

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

(ESPECIFICACIONES INSTITUCIONALES PARA LA COMPRA
DE CARNE)

CARNE DE TERNERA FRESCA SERIE 300

VIGENTE DESDE marzo 2015



United States
Department of
Agriculture

Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne

Carne de Ternera: Serie 300

Contenido					
<u>Sección</u>	<u>Título</u>	<u>Página</u>	<u>Sección</u>	<u>Título</u>	<u>Página</u>
1.0	Introducción		4.1	Información de contacto	
1.1	Documentos de las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne (IMPS, por sus siglas en inglés)		5.0	Requisitos Materiales	
1.2	Información de contacto		6.0	Calidad	
2.0	Lista de Control para Pedidos según las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne (IMPS)		6.1	Excelente Estado	
2.1	Elementos de la Lista de Control		6.2	Calidad de la Carne Magra	
3.0	Información para Hacer los Pedidos que Debe Especificar el Comprador		6.3	Manufactura	
3.1	Número de la Pieza, Opciones Especificadas por el Comprador (PSO, por sus siglas en inglés) e Instrucciones Especiales		6.4	Recorte de Grasa	
3.1.1	Abreviaciones		6.4.1	Desprovisto de Grasa/Completamente Limpio de Grasa	
3.1.2	Ingredientes Agregados		6.4.2	Desprovisto de Grasa/Completamente Limpio de Grasa, Membrana Superficial Retirada	
3.1.3	Ablandamiento Mecánico		6.4.3	Cortes y Piezas Rosbif	
3.1.4	Maduración		6.4.4	Medición de la Grasa sobre la Depresión Muscular y Medición de la Grasa sobre Dos Músculos Adyacentes	
3.2	Grado y Requisitos Especiales		6.4.5	Piezas en Cortes Porcionados y Troceadas	
3.2.1	Categorías		6.4.6	Vetas de Grasa Intermuscular	
3.2.2	Información de Contacto		6.5	Materiales Cuestionables	
3.2.3	Designaciones de Grados				
3.3	Estado de Refrigeración		7.0	Diagramas	
3.4	Limitaciones de Grasa		7.1	Diagrama Lateral de la Estructura Ósea de la Ternera	
3.4.1	Canales y Cuartos				
3.4.2	Cortes, Piezas Rosbif, Piezas Troceadas y Recortes Especiales		7.3	Diagrama de la Separación de Piezas Primarias	
3.4.3	Cortes Porcionados		7.3.1	Costillar – Separación de Lomo y Espaldilla del Costillar	
3.4.4	Productos Molidos y Recortes		7.3.2	Separación Espaldilla-Pecho (entre la 5. ^a y 6. ^a costilla)	
3.4.5	Verificación del Contenido de Grasa				
3.5	Peso, Grosor y Forma de los Cortes Porcionados				
3.5.1	Peso y Grosor				
3.5.2	Forma				
3.6	Escala de Peso		8.0	Descripciones de los Cortes	
3.7	Colocación en Malla y Amarrado		8.1	Miología	
3.8	Empaque y Embalaje		8.2	Descripciones de los Cortes para la Industria de Servicios de Alimentación	
3.9	Control de Calidad		8.3	Descripciones de los Cortes Porcionados	
4.0	Certificación y Verificación del Departamento de Agricultura de Estados Unidos		9.0	Glosario	

1.0 Introducción

1.1 Documentos de las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne (IMPS)

El Departamento de Agricultura de E.U.A. (USDA, por sus siglas en inglés) a través del Servicio de Mercadeo Agrícola (AMS, por sus siglas en inglés) desarrolla y mantiene las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne (IMPS) para carnes y productos cárnicos. La serie completa de las IMPS se compone de once documentos que se enumeran a continuación:

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

1.2 Información de Contacto

Se recomienda el uso de estas especificaciones en cualquier actividad de compra de carnes.

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

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

2.0 Lista de Control para Pedidos según las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne (IMPS)

2.1 Elementos de la Lista de Control

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

Número de Pieza

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

Grado y Requisitos Especiales

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

Refrigerado
Congelado

Limitaciones de Grasa

Peso, Grosor y Forma de los Cortes Porcionados

Escala de Peso

Colocación en Malla y Amarrado

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

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

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

3.0 Información para Hacer los Pedidos que Debe Especificar el Comprador

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

El comprador deberá especificar lo siguiente: (1) el número de pieza y el nombre del producto que desea comprar según las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne (IMPS) y, si corresponde, (2) las opciones especificadas por el comprador, (3) los ingredientes agregados, las opciones que correspondan, las modificaciones y las instrucciones especiales para los requisitos de las IMPS.

3.1.1 Abreviaciones

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

Sin antebrazo: A/O	Parcialmente: Part	Sin chambarete: S/O
Listo para tablar: B/R	Rosbif: Rst	Corte cuadrado: Sq-Cut
Deshuesado: Bnls	Listo para rostizar: Rst-Rdy	Filete: Tender
Corte del centro: Cntr Cut	Corte Corto: Sh-Cut	Recortado de grasa: Trmd
Molida: Grnd	Paleta: Shld	Cuarto Delantero: FQ
Sin talón: H/O	Aguayón: Sirln	Cuarto Trasero: HQ

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

3.1.2 Ingredientes Agregados

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

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

El uso de ingredientes, el método de agregado y el etiquetado del producto deben cumplir con los reglamentos y las normas del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés).

3.1.3 Ablandamiento Mecánico

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

3.1.4 Maduración

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

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

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

3.2 Grado y Requisitos Especiales

3.2.1 Categorías

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

Categoría					
Grado de calidad*	<i>Prime</i> de EUA	<i>Choice</i> de EUA	<i>Good</i> de EUA	<i>Standard</i> de EUA	<i>Utility</i> de EUA
Escala de Peso de la Canal	Según especificación del comprador				
Dieta**	Según especificación del comprador				

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

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

Los grados de calidad de la ternera y el becerro se determinan mediante la evaluación de la madurez de la canal, la calidad de la carne magra y la conformación. No existen grados de rendimiento para la ternera y el becerro. El comprador puede especificar un grado o escala de grados en particular. La información sobre los criterios para determinar los grados se puede obtener de la División de Estandarización.

La designación oficial de grados del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) aparecerá de alguna de las siguientes formas o combinación de ellas: (1) etiquetas en el envase, (2) en bolsas individuales o material autoadhesivo para envolver, o (3) impresiones legibles de marca comercial sobre la carne. La procesadora debe cumplir con los procedimientos de etiquetado de grado del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS).

Categoría		
Clase	Carne de Ternera	Becerro

--	--	--

La diferenciación entre las clases “ternera” y “becerro” se basa primordialmente en el color de la carne magra. Las canales de ternera típicas tienen un color rosa grisáceo de carne magra con una textura muy lisa y aterciopelada. En contraste, la carne magra de las canales de becerro típicas son de un color rojo grisáceo. Cuanto más evidente sea el color rojo en la carne magra, más correlación habrá con una madurez avanzada y con la dieta. La siguiente tabla proporciona información para el comprador y opciones sobre los diversos tipos de ternera y becerro a su disposición (Para la certificación, las opciones de la A a la D no se podrán verificar al menos que se disponga de un programa de verificación aprobado):

Clasificación de las Canales						
Opción	Tipo	lb	kg	Color	Edad	Dieta
A	Ternera lechal	50-70	22-31	Rosa grisáceo claro	<21 días	Fórmula/leche
B	Ternera intermedia	70-175	31-79	Rosa grisáceo	3-14 semanas	Fórmula/leche
C	Ternera alimentada con fórmula/leche	175-225	79-102	Rosa grisáceo	14-18 semanas	Fórmula/leche
D	Ternera con alimentación especial	225-300	102-136	Rosa grisáceo	18-20 semanas	Fórmula/leche
E	Becerro	300 y sup.	136 y sup.	Rosa grisáceo	>18 semanas	Grano/Forraje

Para fines de etiquetado, cuando se especifica la opción A, B, C o D, el producto deberá llevar la etiqueta con la palabra “Veal” [ternera] (si se desea, la opción A puede etiquetarse como “Bob Veal” [ternera lechal]). Cuando se especifica la opción E dentro de una variedad de opciones (por ej., de A a E), el producto deberá llevar la etiqueta con la palabra “Veal or Calf” (Ternera o Becerro). Cuando solamente se especifica la opción E, el producto debe etiquetarse como “Calf” (Becerro). Los tipos individuales de A a D no pueden ser verificados mediante la evaluación de las canales o los cortes. El comprador puede solicitar un documento del vendedor que declare que las canales o los cortes provienen del o los tipos especificados, o bien, puede contactar el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), el Servicio de Mercadeo Agrícola (AMS), la División de Certificación y Clasificación de Carne para consultar sobre el desarrollo de programas de verificación.

