombares.
Componente muscular: diafragma.

This comes from the left and right pillars of the diaphragm.
Bones: *lumbar vertebrae.*
Related muscles: *diaphragm.*



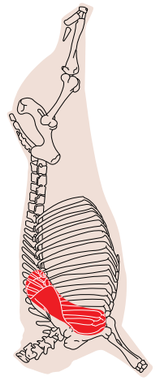
Cortes sem Osso
Quarto Dianteiro

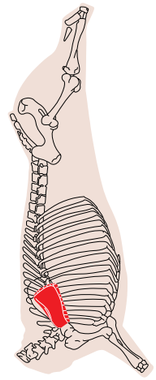
Boneless Cuts
Forequarter

B 2110

Pá

Shoulder Clod
Épaule
Carnaza de Paleta
Spalla Alta
Schulter
كتلة الكتف
Лопатка
肩胛肉
전각
ショルダークロッド
کلوخ شانه







Corte obtido pela separação das massas musculares inseridas na escápula, no úmero e extremidades proximais da ulna e do rádio.
Base óssea: escápula, úmero e ulna.
Componentes musculares: cutâneo omobraquial, deltóide, supraespinhoso, infraespinhoso, redondos, subescapular, grande dorsal, tríceps braquial, tensor da fascia antebraquial e ancôneo.

Taken by releasing the muscular masses inserted in the scapula, the humerus and proximal extremities of the ulna and radius.
Bones: *scapula, humerus and ulna.*
Related muscles: *omobrachial cutaneous, deltoid, supraspinatus, infraspinatus, teres, subscapular, rectus capiti dorsalis major, brachial triceps, antebrachial fascia tensor, and anconeus.*

B 2111

Raquete

Oyster Blade
Paleron
Marucha (Chile: Punta Paleta)
Copertina
Schaufelstück
كوريك
Средняя часть лопатки
板腱
견갑오목근살
オイスターブレード
عضله سردست



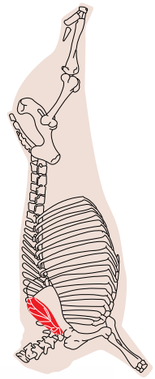
Corte constituído pela massa muscular situada na fossa infraespinhosa da escápula.
Base óssea: escápula.
Componentes musculares: infraespinhoso.

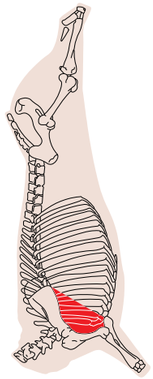
This is taken from the muscular mass in the infraspinatus fossa of the scapula.
Bones: *scapula.*
Related muscles: *infraspinatus.*

B 2112

Peixinho

Chuck Tender
Jumeau
Chingolo (Chile: Choclillo)
Girello di Spalla
Falsches Filet
أصابع
Филей лопаточной части
嫩肩肉
전각살 or 꾸리살
チャックテンダー
سوسنت







Corte constituído pela massa muscular situada na fossa supraespinhosa da escápula.
Base óssea: escápula.
Componentes musculares: supraespinhoso.

Comes from the muscular mass in the supraspinatus fossa of the scapula.
Bones: *scapula.*
Related muscles: *supraspinatus.*

B 2113

Miolo ou Coração da Paleta

Shoulder Heart
Boule de Macreuse
Centro de Carnaza de Paleta (Chile: Posta Paleta)
Cuore del Fesone di Spalla
Dicker Bug
قلب الكتف
Лопаточно-плечевая часть
去骨肩胛肉
어깨중심살 (견갑골살)
クロッドハート
مغز شانه



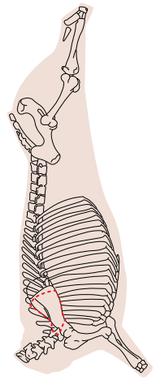
Corte constituído pela massa muscular inserida na borda posterior da escápula, no úmero e extremidade da ulna.
Base óssea: escápula, úmero e ulna.
Componentes musculares: tríceps braquial.

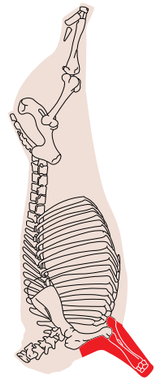
Comes from the muscular mass inserted in the posterior border of the scapula, in the humerus, and extremity of the ulna.
Bones: *scapula, humerus and ulna.*
Related muscles: *brachial triceps.*

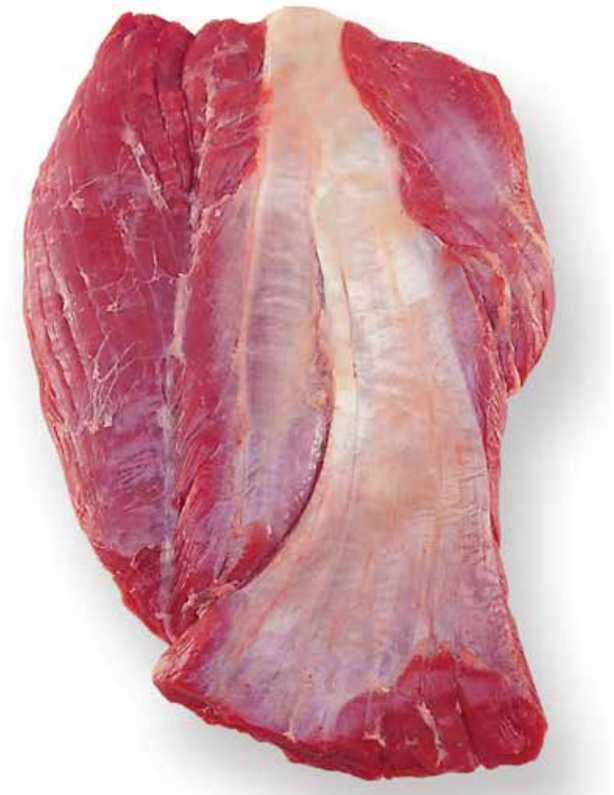
B 2114

Capa da Paleta

Shoulder Cover
Bloc d'Épaule
Tapa de Paleta (Chile: Assado del Carnicero)
Coperchio del Fesone di Spalla
Schaufeldeckel
غطاء الكتف
Лопатка с горбушкой
肩胛皮盖肉
어깨외피살 (견갑하근)
クロッドカバー
روي كتف







Corte constituído pela massa muscular situada na face medial da escápula.
Base óssea: escápula.
Componentes musculares: subescapular.

Comes from the muscular mass on the medial surface of the scapula.
Bones: *scapula.*
Related muscles: *subscapular.*

B 2120

Músculo do Dianteiro

Shin
Jarret Avant
Garrón Delantero (Chile: Ossobuco de Mano)
Geretto Anteriore
Vorderhesse
موزة أمامية
Голень
前小腿腱
앞다리근육살
シン
ماهیچه دست



Localizado nas regiões braquial e antebraquial, o corte é constituído das massas musculares que envolvem o rádio e a ulna, com inserções no úmero e no carpo.
Base óssea: úmero, rádio, ulna e carpo.
Componentes musculares: bíceps braquial, coracobraquial, braquial, extensores digitais, flexores digitais, extensor caroradial, abdutor longo digital, pronador redondo.

Coming from the brachial and antebrachial regions, this cut is taken from the muscular masses around the radius and ulna, with insertions in the humerus and carpus.
Bones: *humerus, radius, ulna and carpus.*
Related muscles: *brachial biceps, coracobrachial, brachial, digital extensors, digital flexors, caroradial extensor, long digital abductor, pronator teres.*

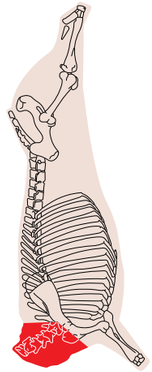
B 2210

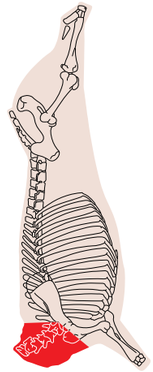
Pescoço com Gordura

Neck Fat On
Collier
Cogote con Grasa
Collo
Hals mit Fett
رقبة مع الدهن
Шея
帶脂颈肉
유지방 목심
ネック　ファットオン
گردن باچربي