3.2.2 Información de Contacto

El comprador puede solicitar un documento al vendedor que declare que los cortes provienen de canales que cumplen con los requisitos especiales. Para que se certifiquen los requisitos especiales, es preciso implementar un programa de verificación. Comuníquese con la División de Certificación y Clasificación de Carne para consultar sobre el desarrollo de programas de verificación (consultar la **Sección 1.2 – Información de Contacto**).

3.2.3 Designaciones de Grados

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

3.3 Estado de Refrigeración

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

3.4 Limitaciones de Grasa

3.4.1 Canales, Sillas, Cortes Vendidos al por Mayor o Primarios

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

3.4.2 Cortes, Piezas Rosbifs, Piezas Troceadas y Recortes Especiales

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

Número de opción	Máximo de grosor promedio	Máximo en cualquier punto
1	19 mm ($\frac{3}{4}$ de pulgada) con recorte de grasa tipo "commodity"	25 mm (1.0 pulgada)
2	6 mm ($\frac{1}{4}$ de pulgada)	13 mm ($\frac{1}{2}$ pulgada)
3	3 mm ($\frac{1}{8}$ de pulgada)	6 mm ($\frac{1}{4}$ de pulgada)
4	Prácticamente libre de grasa (el 75 % de la superficie expuesta es magra/desgrasada)	3 mm ($\frac{1}{8}$ de pulgada)
5	Desprovisto de grasa/Completamente limpio de grasa* (la grasa que queda no debe exceder los 25 mm [1.0 pulgada] en la dimensión más larga o 3 mm [$\frac{1}{8}$ de pulgada] de grosor)	3 mm ($\frac{1}{8}$ de pulgada)
6	Desprovisto de Grasa/Completamente limpio de grasa, Membrana superficial retirada* (el 90 % de la superficie expuesta es magra)	3 mm ($\frac{1}{8}$ de pulgada)

*Consultar la **sección 6.4**.

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

3.4.3 Cortes Porcionados

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

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

*Consultar la **sección 6.4**.

3.4.4 Productos Molidos y Recortes

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

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

3.4.5 Verificación del Contenido de Grasa

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

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

3.5 Peso, Grosor y Forma de los Cortes Porcionados

3.5.1 Peso y Grosor

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

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

* Las medidas de grosor no se aplican a una distancia de 6 mm ($\frac{1}{4}$ de pulgada) o menos medida desde el borde. Además, el valor que se indica en la uniformidad del grosor es la máxima diferencia admitida entre la medida más fina y la más gruesa de una chuleta individual.

Tolerancias de peso de la porción		
Peso especificado	Tolerancia de peso	Uniformidad de grosor*
Menos de 170 g (6.0 onzas)	+/- ¼ de onza (7 g)	5 mm (³ / ₁₆ de pulgada)
170 g (6.0 onzas) a 340 g (12.0 onzas)	+/- ½ onza (14 g)	6 mm (¹ / ₄ de pulgada)
341 g (12.01 onzas) a 680 g (24.0 onzas)	+/- ¾ de onza (21 g)	9 mm (³ / ₈ de pulgada)
681 g (24.01 onzas) o más	+/- 1 onza (28 g)	13 mm (¹ / ₂ pulgada)

3.5.2 Forma

A menos que se especifique lo contrario, la forma de los cortes porcionados de músculos enteros será semejante a la forma aproximada en relación con el corte de origen. Las chuletas suavizadas y para brasear prensadas o rebanadas de forma mecánica deberán ser uniformes. A menos que se especifique lo contrario, las hamburguesas serán redondas.

3.6 Escala de Peso

Tabla 1. Índice de productos de ternera y escalas de peso según las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne (IMPS)

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

Cortes para la industria de servicios de alimentación					
Pieza Selec.	Nombre del Producto	Escalas de peso (libras)			N.o de página
		A	B	C	
300	Canal	70 y menor	240-300	300 y sup.	
303	Media canal	35 y menor	120-150	150 y sup.	
304	Montura/Silla, 11 Costillas	30 y menor	119-150	150 y sup.	
304A	Cuarto Delantero, 11 Costillas	15 y menor	59-75	75 y sup.	
304B	Delantero Completa		118-150	150 y sup.	
306	Costillar, 7 Costillas	1-2	11-14	14 y sup.	
306A	Costillar, 6 Costillas		9-11.5	11.5 y sup.	

306B	Costillar, Listo Para Chuletas, 7 Costillas	16-20 onzas	5-6.5	6.5 y sup.	
306C	Costillar, Listo Para Chuletas, 6 Costillas		4.5-6	6 y sup.	
306D	Costillar, Listo Para Chuletas, 7 Costillas, Estilo Francés	14-16 onzas	5-6	6 y sup.	
306E	Costillar, Listo Para Chuletas, 6 Costillas, Estilo Francés		4-5.5	5.5 y sup.	
307	Costillar, <i>Ribeye</i> , 7 Costillas, Deshuesado		3-3.5	3.5 y sup.	
307A	Costillar, <i>Ribeye</i> , 6 Costillas, Deshuesado				
308	Espaldilla, 4 Costillas		42-53	53 y sup.	
308A	Espaldilla, Paleta en Trozo, 4 Costillas	10-11	33-42	42 y sup.	
309	Espaldilla, Corte Cuadrado, 4 Costillas		26-32	32 y sup.	
309A	Espaldilla, Corte Cuadrado, 4 Costillas, Deshuesado		16.5-21	21 y sup.	
309B	Espaldilla, Corte Cuadrado, 4 Costillas, sin Pescuezo ni Juil, Atada, Deshuesada				
309C	Espaldilla, Corte Cuadrado, sin Pescuezo, sin Antebrazo, Atada, Deshuesada				
309D	Espaldilla, Corte Cuadrado, sin Planchuela, Deshuesada				
309E	Espaldilla, Costilla Cruzada				
309F	Espaldilla, Media Paleta				
310	Espaldilla, Planchuela, Deshuesada	1-2	10.5-13	13 y sup.	
310C	Juil (IM)		1.25-1.75	1.75 y sup.	
310D	Espaldilla, Contracara de Planchuela		20-28	28 y sup.	
311	Espaldilla, Porción de la Paleta, Sin Pescuezo, Deshuesada		9.5-12	12 y sup.	
311A	Espaldilla, Rollo de Adentro de la Planchuela, Deshuesada		7.5-10	10 y sup.	
311B	Espaldilla, Rollo de Corazón de Diezmillo, Deshuesada				
311C	Espaldilla, Trozo Rosbif de la Tapa Interior de la Planchuela, Deshuesada				
312	Chambarete de Mano	1-2	7.5-9	9 y sup.	
312A	Chambarete de Mano, Corte del Centro	1 e inf.	3-3.5	3.5 y sup.	
313	Pecho	2-3	14.5-18	18 y sup.	
313A	Pecho, Corte Corto		8-11.5	11.5 y sup.	
314	Pecho con Bolsillo		14.5-18	18 y sup.	
315	Pecho, Deshuesado		5.5-8	8 y sup.	
315A	Pecho, Despellejado, Deshuesado		1.5-2.5	2.5 y sup.	
323	Costillas Cortas	Cantidad según lo especificado			
330	Montura/Silla, 2 Costillas	20-36	120-150	150 y sup.	
330A	Cuarto Trasero, 2 Costillas	10-18	60-75	75 y sup.	
331	Lomo		14-18	18 y sup.	