B 2210

B 2210.1



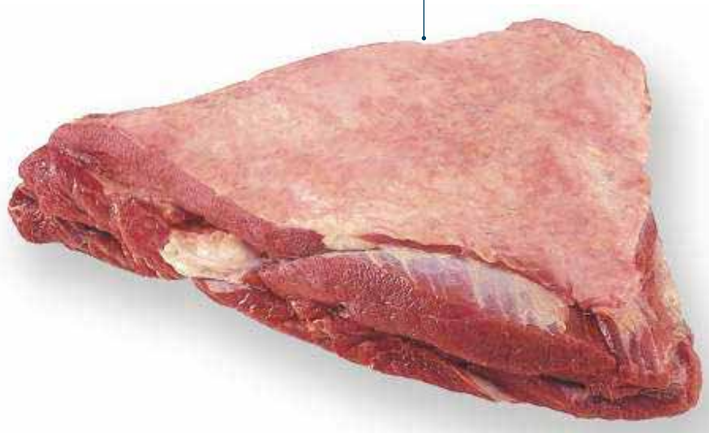


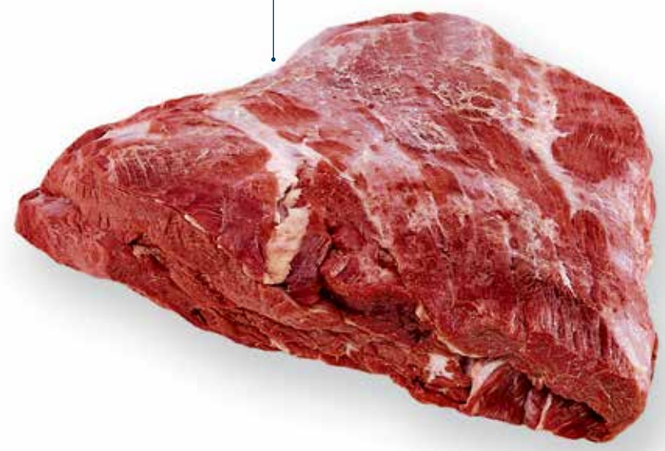
B 2210

B 2210.1

Corte constituído das massas musculares inseridas nas vértebras cervicais, borda anterior da primeira costela e extremidade anterior do esterno.
Base óssea: vértebras cervicais.
Componentes musculares: trapézio, omotransverso, braquicefálico, rombóide, serrato ventral, esplênio, longos, oblíquos da cabeça, multífido cervical, semiespinhal cervical, intertransversos cervicais, retos da cabeça, escaleno, longo do pescoço.

Taken from the muscular masses inserted in the cervical vertebrae, anterior border of the first rib and anterior extremity of the sternum.
Bones: *cervical vertebrae.*
Related muscles: *trapezius, omotransversalis, brachicephalic, rhomboid, serratus ventralis, splenium, long and oblique bones of the head, multifidus cervicis, cervical semispinal, intertransversarii cervicis, recti of the head, scalene, long muscle of the neck.*





B 2210.1

Pescoço sem Gordura

Neck Fat Off
Collier Maigre
Cogote sin Grasa
Collo senza Grasso
Hals ohne Fett
رقبة بدون دهن
Шея без жира
去脂颈肉
무지방 목심
ネック ファットオフ
گردن بدون چربي

Obtido do pescoço (B2210) pela remoção da gordura de cobertura.

Prepared from the neck (B2210) by removing its covering fat.

B 2211

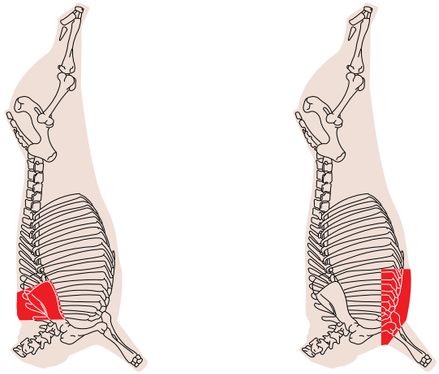
Acém

Chuck
Basse-côtes
Aguja (Chile: Huachalomo)
Sottospalla
Zungenstück, Hochrippe und Querrippe
كوستاليتا أو سن
Лопаточная часть
背肩肉
멍에살
チャック
شلـه



Corte constituído das massas musculares inseridas nas cinco primeiras vértebras dorsais e porção dorsal das costelas correspondentes.
Base óssea: cinco primeiras vértebras torácicas e porção dorsal das cinco primeiras costelas.
Componentes musculares: trapézio, rombóide, serrato ventral, escaleno supracostal, serrato dorsal cranial, iliocostal, longo dorsal, semiespinhal torácico, elevadores das costelas, intercostais, longo do pescoço.

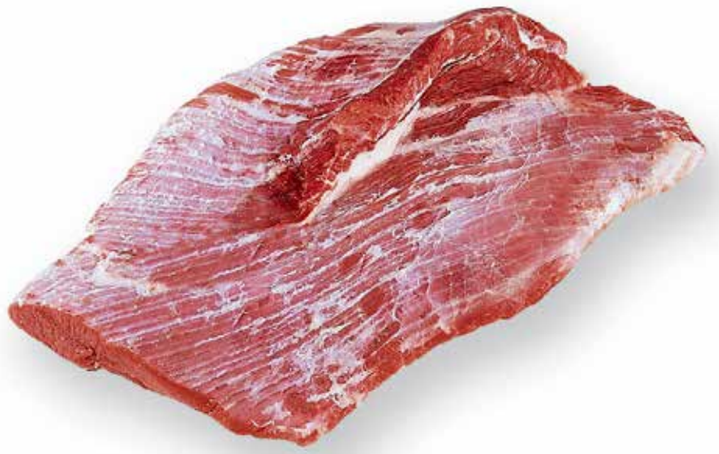
This cut comes from the muscular masses in the first five vertebrae dorsi and posterior part of the corresponding ribs.
Bones: *first five thoracic vertebrae and posterior surface of the first five ribs.*
Related muscles: *trapezius, rhomboid, serratus ventralis, supracostal scalene, serratus dorsalis cranialis, iliocostalis, longissumus dorsal, thoracic semispinal, levatores costarum, intercostales, long muscle of the neck.*



B 2212

Peito

Brisket Point End
Poitrine
Pecho (Chile: Tapapecho)
Petto
Brust
الصدر
Грудинка
前胸肉
차돌박이
ブリスケット
سينه



Corte constituído das massas musculares que recobrem o esterno e cartilagens costais.
Base óssea: seis primeiras esternébras, cartilagens costais correspondentes e extremidades esternais das primeiras costelas.
Componentes musculares: peitorais, subclávio, intercostais, transverso torácico.