332	Lomo, Recortado de Grasa		7.5-11	11 y sup.	
332A	Lomo, Listo para Tablajear, Recortado de Grasa		6-9	9 y sup.	
333	Lomo, "Flap"		0.5-1	1 y sup.	
334	Pierna	7-10	45-60	60 y sup.	
335	Pierna, Deshuesada				
336	Pierna, sin Chambarete, Deshuesada	5-10	34-43	43 y sup.	
337	Chambarete Trasero	1-1.5	5.5-7	7 y sup.	
337A	Chambarete Trasero, Corte del Centro	1 e inf.	2.5-3.25	3.25 y sup.	
338	Recortes				
339	Recortes Especiales				
341	Espaldar, Recortado de Grasa				
342	Espaldar, Lomo Plano, Deshuesado				
344	Lomo, Lomo Plano, Deshuesado	1-2	3.5-5	5 y sup.	
344A	Lomo, Lomo Plano, Despellejado, Deshuesado		2.5-3.5	3.5 y sup.	
344B	Lomo, Lomo Plano, Especial, Deshuesado		2.5-3.5	3.5 y sup.	
346	Pierna, Cabeza de Filete, Recortado de Grasa		1-1.5	1.5 y sup.	
346A	Pierna, Cabeza de Filete, Despellejado		0.75-1.25	1.25 y sup.	
347	Lomo, Filete Corto		0.5-1	1 y sup.	
348	Filete	1 e inf.	1.5-2.5	2.5 y sup.	
349	Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro de Pierna), con Menos Procesamiento		7.5-9	9 y sup.	
349A	Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro de Pierna), con Tapa, Recortado de Grasa		4.25-5.5	5.5 y sup.	
349B	Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), sin Tapa	1 e inf.	4.25-5.25	5.25 y sup.	
350	Pierna, Pulpa Blanca, sin Talón		3.5-4.5	4.5 y sup.	
350A	Pierna, Pulpa Blanca, sin Talón, Recortada de Grasa				
351	Pierna, Punta de Aguayón (Pulpa Bola)				
351A	Pierna, Punta de Aguayón (Pulpa Bola), Recortada de Grasa		3.75-4.5	4.5 y sup.	
352	Pierna, Cadera (Pulpa de Aguayón), sin Tapa, con Empuje Adherido, Deshuesada				
352A	Pierna, Cadera (Pulpa de Aguayón), sin Tapa, Recortada de Grasa, Deshuesada		1.75-2.75	2.75 y sup.	
353	Pierna, Cuete		1.25-1.75	1.75 y sup.	
363	Pierna, Deshuesada, 4 Piezas		26-34	34 y sup.	
363A	Pierna, Deshuesada, 3 Piezas	3-5	18-25	25 y sup.	
363B	Pierna, Deshuesada, 3 Piezas		12-17	17 y sup.	
363C	Pierna, Pulpa Blanca, Talón		1.5-3.0	2.5 y sup.	
388	Huesos, Variados	Cantidad según lo especificado			
389	Huesos de Tuétano	Cantidad según lo especificado			
393	Concha de Falda		0.5-0.75	0.75 y	

				sup.	
394	Suadero (IM)				
395	Trozos de Ternera para Cocer/Guisar	Cantidad según lo especificado			
395A	Trozos de Ternera para Brochetas	Cantidad según lo especificado			
396	Carne Molida de Ternera	Cantidad según lo especificado			
396A	Hamburguesa de Carne Molida de Ternera con Producto Proteico de Soya (PPS)				
396B	Mezcla para Hamburguesa de Ternera				
397	Carne Molida de Ternera, Especial				
397A	Hamburguesa de Carne Molida de Ternera con Producto Proteico de Soya (PPS), Especial				

Tabla 2. Índice de productos de cortes porcionados de ternera y escalas de peso según las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne (IMPS)

Cortes para la industria de servicios de alimentación			
N.º de pieza	Nombre del Producto	Escalas de peso (onzas)	N.º de página
1300	Bistec Picado/Cubicado, Deshuesado	2-8 onzas	
1301	Bistec Picado/Cubicado, Deshuesado, Especial	2-8 onzas	
1302	Escalopas, Escalopines, Deshuesados	2-6 onzas	
1302A	Tiras de Ternera, Deshuesadas	2-6 onzas	
1303	Medallones de Ternera	2-6 onzas	
1304	Trozos de Ternera para Sofreír		
1306	Costillar, Chuletas, de 7 Costillas	8-16 onzas	
1306A	Costillar, Chuletas, de 6 Costillas	8-16 onzas	
1306B	Costillar, Chuletas, sin Tapa, de 7 Costillas	8-16 onzas	
1306C	Costillar, Chuletas, sin Tapa, de 6 Costillas	8-16 onzas	
1306D	Costillar, Chuletas, Estilo Francés, de 7 Costillas	8-16 onzas	
1306E	Costillar, Chuletas, Estilo Francés, de 7 Costillas	8-16 onzas	
1309	Espaldilla, Chuletas de Brazuelo	14-24 onzas	
1309A	Espaldilla, Chuletas del 7	14-24 onzas	
1312	Osobuco de Ternera, Chambarete de Mano	8-20 onzas	
1332	Chuletas de Lomo	8-16 onzas	
1337	Osobuco de Ternera, Chambarete Trasero	8-20 onzas	
1337A	Osobuco de Ternera, Chambarete Trasero, Corte del Centro	8-20 onzas	
1338	Bistecs de Ternera, Finamente Rebanados y Moldeados, Congelados		
1338A	Bistecs de Ternera, Finamente Rebanados y Moldeados, Empanizados, Congelados		
1338B	Bistecs de Ternera, Rebanados y Moldeados, Congelados		

1349A	Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Sin Tapa, Escalopas, Deshuesadas	2-6 onzas	
1396	Hamburguesas de Carne Molida de Ternera	2-8 onzas	
1396A	Hamburguesa de Carne Molida de Ternera con Producto Proteico de Soya (PPS)	2-8 onzas	
1397	Hamburguesas de Carne Molida de Ternera, Especial		
1397A	Hamburguesa de Carne Molida de Ternera con Producto Proteico de Soya (PPS), Especial		

3.7 Colocación en Malla y Amarrado

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

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

3.8 Embalaje y Empaque

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

3.9 Control de Calidad

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

4.0 Certificación y Verificación del Departamento de Agricultura de Estados Unidos

4.1 Información de Contacto

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

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

5.0 Requisitos Materiales

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

6.0 Calidad

6.1 Excelente Estado

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

carne de ternera se debe mantener en excelente estado durante el procesamiento, almacenamiento y transporte.

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

6.2 Calidad de la Carne Magra

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

Los cortes de ternera deben estar libres de articulaciones dislocadas o hipertrofiadas, u otras malformaciones de la estructura ósea. Sin embargo, los cortes con los huesos quebrados durante el procesamiento son aceptables siempre que no estén astillados a punto de afectar la carne magra alrededor de la fractura.

6.3 Manufactura

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

Excepto en las chuletas que hayan sido suavizadas o unidas, o a menos que se especifique de otro modo en la descripción de cada pieza, las chuletas se deben cortar en rebanadas completas en una línea recta razonablemente perpendicular a la superficie exterior en un ángulo aproximadamente recto con respecto al largo del corte que se está rebanando o porcionando. Para los cortes musculares individuales, las porciones deberán prepararse rebanando en forma perpendicular a las fibras (alineación de las fibras musculares) del corte. Las piezas en cortes porcionados deberán quedar prácticamente libres de lo siguiente: (1) fracturas, (2) extremos marcados o (3) cortes profundos de cuchillo. Las chuletas individuales deben permanecer intactas cuando se las suspende a 13 mm (½ pulgada) del borde externo.

6.4 Recorte de Grasa

El recorte de grasa externa se logrará al retirar suavemente la grasa siguiendo el contorno de la superficie muscular subyacente. Biselar solamente los bordes no es aceptable. Dos términos que se utilizan para describir las limitaciones de grasa son: (1) grosor máximo de grasa en cualquier punto y (2) grosor promedio de grasa. Los requisitos de grosor de grasa pueden corresponder a la cobertura de grasa (grasa

externa o exterior en relación con la pieza) y a las vetas de grasa intermuscular (grasa entre músculos adyacentes dentro de una pieza), según lo especifique el comprador o según se especifique en la descripción detallada de la pieza.

6.4.1 Desprovisto de Grasa/Completamente Limpio de Grasa

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

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

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

6.4.3 Cortes y Piezas Rosbifs

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

Las mediciones reales de grasa se toman en los bordes del corte y mediante un calado o corte profundo de la cobertura de grasa que recubre la pieza, según sea necesario, de un modo que revele el grosor real de la grasa y tenga en cuenta cualquier depresión natural o veta que pueda afectar la medición.

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

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

Imagen del método de medición de la grasa sobre la depresión muscular o sobre dos músculos adyacente

6.4.5 Piezas en Cortes Porcionados y Troceadas

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

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

6.4.6 Vetas de Grasa Intermuscular

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

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

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

6.5 Materiales Cuestionables

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

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

7.0 Diagramas

7.1 Diagrama Lateral de la Estructura Ósea de la Ternera

7.3 Diagrama de la Separación de las Piezas Primarias

7.3.1 Diagrama de la Separación Costillar-Lomo y Costillar-Espaldar

7.3.2 Diagrama de la Separación Espaldilla-Pecho (entre la 5.^a y 6.^a costilla)

8.0 Descripciones de los Cortes

8.1 Miología

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

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

Número de pieza 300 – Canal: Esta pieza es la canal sin dividir con un máximo de dos vértebras de la cola aún unidas. Es posible extraer la arrachera gallo y el diafragma, pero si no se eliminan, la porción membranosa del diafragma deberá ser despellejada en forma muy próxima a la carne magra.

Número de pieza 303 – Media Canal: Se obtiene dividiendo la canal a lo largo de la columna vertebral (espinazo), exponiendo el canal raquídeo al menos en un 75 % de la longitud de la media canal. Es posible extraer la falda colgante del lomo (arrachera gallo) y el diafragma, pero si no se eliminan, la porción membranosa del diafragma deberá ser despellejada llegando a descubrir la carne magra.

Número de pieza 304 – Cuarto Delantero, 11 Costillas: Esta pieza es la porción anterior de la canal después de retirar el cuarto trasero mediante un corte que siga la curvatura natural entre las costillas 11.^a y 12.^a, mientras se deja que las costillas entre la 1.^a y la 11.^a permanezcan en el cuarto delantero. Es posible retirar el diafragma, pero si no se retira, la porción membranosa deberá recortarse en forma muy próxima a la carne magra.

Número de pieza 304A – Cuarto Delantero, 11 Costillas: Esta pieza es la porción anterior de la pieza número 303 después de haberle quitado la pieza número 330A – Cuarto Trasero, 2 Costillas o la mitad de la pieza número 304 – Cuarto Delantero, 11 Costillas. Es posible retirar el diafragma, pero si no se retira, la porción membranosa deberá recortarse en forma muy próxima a la carne magra.

Número de pieza 304B – Delantera Completa: Esta pieza se obtiene de la porción anterior del cuarto delantero (o media canal) e incluye las espaldillas de corte cuadrado con el pecho y el chambarete de mano intactos. La delantera completa se separa del cuarto delantero o de la media canal mediante un corte recto entre la 4.^a y la 5.^a costilla.

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede especificar que el frente contenga 5 costillas y sea separado del cuarto delantero o de la media canal entre la 5. ^a y 6. ^a vertebra.

Número de pieza 306 – Costillar, 7 Costillas: Esta pieza se prepara con la pieza número 304A y tendrá 7 costillas (costillas de la 5.^a a la 11.^a). La espaldilla y el pecho se retiran mediante dos cortes rectos. La espaldilla se extrae mediante un corte recto entre las costillas 4.^a y 5.^a. El pecho se separa mediante un corte recto a través de las costillas, de no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas) desde la punta externa del músculo del *ribeye (longissimus dorsi)*. El músculo del *ribeye* deberá ser aproximadamente igual o mayor en tamaño que el músculo *complexus* sobre la superficie de corte del extremo adyacente a la espaldilla. El comprador puede solicitar que esta pieza esté sin dividir, que en este caso provendría de la pieza número 304.

Número de pieza 306A – Costillar, 6 Costillas: Esta pieza se prepara con la pieza número 304A y tendrá 6 costillas (costillas de la 6.^a a la 11.^a). La espaldilla y el pecho se retiran mediante dos cortes rectos. La espaldilla se extrae mediante un corte entre la 5.^a y 6.^a costilla. El pecho se quita mediante un corte recto a través de las costillas, de no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas) desde la punta externa del *longissimus dorsi*. El *longissimus dorsi* deberá ser aproximadamente el doble de grande que el músculo *complexus* sobre la superficie de corte del extremo adyacente a la espaldilla. El comprador puede solicitar que esta pieza esté sin dividir, que en este caso provendría de la pieza número 304.

Número de pieza 306B – Costillar, Listo para Chuletas, 7 Costillas: Esta pieza es el costillar individual que se describe en el número 306. Deben excluirse el espinazo (vértebras), las puntas del espinazo, el hueso de la paleta, el cartílago correspondiente y la banda ligamentosa, así como los músculos de elevación (*trapezius, infraspinatus, latissimus dorsi, rhomboideus, subscapularis*). “Listo para chuletas” también puede denominarse “Listo para rebanar”.

Número de pieza 306C – Costillar, Listo Para Chuletas, 6 Costillas: Esta pieza es igual a la que se describe en el número 306A. Además, deberán excluirse el espinazo, las puntas del espinazo, el hueso de la paleta, el cartílago correspondiente y la banda ligamentosa, así como los músculos de elevación (*trapezius, infraspinatus, latissimus dorsi, rhomboideus, subscapularis*). “Listo para chuletas” también puede denominarse “Listo para rebanar”.

Número de pieza 306D – Costillar, Listo para Chuletas, 7 Costillas, Estilo

Francés: Esta pieza es igual a la que se describe en el número 306B, salvo que el lado del pecho de las costillas debe cortarse al estilo francés (se quita la carne intercostal y la grasa y carne magra que queda entre las costillas y por encima de ellas). Las porciones de los huesos de las costillas que quedan expuestas no deben exceder los 3.8 cm (1.5 pulgadas) de longitud, y la carne intercostal, la grasa y la carne magra restantes sobre las costillas no deben exceder los 6.3 cm (2.5 pulgadas) desde el borde ventral del *longissimus dorsi*. “Listo para chuletas” también puede denominarse “Listo para rebanar”.

Número de pieza 306E – Costillar, Listo para Chuletas, 6 Costillas, Estilo

Francés: Esta pieza es igual a la que se describe en el número 306C, salvo que el lado del pecho de las costillas debe cortarse al estilo francés (se quita la carne intercostal y la grasa y carne magra que queda por encima de las costillas). Las porciones de los huesos de las costillas que quedan expuestas no deben exceder los 3.8 cm (1.5 pulgadas) de longitud, y la carne intercostal, la grasa y la carne magra restantes sobre las costillas no deben exceder los 6.3 cm (2.5 pulgadas) desde el borde ventral del *longissimus dorsi*. “Listo para chuletas” también puede denominarse “Listo para rebanar”.

Número de pieza 307 – Costillar, Ribeye, 7 Costillas, Deshuesado: Esta pieza consiste en los músculos *longissimus dorsi*, *spinalis dorsi*, *complexus* y *multifidus dorsi* de un costillar de 7 costillas que cumple con los requisitos de la pieza número 306. El *longissimus dorsi* deberá ser aproximadamente igual o mayor en tamaño que el músculo *complexus* sobre la superficie de corte del extremo adyacente a la espaldilla. Todos los demás músculos, huesos, cartílagos, banda ligamentosa y cubierta de grasa exterior deberán retirarse. La superficie veteada que recubre el *spinalis* y el *longissimus dorsi* deberá recortarse hasta quedar prácticamente libre de grasa.

Número de pieza 307A – Costillar, Ribeye, 6 Costillas, Deshuesado: Esta pieza consiste en los músculos *longissimus dorsi*, *spinalis dorsi*, *complexus* y *multifidus dorsi* de un costillar de 6 costillas que cumple con los requisitos de la pieza número 306A. El *longissimus dorsi* deberá ser aproximadamente el doble de grande que el músculo *complexus* sobre la superficie de corte del extremo adyacente a la espaldilla. Todos los demás músculos, huesos, cartílagos, banda ligamentosa y cubierta de grasa exterior deberán retirarse. La superficie veteada que recubre el *spinalis* y el *longissimus dorsi* deberá recortarse hasta quedar prácticamente libre de grasa.

Número de pieza 308 – Espaldilla, 4 Costillas: La espaldilla es la porción del cuarto delantero que queda después de quitar el costillar y la porción del costillar del pecho mediante un corte recto entre la 4.^a y 5.^a costilla. El chambarete de mano y el pecho pueden estar unidos o separados y ser empacados con la espaldilla. El comprador puede solicitar que esta pieza esté sin dividir. El comprador puede especificar una espaldilla de 5 costillas, y la pieza se denominaría "Espaldilla de Ternera, 5 Costillas."