This comes from the muscular masses that cover the breast bone and costal cartilages.
Bones: *first six sternebrae, corresponding costal cartilages and sternal edges of the first ribs.*
Related muscles: *pectoralis, subclavius, intercostales, transversus thoracis.*

B 2213

Ponta do Peito

Brisket Navel End
Pointe de Poitrine
Punta del Pecho
Punta di Petto
Nachbrust
راس الصدر
Пуп грудинки
後胸肉
마구리 떡갈
ナーベル
سوسینه



Obtido do peito sem osso depois de retirada a parte superior.
Pontos que necessitam de especificação:
Costelas: números necessários.
Intercostais: se permanecem ou se são retirados.
Diafragma: permanência ou retirada do pedacinho aderido à ponta do peito.

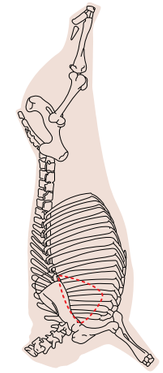
Derived from the boneless brisket after removing the point end.
Points requiring specification:
Ribs: *number required.*
Intercostals: *retained or removed.*
Diaphragm: *retention or removal of the small piece attached to the navel end.*



B 2214

Costela do Dianteiro

Ribs Roast
Rôti de Carré
Sobrecostilla
Costole Anteriori
Querrippe
ضلع القسم الامامي
Переднее ребро
肩胛小排
상등심 (갈비등심)
フォアのリブ
گوشت دنده





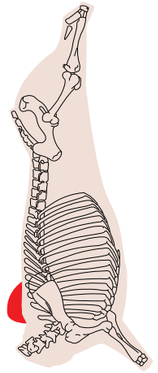
Corte obtido pela separação do grupo muscular da parede lateral do tórax em seu plano profundo.
Base óssea: costelas, vértebras torácicas, escápula.
Componentes musculares: músculo serrato cervical ventral e escaleno dorsal.

A cut prepared by separating the muscular group of the thoracic lateral wall in its depth.
Bones: *ribs, thoracic vertebrae, scapula.*
Related muscles: *serratus cervicalis ventralis and dorsal scalene.*

B 2215

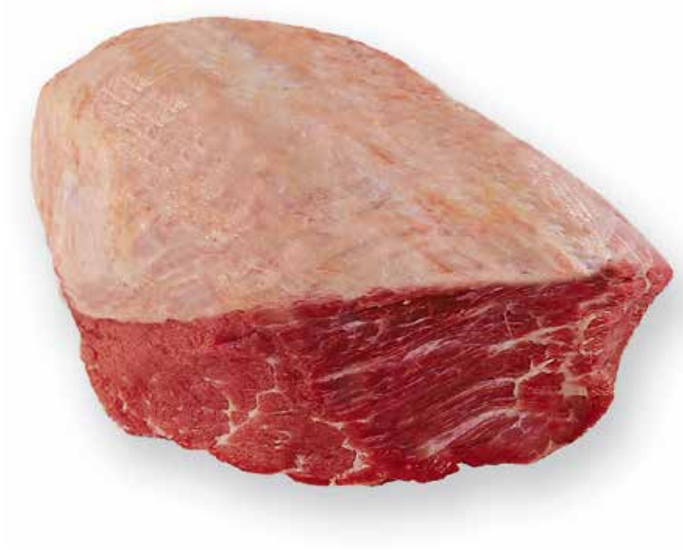
Cupim

Hump
Bosse
Joroba
Gobba
Höcker, v.a. der Zebu-Rasse
لحدبة
Горб
牛肩峰
육봉
ハンプ
کوهان



Corte constituído das massas musculares situadas dorsalmente ao acém, características das raças zebuínas.
Base óssea: extremidades sueriores das cinco primeiras apófises espinhais das vértebras torácicas.
Componentes musculares: trapézio, rombóide.

Taken from the muscular masses on the dorsal surface of the chuck, typical of zebu cattle breeds.
Bones: *superior extremities of the first five spinal apophyses of the thoracic vertebrae.*
Related muscles: *trapezius, rhomboid.*







Miudezas e Manufaturas Bovinas

Fancy And Variety Meats

510

Língua

Tongue | Langue | Lengua | Lingua | Zunge
لسان
Язык
牛舌
쇠서
タン
زبان



A peça é preparada após remoção do osso hióide, gorduras, tecido conjuntivo e gânglios regionais. Classificada por peso ou pela cor.