Número de pieza 308A – Espaldilla, Paleta en Trozo, 4 Costillas. Esta pieza se describe en el número 308, salvo que el pecho se extrae mediante un corte recto, en ángulos rectos con respecto al lado del costillar, pasando a través de la unión cartilaginosa de la primera costilla y el esternón. El chambarete de mano puede estar unido o separado y ser empacado con la espaldilla. Si lo desea, el comprador puede solicitar una Paleta en Trozo de 5 costillas. El comprador puede solicitar que esta pieza esté sin dividir.

Número de pieza 309 – Espaldilla, Corte Cuadrado, 4 Costillas: Esta pieza es igual a la que se describe en el número 308, salvo que los chambaretes de mano y las porciones de pecho se extraen mediante un corte recto perpendicular al lado del costillar, que pasa a través de la unión cartilaginosa de la primera costilla y el esternón. El comprador puede solicitar que esta pieza esté sin dividir. El comprador puede especificar una paleta de 5 costillas, y la pieza se denominaría "Espaldilla de Ternera, Corte Cuadrado, 5 Costillas".

Número de pieza 309A – Espaldilla, Corte Cuadrado, 4 Costillas, Deshuesada: Esta pieza se prepara con la pieza número 309. La planchuela se deberá separar (ya sea unida o no al *supraspinatus*) pero ser empaquetada con la espaldilla deshuesada. La planchuela se puede separar antes de la extracción del pecho y el chambarete. El *longissimus dorsi* deberá ser aproximadamente igual o mayor en tamaño que el músculo *complexus* sobre la superficie de corte del extremo del costillar. El músculo pectoral profundo se deberá extender más allá de la marca de la 3.^a costilla y puede extenderse más allá de la marca de la 4.^a. Todos los huesos, los cartílagos, la banda ligamentosa y el ganglio linfático prescapular, así como la grasa circundante que sobrepase los 13 mm (0.5 pulgadas) deberán extraerse. El comprador puede especificar una espaldilla de 5 costillas, y la pieza se denominaría "Espaldilla de Ternera, Corte Cuadrado, 5 Costillas, Deshuesada".

Número de pieza 309B – Espaldilla, Corte Cuadrado, 4 Costillas, Sin Pescuezo, Atada, Deshuesada: Esta pieza es igual a la que se describe en el número 309B, salvo que el pescuezo se deberá extraer mediante un corte recto de forma aproximadamente perpendicular a las vértebras del pescuezo, siguiendo la línea que marca la unión entre la paleta y el pescuezo. La planchuela se deberá volver a colocar en su posición natural, la espaldilla deshuesada se deberá enrollar con el *longissimus dorsi* de forma longitudinal al rollo, y el rosbif deberá colocarse en una

red o amarrarse. Cuando se especifiquen rosbifs más pequeños, las espaldillas deshuesadas se deberán separar en ángulos rectos con respecto a su longitud. El comprador puede especificar una espaldilla de 5 costillas, y la pieza se denominaría “Espaldilla de Ternera, Corte Cuadrado, 5 Costillas, Sin Pescuezo, Deshuesada, Atada”.

Número de pieza 309C – Espaldilla, Corte Cuadrado, sin Pescuezo, sin Antebrazo, Atada, Deshuesada: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 309D o 309E, salvo que la porción del brazuelo se deberá extraer y la planchuela deberá ser separada (pero empaquetada con la espaldilla deshuesada) y recortada de grasa de acuerdo con la pieza número 310B. La porción del brazuelo se deberá extraer de la porción de la paleta (después de separarse de la planchuela) mediante un corte recto, aproximadamente perpendicular al extremo del costillar, que es ventral al músculo *longissimus dorsi*, pero no más de 7.5 cm (3.0 pulgadas). La porción de la paleta deshuesada y la planchuela deberán colocarse en una malla o amarrarse por separado y colocarse en el mismo recipiente.

Número de pieza 309D – Espaldilla, Corte Cuadrado, Sin Planchuela, Deshuesada: Esta pieza es igual a la pieza número 309B o 309C, salvo que la planchuela (con o sin el *supraspinatus*) se deberá excluir. La espaldilla deshuesada se deberá enrollar con el *longissimus dorsi* de forma longitudinal al rollo y colocarse en una malla o amarrarse.

Número de pieza 309E – Espaldilla de Ternera, Costilla Cruzada: Esta pieza se obtiene de un corte cuadrado o paleta en trozo. La costilla cruzada se extrae de la espaldilla (1) mediante un corte por la línea de trazado que atraviere las costillas del área inmediatamente ventral a la curvatura de las vértebras cervicales y perpendicular al lado del costillar posterior, (2) extrayendo las costillas y los músculos subyacentes (*serratus ventralis*, *latissimus dorsi* y pectoral) mediante un corte a través de la veta natural que recubre los músculos *teres major* y *triceps brachii* de la porción ventral de la contracara de planchuela.

Número de pieza 309F – Espaldilla de Ternera, Media Paleta: Esta pieza se obtiene de la espaldilla de corte cuadrado y deberá consistir en la porción dorsal de la paleta. La media paleta se separa de la espaldilla de corte cuadrado mediante un corte que atraviere las costillas del área inmediatamente ventral a la curvatura de las vértebras cervicales (o dorsales a la articulación de la paleta).

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede especificar que la media paleta incluya en hueso del brazuelo y otros músculos asociados después de extraer la costilla cruzada.

Número de pieza 310 – Espaldilla, Planchuela, Deshuesada: Esta pieza se puede preparar a partir de cualquier espaldilla de ternera y deberá incluir los músculos posteriores al húmero (*M. latissimus dorsi*, el grupo del *triceps brachii* y el *teres major*), y ambos músculos sobre el hueso de la paleta (*supraspinatus*, *infraspinatus*) y lateral a la veta natural que se forma sobre el pectoral profundo y el *serratus ventralis*. El suadero o músculo *cutaneous trunci* deberá extraerse cuando la grasa subyacente exceda el grosor de la grasa superficial especificada por el comprador. Todos los lados de la planchuela deberán recortarse de grasa, de forma que el grosor mínimo no sea menor que 13 mm (0.5 pulgadas) en cualquier punto. Se deberán retirar todos los huesos y material cartilaginoso, y recortar la grasa de los tendones del extremo del codo, hasta emparejar con la carne magra. Si se especifica, la planchuela deshuesada se deberá enrollar con los músculos de la paleta plegados sobre el extremo grueso y colocarse en una malla o amarrarse.

Para obtener rosbifs uniformemente gruesos, la planchuela puede separarse longitudinalmente, los extremos deberán darse vuelta y las superficies con huesos deberán colocarse juntas en una malla o amarrarse. Rosbifs más pequeños se pueden preparar rebanando la planchuela atada o enmallada en porciones del tamaño deseado. Rosbifs más grandes pueden ser producidos dando vuelta a los extremos de dos planchuelas y manteniendo unidas las superficies con huesos mediante una malla o amarrándolas.

Número de opción	Descripción
1	El juil (músculo <i>supraspinatus</i>) se deberá excluir.
2	La planchuela se puede dividir en dos piezas y empaquetar en el mismo recipiente separando los músculos de la paleta (<i>infraspinatus</i> y <i>supraspinatus</i>) de la porción del brazuelo por medio de un corte a través de la veta natural entre el <i>infraspinatus</i> y el grupo del <i>triceps brachii</i> .

Número de pieza 310C – Espaldilla, Juil (IM): Esta pieza consiste en el *supraspinatus* que se encuentra a lo largo del lado dorsal del borde óseo (espina) del hueso de la paleta y deberá separarse de los músculos adyacentes siguiendo las vetas naturales. El Juil de Ternera algunas veces es llamado "Mock" o "Scotch Tender".