Prepared after removal of the hyoid bone, fat, connective tissue and regional ganglia. Graded according to weight or color.

520

Coração

Heart | Coeur | Corazón | Cuore | Herz
قلوب
Сердце
牛心
심장
ハツ
مقر فيله



Preparado pela remoção da gordura, de artérias, válvulas e pericárdio.

Prepared by removing the fat, arteries, valves, and pericardium.

530

Fígado

Liver | Foie | Hígado | Fegato | Leber
كبدة
Печень
牛肝
간
レバー
جگر



Preparado pela retirada da cápsula, linfonodos e depósitos de gordura.

Prepared by removing the capsule, lymph nodes, and fatty deposits.

540

Rim

Kidney | Rognon | Riñones | Rognone | Niere
كلاوي
Почка / Поясница
牛腎
신장
キドニー
قلوه



Preparado pela remoção da gordura, ureter, vasos sanguíneos e da cápsula renal.

Prepared by removing the fat, ureter, blood vessels, and kidney capsule.

550

Rabo

Tail | Queue | Rabo | Coda | Schwanz
ذيل
Хвост
牛尾
꼬리
テイル
دم



Preparado com as vértebras coccígeas e músculos correspondentes.

Prepared with the coccygeal vertebrae and corresponding muscles.

570

Bucho

Tripe | Tripes | Mondongo | Tripa | Pansen
الكرش
Требуха
牛肚
위벽
トライプ
سيرابي و شيردان



Preparado após esvaziamento e limpeza em água, com ou sem o retículo.

Prepared after being emptied and cleansed in water, with or without the honeycomb.

560

Miolo ou Cérebro

Brain | Cervelle | Seso | Cervella | Hirn
مخ
Мозг
牛脑
뇌
脳
مغز



Formado por ambos os hemisférios cerebrais, cerebelo e parte da medula espinhal, recobertos pelas meninges.

Consisting of both cerebral hemispheres, cerebellum, and part of the spinal cord, covered by the meninges.

571

Bucho Branqueado

Tripe Bleached | Tripes Blanchies | Mondongo Blanqueado | Tripa Imbianchita | Pansen, gebleicht
الكرش المبيض
Варёная Отбелённая Требуха
白牛肚
세척된 위벽
漂白済みトライプ
سيرابي و شيردان سفيد شده



Após cozimento em água por 45 minutos, é submetido ao clareamento com peróxido de hidrogênio ou produto químico apropriado.

After being cooked in water for 45 minutes, it is bleached with hydrogen peroxide or adequate chemical.

572

Colméia

Honeycomb | Réticulum | Bonete
Reticolo | Netzmagen
الخلية
Соты / Ретикулум
蜂窝牛肚
양 (벌집위벽)
ハニカム

Separado do bucho, admite as mesmas formas de preparo e apresentação.

Separated from the tripe, can be prepared and packed in the same way.



573

Buchinho

Bible | Omassum | Librillo | Foiolo
Blättermagen
الكرش الصغير
Третий Желудок / Омазум
牛百叶
부쉬뇨 (전위장)
オマサム

Constitui um dos proventriculos do estômago, pode ser preparado da mesma forma que o bucho e a colméia.

One of the proventriculi of the stomach, it can be prepared in the same way as the tripe and the honeycomb.





580

Tendão

Tendon | Tendon | Tendón | Tendine | Sehne
الوتر
Сухожилие
牛筋
힘줄
テンドン
زربي

Preparado com os tendões dos músculos flexores superficiais e profundos dos membros traseiros e dianteiros e tecido fibroso de constituição.

Prepared with the tendons of the flexor superficialis and flexor profundus muscles of the hindlimbs and forelimbs, and structural fibrous tissue.



581

Ligamento Cervical

Neck Tendon | Ligament Cervical | Ligamento Cervical
Legamento Cervicale | Zervikales Ligament (Band)
عصب العنق
рёберное сухожилие
后颈韧带
목 인대힘줄
ネックテンドン
زربي گردن

Porção cervical do ligamento supraespinhoso que se estende ao longo da coluna vertebral.

Cervical portion of the supraspinal ligament extending throughout the spine.

590

Traquéia

Bovine Trachea | Trachée | Tráquea
Trachea | Trachea
القصبةالهوائية
Трахея
气管
기관지
気管　（トラキア）
ناي گلو



Constituída da cartilagem da traquéia após remoção do tecido conetivo adjacente.

Consists of windpipe cartilage after the removal of the adjacent connective tissue.

600

Medula Espinhal

Spinal Cord | Moelle Epinière | Medula Espinal
Midollo Spinale | Rückenmark
الحبل الشوكي
Спинной Мозг
脊髓
척수
脊髄（せきずい）
نخاع



Consiste na medula espinhal livre das meninges externas.

The spinal cord released from the external meninges.

610

Aorta

Aorta | Aorte | Aorta | Aorta | Aorta
الوتين
Аорта
心管
동맥줄
アオルタ
أبورت



Consiste na artéria aorta torácica, em sua porção inicial, após emergir do ventrículo esquerdo do coração.

The thoracic aorta artery in its initial part, after emerging from the left ventricle of the heart.

620

Vergalho

Pizzle | Verge | Verga | Nerbo di Bue
Ochsenziemer
القضيب
Половой Член
牛鞭
황소음경줄
ペニス



Consiste no membro reprodutor do bovino.

The reproductive organ in male animals.

630

Membrana do Diafragma

Diaphragm Membrane | Membrane du Diaphragme
Membrana del Diafragma | Membrana del Diaframma | Zwerchfell
غشاء الحجاب الحاجز
Мембрана Диафрагмы
横隔膜
횡경막피지
メンブレン
پرده دیافراگم



Constituída pelas porções pleural e peritoneal da membrana que recobre o músculo diafragmático.

Consists of the pleural and peritoneal portions of the membrane covering the diaphragm muscle.

640

Timo

Sweetbread | Thymus | Molleja | Timo Kalbsbries
بنكرياس العجل
Сладкое Мясо
胸腺
췌장
膵臓 (すいぞう)
لوز المعده



A glândula timo é derivada de animais jovens, é pálida e lobulada, localizada ao longo do pescoço, de cada lado da traquéia. É preparada pela remoção total da gordura e tecido conectivo circunvizinhos.

The thymus gland comes from young animals. It is pale and lobulated, and located alongside the neck, on each side of the windpipe. The sweetbread is prepared from the total fat and adjacent connective tissue.

650

Baço

Spleen | Rate | Bazo | Milza | Milz
الطحال
Селезёнка
脾
비장
脾臓 (ひぞう)
طحال



Preparado pela remoção dos vasos sanguíneos esplênicos e tecido conectivo circunvizinho.

Prepared by removing its blood vessels and adjacent connective tissue.

660

Masseter

Cheek or Jowl Nuts | Masseter | Masetero Massetere | Unterer Kaumuskel
العضلة الماضغة
Челюстная мышца
咬筋
턱살 (육수)
チークミート
گونه



Consiste nos músculos externos do maxilar inferior liberados das membranas e papilas cuneiformes da boca.

Consists of the outer muscles of the jaw, released from the membranes and cuneiform papillae of the mouth.

670
Esôfago

Weasand Meat | Oesophage | Esófago
Esofago | Speiseröhre
المريء
Пищевод
食道肌肉
식도
ウイザンドミート
گوشت لطراف مري و ناي

É a porção muscular do esôfago.

The muscular part of the esophagus.

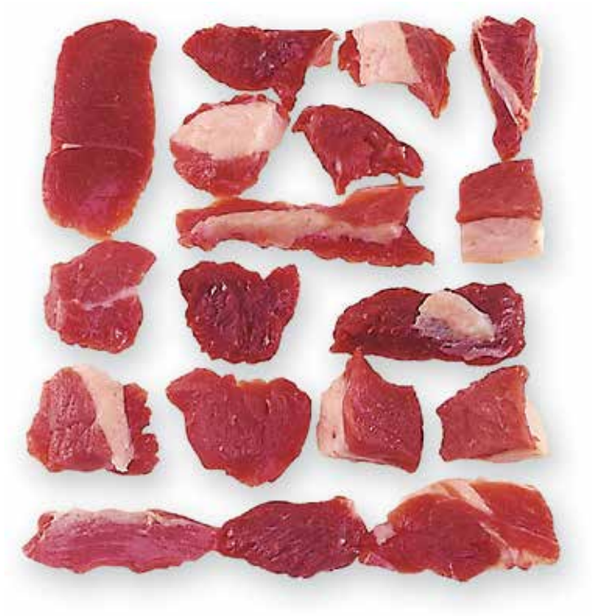


680
Recortes de Desossa

Trimmings | Coupe de Désossage | Recorte de Troceo | Ritagli di Carne Disossata | Zerlegtes
قصاصات
Бескостные отделки
牛碎肉
잡육
トリミング

Compreende porção de qualquer tamanho de carne obtida pela preparação dos cortes da desossa dos quartos dianteiro e traseiro.
Os recortes são classificados em função do tamanho das peças ou da proporção carne/gordura de cobertura.

Any size of meat trimmings from the boning of the hindquarter or forequarter. The trimmings are graded according to size of parts or the covering meat/fat ratio.



690
Carne Moída

Minced Meat (Ground Beef) | Viande Hachée | Carne Picada | Carne Macinata | Hackfleisch
لحم مفروم
Молотое мясо
牛肉馅
쇠절쇠고기
ミンチ
گوشت چرخ کرده

Produto cárneo obtido pela moagem de massas musculares de carcaças bovinas.

A meat product that results from grinding muscular masses from carcasses.