Número de pieza 310D – Espaldilla, Contracara de Planchuela: Esta pieza consistirá en el chambarete, húmero y hueso de la paleta, así como los músculos asociados a la espaldilla. Puede prepararse a partir de la espaldilla antes de la extracción del costillar y el pecho. Esta pieza se prepara cortando por la veta natural entre los músculos *triceps brachii* y los músculos pectoral profundo y *serratus*

ventralis. El corte sigue la veta natural hasta un punto inmediatamente anterior al borde dorsal del cartílago de la paleta. El extremo grueso (extremo adyacente al brazuelo) deberá incluir los huesos del chambarete y el húmero y el recubrimiento de carne magra (el *latissimus dorsi*, el grupo del *triceps brachii* y los músculos menores relacionados con el húmero). El extremo delgado (extremo adyacente a la paleta) consistirá en el hueso de la paleta y los músculos que lo recubren (*supraspinatus*, *infraspinatus*, *latissimus dorsi*) e inmediatamente por debajo del hueso de la paleta (*subscapularis* y *teres major*). El músculo cutáneo (suadero) deberá extraerse cuando la grasa subyacente exceda el grosor de la grasa superficial especificado. Se deberá recortar la grasa de todos los lados, siguiendo la curvatura natural de los principales músculos y del hueso de la escápula. Esta pieza con frecuencia se llama "paddle".

Número de pieza 311 – Espaldilla, Porción de la Paleta, Sin Pescuezo,

Deshuesada: Esta pieza es igual a la que se describe en el número 309F, salvo que la porción de la planchuela (con o sin el *supraspinatus*) se deberá excluir. A menos que el comprador especifique lo contrario, esta pieza deberá colocarse en una malla o amarrarse, y es posible procesarla en trozos rosbifs.

Número de pieza 311A – Espaldilla, Rollo de Adentro de la Planchuela,

Deshuesada: Esta pieza es igual a la que se describe en el número 311, salvo que se deberán extraer el *supraspinatus* y el *trapezius* (tapa de la espaldilla). Esta pieza consiste en el gran sistema muscular de la porción de la paleta que se encuentra debajo de la paleta y el *trapezius* y que consiste en el *longissimus dorsi*, *complexus*, *rhomboides*, *spinalis dorsi*, *complexus*, *multifidus dorsi*, *serratus ventralis*, *splenius* y puede contener el *subscapularis*. A menos que se especifique lo contrario a continuación, la porción del brazuelo deberá extraerse mediante un corte recto en ángulo recto aproximado respecto al extremo del costillar, de no más de 7.6 cm (3.0 pulgadas), ventral desde el *longissimus dorsi* en el extremo del costillar y a no más de 10.2 cm (4.0 pulgadas) desde el *complexus* en el extremo del pescuezo. Cuando se especifiquen trozos rosbifs más pequeños, un corte recto, perpendicular a su longitud, dividirá el rollo de diezmillo en porciones aproximadamente iguales. Si el comprador lo especifica, esta pieza puede colocarse en una malla o amarrarse. El comprador puede especificar opciones alternativas para la extracción del brazuelo:

Número de opción	Descripción	
	Distancia máxima desde el <i>longissimus</i> en el extremo del costillar	Distancia máxima desde el <i>complexus</i> en el extremo del pescuezo
1	5.1 cm (2.0 pulgadas)	7.6 cm (3.0 pulgadas)

2	25 cm (1.0 pulgada)	5.1 cm (2.0 pulgadas)
3	0.0 pulgadas	25 cm (1.0 pulgada)
4	Se extraerá el pescuezo mediante un corte recto aproximadamente paralelo al extremo del costillar y que es anterior al músculo <i>serratus ventralis</i> , pero sin superar los 13 mm (0.5 pulgadas).	

Número de pieza 311B – Espaldilla, Rollo de Corazón de Diezmillo, Deshuesada:

Esta pieza proviene de la pieza número 311A, con el pescuezo extraído como se describe en la PSO 4. El rollo de corazón de diezmillo es el gran sistema muscular conformado por el *longissimus dorsi*, *spinalis dorsi*, *multifidus dorsi*, *complexus* y músculos menores inmediatamente ventrales al *longissimus dorsi*. Se separa del rollo de adentro de la planchuela cortando por las vetas naturales. Esta pieza deberá quedar prácticamente libre de grasa superficial. Se deberán eliminar todos los huesos, los cartílagos, la banda ligamentosa, el *rhomboideus*, el *serratus ventralis* y la carne intercostal. Si el comprador lo especifica, esta pieza puede colocarse en una malla o amarrarse.

Número de pieza 311C – Espaldilla, Tapa Interna de Planchuela, Deshuesada:

Esta pieza es la porción restante del rollo de adentro de la planchuela, después de la extracción del rollo de corazón de diezmillo. Consistirá en los músculos *serratus ventralis*, *rhomboideus* y *splenius* y podrá contener el *subscapularis*. Esta pieza deberá quedar prácticamente libre de grasa superficial. Deberán extraerse todos los huesos, cartílagos, banda ligamentosa, carne del pescuezo y carne intercostal. Si el comprador lo especifica, esta pieza puede colocarse en una malla o amarrarse.

Número de pieza 312 – Chambarete de Mano: Esta pieza es la porción de la pata delantera de la espaldilla. Se expondrá una sección transversal del hueso del brazuelo (húmero). El chambarete de mano se separa del pecho aplicando un corte por la veta natural. Es posible que una porción pequeña del *pectoralis superficialis* permanezca unida al chambarete de mano.

Número de pieza 312A – Chambarete de Mano, Corte del Centro: Esta pieza se prepara con la pieza número 312 mediante cortes rectos a fin de que las secciones transversales del cúbito y del radio se vean en ambos extremos del chambarete de mano.

Número de pieza 313 – Pecho: El pecho deberá consistir en las porciones intactas del costillar y el pecho del cuarto delantero y contendrá 11 costillas. Es posible retirar el diafragma, pero si se deja, la porción membranosa deberá ser recortada de

grasa en forma muy próxima a la carne magra. Se deberá eliminar la grasa del corazón.

313A – Pecho, Corte Corto: Esta pieza es igual a la que se describe en el número 313 – Pecho de Ternera, salvo que el pecho se extrae mediante un corte recto entre las costillas 4.^a y 5.^a. El corte corto del pecho de ternera no contendrá más de 8 costillas.

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede especificar que sea extraído el borde ventral del pecho mediante un corte que extraiga el esternón y pase a través de las porciones ventrales de los cartílagos costales.

Número de pieza 314 – Pecho con Bolsillo: Esta pieza es igual a la que se describe en el número 313. Se formará un bolsillo cortando la carne a lo largo del borde del costillar adyacente a las costillas, y se dejará no menos de 25 cm (1.0 pulgada) o más de 3.8 cm (1.5 pulgada) de carne magra intacta a lo largo del borde de la espaldilla, el borde de la barriga y el borde de la falda del pecho. No deberá haber incisiones profundas a través de los músculos externos que cubren el bolsillo.

Número de pieza 315 – Pecho, Deshuesado: Esta pieza proviene de las 4 a 5 costillas anteriores del pecho. Se deberán quitar el hueso del esternón y las costillas.

Número de opción	Descripción
1	Se deberá quitar la grasa dura (la carne magra y la grasa que recubren el músculo pectoral profundo).

Número de pieza 315A – Pecho, Despellejado, Deshuesado: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 315 PSO 1, salvo que la superficie entera y la membrana superficial se extraerán.

Número de opción	Descripción
1	El músculo pectoral superficial se separará (o abisagrará) para extraer la grasa vetal y superficial restantes.

2	El músculo pectoral superficial se excluirá.
---	--

Número de pieza 323 – Costillas Cortas: Esta pieza proviene de la sección de las costillas de cualquier pieza de costillar o pecho. La pieza deberá contener al menos una costilla que incluya la carne intercostal y la carne magra conjuntamente con el músculo *serratus ventralis*, el que continua en forma continua a través de la superficie del corte por lo menos en un lado. El comprador puede especificar la longitud de las costillas.

Número de pieza 330 – Cuarto Trasero, 2 Costillas: El cuarto trasero es la porción posterior de la canal que permanece después de extraer la pieza número 304 mediante un corte que siga la curvatura natural entre las costillas 11.^a y 12.^a, mientras se deja que las costillas 12.^a y 13.^a permanezcan en el cuarto trasero. Es posible retirar la falda y el diafragma, pero si se dejan, la porción membranosa deberá ser recortada de grasa en forma muy próxima a la carne magra.

Número de pieza 330A – Cuarto Trasero, 2 Costillas: Esta pieza se prepara con la pieza número 303. El cuarto trasero se separa del cuarto delantero mediante un corte que siga la curvatura natural entre la 11.^a y la 12.^a costilla, mientras se deja que las costillas 12.^a y la 13.^a permanezcan en el cuarto trasero. Es posible retirar la falda y el diafragma, pero si se dejan, la porción membranosa deberá ser recortada de grasa en forma muy próxima a la carne magra.