700
Carne de Sangria

Meat around Sticking Wound | Viande issue du Parage de la Plaie de Saignée | Carne de Sangrado
Carne Circostante al Collo Colpito dal Salasso | Von dem Entbluteschnitt betroffene Halsmuskeln
مجموعة عضلات الرقبة المصابة بالاستنزاف
Мясо кровопускания
頸肉(放血部位)
혈출 목심
スティッキング

Grupo muscular do pescoço atingido pela ferida da sangria.

Neck muscular area around the sticking wound.



710
Bananinha do Contrafilé

Rib Fingers | Coupe Spéciale du Faux-filet | Recortes de Lomo | Muscolo Circostante del Controfiletto | Ausgelöstes Zwischenrippenfleisch
زاوية العضلة الممتازة للضلع
мышца ростбифа
肋條肌肉
늑간근
リブフィンガー
رشته هاي گوشت دنده

Partes de músculos intercostais removidas da porção proximal dos espaços intercostais.

Parts of intercostalis muscles removed from the proximal portion of the intercostal spaces.





Cortes Porcionados

Portioned Cuts

CARPACCIO
CARPACCIO



PALITO
STICKS

FLOCOS
FLACKES



CARNE EM CUBOS
SHANK CUBE



CARNE EM CUBOS VERMELHA
GOULASH

MIOLO DE ALCATRA SEM GORDURA E SEM ROLHA
RUMP HEARTS



MIOLO DE ALCATRA
RUMP HEART A/B



COXÃO MOLE SEM CAPA
TOPSIDE



BABY TOPS
BABY TOPS



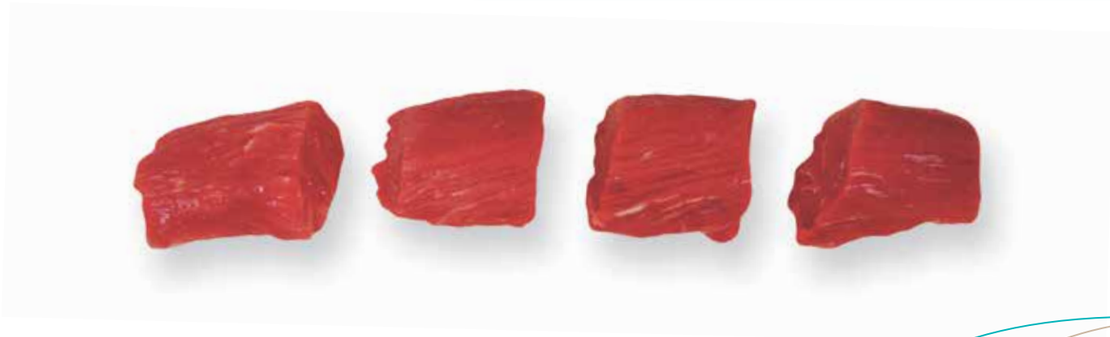
PATINHO
KNUCKLES



CORAÇÃO DE PATINHO
HEART OF KNUCKLE



FILÉ MIGNON
FILLET



CONTRAFILÉ
STRIPLOIN



PONTA DO CONTRAFILÉ
CUBE ROLL



CONTRAFILÉ VERMELHO
HEART OF STRIPLOIN



FILÉ COLADO
SPECIAL FILLET



HAMBURGUER
HAMBURGER



ESTROGONOFE
STROGONOFF



ESPETINHO DE CARNE
KEBAB



Peso Médio por Corte
Average Weight Per Cut

Base no Traseiro com Osso de 50 a 70kg *Based on a 50 to 70kg Hindquarter*		%	Peso Mínimo *Minimum Weight*	Peso Máximo *Maximum Weight*	Média *Average*
B1111 	Filé mignon com cordão *Tenderloin*	3,5	1,75	2,45	2,10
B1112 	Contrafilé com cordão e com aba *Striploin chain on*	9,0	4,50	6,30	5,40
B1113 	Filé de costela com aba e com gordura *Rib eye fat on*	3,2	1,60	2,25	1,92
B1121.1 	Miolo da alcatra *Rump heart*	6,0	3,00	4,20	3,60
B1122 	Picanha *Rump Cap*	2,3	1,15	1,61	1,38
B1123 	Maminha da alcatra com gordura *Rump tail fat on*	2,2	1,10	1,54	1,32
B1124 	Coxão mole *Topside or inside or inside round*	13,5	6,75	9,45	8,10
B1125.2 	Coxão duro sem lagarto *Flat or outside flat*	8,4	4,20	5,88	5,04
B1126 	Lagarto com gordura e com pele *Eye round fat and skin on*	3,8	1,90	2,66	2,28
B1127 	Patinho *Knuckle or thick flanck*	8,0	4,00	5,60	4,80