Número de pieza 331 – Lomo: El lomo es la porción anterior de la pieza número 330A después de extraer la pierna. La pierna se extrae mediante un corte recto perpendicular a la espina dorsal a través de un punto inmediatamente anterior al hueso de la cadera; de esta manera, se evita que queden restos del cartílago del hueso de la cadera en el lomo. El comprador puede solicitar que el lomo esté sin dividir, que en este caso provendría de la pieza número 330.

Número de pieza 332 – Lomo, Recortado de Grasa: El lomo recortado de grasa es el que se describe en la pieza número 331, salvo que se deberán eliminar las porciones de falda mediante un corte recto que no supere los 10.0 cm (4.0 pulgadas) desde la punta exterior del *longissimus dorsi* (músculo del ojo del lomo). Se deberán retirar los riñones y la riñonada. Se deberá recortar la grasa lumbar a fin de que no exceda los 13 mm (0.5 pulgadas) de grosor en el extremo de la pierna. Desde el extremo de la pierna, se deberá nivelar la grasa hacia la parte magra a un punto que no supere las 3/4 partes de la longitud del lomo. El comprador puede solicitar que el lomo esté sin dividir, que en este caso provendría de la pieza número 330.

Número de pieza 332A – Lomo de Ternera, Listo para Tablajear, Recortado de Grasa: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 332, salvo que se deberán eliminar las porciones del flanco (falda) mediante un corte recto que no supere los 2.5 cm (1 pulgada) desde el *longissimus dorsi* en los extremos del costillar y la cadera. Se deberá eliminar completamente la grasa lumbar, a menos que el comprador lo especifique de otro modo.

Número de pieza 333 – Lomo de Ternera, "Flap": Esta pieza consiste en el músculo de la tapa (*obliquus abdominis internus*) que es ventral al filete y a la grasa de riñonada. Se puede extraer del cuarto trasero antes de separar la pierna, el lomo y la falda. El "flap" se separa del músculo de la falda (*rectus abdominis*), *transverses abdominis* y *obliquus abdominis externus* cortando a través de las vetas naturales. Esta pieza con frecuencia se llama "Bavette".

Número de pieza 334 – Pierna: La pierna es la porción del cuarto trasero que permanece después de la extracción de la pieza número 331.

Número de pieza 335 – Pierna, Deshuesada: Esta pieza deshuesada se prepara con la pieza número 334. Se deberá extraer el hueso de la pierna (fémur) mediante un corte a través de la veta natural entre la pulpa negra y la punta de aguayón (pulpa bola). Se deberá extraer la falda, prácticamente toda la grasa del escroto o la ubre, y la cubierta de grasa que exceda los 13 mm (0.5 pulgadas) de grosor. También se deberán eliminar todos los huesos, los cartílagos, la carne magra y la grasa que recubren el hueso de la cadera, el ligamento sacrociático, el tendón de Aquiles y el tejido conectivo grueso que rodea la rótula. Cuando el comprador lo especifique, esta pieza puede presentarse en trozos más pequeños y colocarse en una malla o amarrarse como trozos rosbifs. Si se especifica la presentación en trozos rosbifs, se deberá plegar la carne del chambarete dentro de la cavidad que deja el hueso del fémur de un rosbif o dejarla como una porción separada.

Número de pieza 336 – Pierna, sin Chambarete, Deshuesada: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 335, salvo que el chambarete será extraído mediante un corte a través de la articulación de la rodilla que sigue la veta natural entre el chambarete y el talón. Si el comprador lo especifica, esta pieza puede presentarse en trozos más pequeños y colocarse en una malla o amarrarse como trozos rosbifs.

Número de pieza 337 – Chambarete Trasero: Esta pieza se prepara con la pieza número 334. El chambarete trasero se extraerá mediante un corte a través de la articulación de la rodilla que sigue la veta natural entre el chambarete y el talón. Se deberán retirar todos los huesos del chambarete trasero y el tendón de Aquiles.

Número de pieza 337A – Chambarete Trasero, Corte del Centro: Esta pieza se prepara de la pieza número 337 mediante cortes transversales en los huesos de la tibia y la fíbula (peroné), en los extremos dorsal y ventral del chambarete trasero, de forma que la única porción del chambarete trasero que permanece mostrará tanto la tibia como la fíbula en ambos extremos de la pieza.

Número de pieza 338 – Recortes: Los recortes pueden prepararse con cualquier porción de la canal que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos de la pieza y no se haya molido ni reducido. Se deben quitar todos los huesos, los cartílagos, la banda ligamentosa, el tejido conectivo grueso y los ganglios linfáticos. El comprador podrá especificar el contenido de grasa usando una de las siguientes opciones. Si no se especifica, el contenido de grasa se verificará con los requisitos de la opción 2.

Número de opción	Descripción
1	El contenido de grasa deberá declararse en la etiqueta del producto.
2	El contratista deberá presentarle al comprador la documentación del análisis de grasa.
3	Contenido de grasa certificado por el Servicio de Mercadeo Agrícola (AMS) (consultar las disposiciones de calidad aceptable).
4	Muestras seleccionadas por el Servicio de Mercadeo Agrícola (AMS) y enviadas al laboratorio designado por el comprador.

Número de pieza 339 – Recortes Especiales: Los recortes pueden prepararse con cualquier porción de la canal que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos exigidos a la pieza final. A menos que se especifique lo contrario, se excluirá la carne del chambarete y el talón. A menos que se especifique lo contrario, los recortes consistirán en piezas que en uno de sus lados tengan una superficie no menor a 15.0 cm cuadrados (6.0 pulgadas cuadradas) y cuyo grosor no sea inferior a 8 mm (0.3 pulgadas) en cualquier punto. Se deben quitar todos los huesos, los cartílagos, la banda ligamentosa, el tejido conectivo grueso, los músculos cutáneos sueltos y los ganglios linfáticos. Los recortes quedarán prácticamente libres de grasa superficial y de vetas de grasa intermuscular. El comprador podrá especificar que esta pieza se procese en tiras para sofreír o fajitas.

Número de pieza 341 – Espaldar, Recortado de Grasa: Esta pieza consiste en los costillares y los lomos anexos. Las piernas se extraen mediante un corte recto perpendicular a la espina dorsal a través de un punto inmediatamente anterior al hueso de la cadera; de esta manera, se evita que queden restos del cartílago del hueso de la cadera en el lomo. Los costillares y los flancos (las faldas) se extraen

mediante un corte recto de no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas) desde la punta externa del *longissimus dorsi*. Se eliminarán los riñones y la riñonada, y se recortará la grasa lumbar de manera que no exceda los 13 mm (0.5 pulgadas) de grosor en el extremo de la pierna. Se deberá afinar la grasa lumbar hacia la superficie magra a un punto que no supere el 75 % de la longitud de la porción del lomo.

El comprador puede especificar las siguientes opciones. Si no se elige ninguna opción, se aplicará la PSO 1:

Número de opción	Descripción
1	Las espaldillas extraídas por corte recto entre las costillas 4. ^a y 5. ^a . (Espaldar, Recortado de Grasa, 9 Costillas)
2	La espaldilla se extrae mediante un corte recto entre las costillas 5. ^a y 6. ^a . (Espaldar, Recortado de Grasa, 8

Número de pieza 342 – Espaldar, Lomo Plano, Deshuesado: Esta pieza proviene del espaldar y consistirá en lomo plano deshuesado y el costillar deshuesado, con el *ribeye* adherido. Las faldas y los costillares deberán quitarse de forma inmediatamente ventral al *longissimus dorsi*. El *longissimus dorsi* deberá ser aproximadamente igual o mayor en tamaño que el músculo *complexus* sobre la superficie de corte del extremo adyacente a la espaldilla y el *gluteus medius* estará presente en la superficie de corte en el extremo de la pierna. Serán extraídos todos los huesos, los cartílagos, la banda ligamentosa y los músculos relacionados con el hueso de la paleta. A menos que se especifique lo contrario, el lomo plano se puede cortar parcialmente por el centro y plegarse (corte tipo “mariposa”), de tal manera que las superficies con huesos queden juntas para facilitar así el empaquetado.