Base no Traseiro com Osso de 50 a 70kg *Based on a 50 to 70kg Hindquarter*		%	Peso Mínimo *Minimum Weight*	Peso Máximo *Maximum Weight*	Média *Average*
B1128 	Músculo mole *Leg of beef - heel muscle*	2,8	1,40	1,96	1,68
B1129 	Músculo duro ou garrão *Shank*	3,0	1,50	2,10	1,80
B2110 	Pá *Shoulder clod*	13,39	5,36	7,36	6,36
B2111 	Raquete *Oyster blade*	4,05	1,62	2,23	1,93
B2112 	Peixinho *Chuck tender*	2,73	1,10	1,50	1,30
B2113 	Coração da paleta *Shoulder cover*	9,50	3,80	5,23	4,52
B2120 	Músculo do dianteiro *Shin*	6,03	2,41	3,32	2,87
B2210 	Pescoço com gordura *Neck fat on*	10,91	4,36	6,00	5,18
B2211 	Acém (miolo) *Chuck*	12,50	5,00	6,88	5,94
B2212 	Peito *Brisket point end*	7,40	2,96	4,07	3,52
B2214 	Costela do dianteiro *Ribs roast*	8,22	3,29	4,52	3,91

Embalagens
Packaging

A linguagem dos produtos Brazilian Beef inclui símbolos nas etiquetas das embalagens que representam os diferentes métodos de embalagem dos produtos cárneos. Para definir seus requisitos de embalagem, os símbolos identificam os métodos utilizados.

The Brazilian beef products language includes packaging symbols on labelling and denote different methods of packing of meat products. To define your packing requirements the symbols identify those methods.



IWP- Embalado individualmente	*IWP - Individually Wrapped*
Indica que o produto foi embalado individualmente com um material aprovado (folha ou saco). **Uso pretendido:** manter a separação dos produtos congelados.	*Indicates that the product is individually wrapped in an approved material (sheet or bag).* ***Intended use:*** *maintain separation of frozen product.*



LP - Embalagem em camadas	*LP - Layer Packed*
Indica que o produto está embalado em uma caixa de papelão com duas ou mais camadas de carne, cada uma separada por um material aprovado. **Uso pretendido:** manter a separação dos produtos congelados.	*Indicates that the product is packed into a carton containing two or more layers of meat with each layer separated by an approved material.* ***Intended use:*** *maintain separation of frozen product.*



VAC - Embalado a vácuo	*VAC - Vacuum Packed*
Indica que o produto foi embalado em um saco plástico especialmente formulado, submetido ao vácuo e selado. Quando o símbolo para embalagem a vácuo aparecer depois do símbolo de embalagem, isto indica que o produto é embalado a vácuo. Por ex: IW/ VAC - LP/VAC - MW/VAC - TP/VAC. **Uso pretendido:** aumentar o tempo de prateleira para 12 semanas, em condições controladas.	*Indicates that the product has been packed in a special formulated bag-vacuum packed and sealed. When the symbol for vacuum packed appears after the packaging symbol, this indicates that the product is vacuum packed eg: IW/ VAC - LP/VAC - MW/VAC - TP/VAC.* ***Intended use:*** *extend shelf life up to 12 weeks in controlled conditions.*



TP - Embalado na bandeja	*TP - Tray Pack*
Indica que há uma ou mais porções de carne embaladas em um container aberto e coberto com plástico. **Uso pretendido:** ideal para disposição em ponto de venda de produtos resfriados (reduzido tempo de prateleira).	*Indicates that one or more portions of meat packed in an open container and covered with film.* ***Intended use:*** *short shelf life for chilled product. (Ideal retail display)*



MWP - Multi-embalado	*MWP - Multi-wrapped*
Indica que o produto foi embalado em um único saco plástico ou cobertura plástica e tem dois ou mais cortes de carne. **Uso pretendido:** redução de custos quando há mais de um corte e a quantidade é pequena.	*Indicates that the product has been packed in a single bag or covering and contains two or more cuts.* ***Intended use:*** *cost effective when packing a small quantity of product.*

MAP - Embalagem Atmosfericamente Modificada	*MAP - Modified Atmosphere Packaging*
A embalagem com atmosfera modificada é uma outra técnica de embalagem. Ao invés de aplicar o vácuo, as embalagens são preenchidas com uma mistura de gases. Assim como na embalagem a vácuo, o plástico precisa ser impermeável para reter a mistura de gases em volta da carne. **Uso pretendido:** aumentar o tempo de prateleira da carne (especialmente no ponto de venda).	*Modified atmosphere packaging is another packaging technique. Instead of pulling a vacuum, packs are flushed with a mixture of gases. As with vacuum pack the film has to be impermeable to gases to retain the modified gas atmosphere around meat.* ***Intended use:*** *extended retail shelf life. (Retail display).*

MBX global services

MBX Global Services
+55 51 99477-1835
Av. Plínio Brasil Milano, nº 567 – 14º andar. Bairro Auxiliadora – Porto Alegre/RS – CEP 90450-085 – Brasil
contato@mbxglobalservices.com