Número de pieza 344 – Lomo, Lomo Plano, Deshuesado: Esta pieza se prepara con la pieza número 331 o 332. El borde del flanco deberá extraerse mediante un corte recto que no exceda los 25 cm (1.0 pulgadas) desde la punta exterior del *longissimus dorsi*. El filete, todos los huesos y los cartílagos deberán extraerse. La grasa superficial no deberá superar los 13 mm (0.5 pulgadas) en cualquier punto.

Número de opción	Descripción
1	El borde de la falda deberá quitarse de forma inmediatamente ventral al <i>longissimus dorsi</i> .

Número de pieza 344A – Lomo, Lomo Plano, Deprovisto de Grasa, Deshuesado:

Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 344, salvo que la cubierta de grasa se extrae mediante un corte a través de la superficie vetada que está sobre el *longissimus dorsi* y el *gluteus medius*.

Número de opción	Descripción
1	El borde de la falda deberá quitarse de forma inmediatamente ventral al <i>longissimus dorsi</i> .
2	El <i>multifidus dorsi</i> (músculo lateral) deberá extraerse.

Número de pieza 344B – Lomo, Lomo Plano, Especial, Deshuesado: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 344, salvo que se debe extraer el flanco adyacente al *longissimus dorsi*. Se deberá extraer la cubierta de grasa; la superficie "de piel" membranosa, gruesa y opaca de los músculos principales del ojo; el *multifidus dorsi* y el extremo veteado anterior al *gluteus medius* lográndose una superficie pareja sobre el lomo plano deshuesado.

Número de pieza 346 – Pierna, Cabeza de Filete, Recortado de Grasa: Esta pieza es la porción del filete extraída de la pieza número 334 y estará conformada por los músculos *psoas mayor*, *psoas menor* e *iliacus*. La cabeza del filete deberá estar prácticamente libre de toda grasa.

Número de pieza 346A – Pierna, Cabeza de Filete, Despellejado: Esta pieza es la misma que la número 346, salvo que se eliminará el *psoas menor* y el principal tejido membranoso sobre el *psoas mayor*.

Número de pieza 347 – Lomo, Filete Corto: Esta pieza es la porción del filete extraída de la pieza número 331 o 332. Se deberá excluir prácticamente toda la grasa y el *psoas minor*. Esta pieza también puede denominarse como lomo, colas (puntas) de filete

Número de pieza 348 – Filete: Esta pieza proviene de la pieza número 330A, que es el cuarto trasero antes de la separación de la pierna y el lomo, y deberá incluir el *psoas mayor*, *psoas minor* y el *iliacus* (“ala del filete”), y podrá incluir porciones del *obliquus abdominus internus* (“flap”), *sartorius* y *quadratus lumborum* (cadena).

Número de opción	Descripción
1	El <i>psoas minor</i> (músculo lateral), el <i>abdominus internus</i> oblicuo (“flap”), el <i>quadratus lumborum</i> (cadena) y el <i>sartorius</i> deberán excluirse.

Número de pieza 349 – Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro de Pierna), con Menos Procesamiento: La pulpa negra se prepara a partir de cualquier pieza de la pierna, como la pieza número 334, 335 o 336 que cumpla con los requisitos exigidos al producto final. Estará compuesta por los músculos *semimembranosus*, *adductor*, *gracilis* y los músculos menores firmemente unidos (*pectineus*, *ilio psoas* y *sartorius*). La pulpa negra se separa de las porciones del lado externo y de la punta de aguayón (pulpa bola), a lo largo de las vetas naturales. Esta pieza es llamada a veces pulpa negra “áspera”.

Número de pieza 349A – Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Con Tapa, Recortada de Grasa: La pulpa negra se prepara con la pieza número 334 y estará compuesta por los músculos *semimembranosus*, *adductor*, *gracilis* y los músculos menores firmemente unidos (*pectineus*, *ilio psoas* y *sartorius*). La pulpa negra se separa de las porciones del lado externo y de la punta de aguayón (pulpa bola) a lo largo de las vetas naturales y deberá recortarse para quedar prácticamente libre de grasa superficial.

Número de pieza 349B – Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Sin Tapa: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 349, salvo que se debe retirar el músculo de la tapa (*gracilis*) y la membrana *gracilis*. Esta pieza deberá recortarse de tal manera que quede eliminada prácticamente toda la grasa así como la membrana superficial.

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede especificar que los músculos menores (<i>pectineus</i> , <i>ilio psoas</i> y <i>sartorius</i>) también sean excluidos conjuntamente con el <i>gracilis</i> , cortando por las vetas naturales.

Número de pieza 350 – Pierna, Pulpa Blanca, Sin Talón: Esta pieza deshuesada puede prepararse con la porción de contracara (el *biceps femoris*, la cabeza isquiática del *biceps femoris*, y el *semitendinosus*) de cualquier pieza de pierna deshuesada según las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne (IMPS). El talón (músculos *gastrocnemius* y flexor digital superficial), el ligamento sacrociático y los ganglios linfáticos poplíteos deberán quitarse realizándose un corte a través de la veta natural.

Número de opción	Descripción
1	El cuete (<i>semitendinosus</i>) deberá separarse a lo largo de las vetas naturales desde el <i>biceps femoris</i> y extraerse.

Número de pieza 350A – Pierna, Pulpa Blanca, sin Talón, Recortada de Grasa:

Esta pieza es igual a la que se describe en el número 350, salvo que deberá prepararse según la opción 6 para limitar la grasa, completamente desprovista de grasa, membrana superficial retirada (90 % de la superficie expuesta es magra).

Número de pieza 351 – Pierna, Punta de Aguayón (Pulpa Bola): Esta pieza deshuesada debe consistir en la porción de pulpa bola de cualquier pieza de pierna deshuesada según las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne (IMPS). Esta pieza incluirá los músculos *rectus femoris*, *vastus lateralis*, *vastus medialis* y *vastus intermedius* y podrá contener una porción pequeña del *sartorius*. La pulpa bola se separa de las porciones de contracara, exterior y superior del aguayón a lo largo de las vetas naturales. El empuje (tensor de la *fascia lata*) se excluye y se deja unido al aguayón superior (cadera) cortando por las vetas naturales. Deberán retirarse todos los huesos, los cartílagos, el *obliquus abdominis internus* y extremos tendinosos en los que se observe menos del 75 % de carne magra en un corte transversal.

Número de pieza 351A – Pierna, Punta de Aguayón (Pulpa Bola), Recortada de Grasa:

Esta pieza es la misma que la número 351, salvo que deberá prepararse según la opción 6 para limitar la grasa, completamente desprovista de grasa, membrana superficial retirada (90 % de la superficie expuesta es magra).

Número de pieza 352 – Pierna, Cadera (Pulpa de Aguayón), sin Tapa, con Empuje Adherido, Deshuesada:

La cadera es la porción de la pulpa de aguayón de la pierna con el empuje (tensor de la *fascia lata*) de la punta del aguayón firmemente unida. La cadera (*gluteus medius*, *gluteus accessorius* y *gluteus profundus*) se extrae de la pierna deshuesada cortando a través de la veta natural, dejando el *biceps femoris* (tapa) unido al lado exterior de la pierna. El empuje se separa de la porción de la pulpa bola de la pierna mediante un

corte a través de la veta natural y dejándola unida al *gluteus medius*. Deberán extraerse todos los huesos, los cartílagos, los ganglios linfáticos expuestos, los tendones relacionados a la protuberancia del fémur, el tejido conectivo grueso que recubre el ligamento sacrociático y el tensor de la fascia lata.

Número de pieza 352A – Pierna, Cadera (Pulpa de Aguayón), sin Tapa, Recortada de Grasa, Deshuesada: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 352, salvo que se excluye el tensor de la fascia lata y deberá prepararse según la opción 6 para limitar la grasa, completamente desprovista de grasa, membrana superficial retirada (90 % de la superficie expuesta es magra).

Número de opción	Descripción
1	Se extraerán los músculos <i>gluteus accessorius</i> y <i>gluteus profundus</i> .

Número de pieza 353 – Pierna, Cuete: Esta pieza puede prepararse a partir de cualquier pieza de pierna que cumpla con los requisitos finales descritos. El cuete deberá consistir únicamente en el músculo *semitendinosus* que ha sido separado del *biceps femoris* así como de otros músculos de la pierna siguiendo las vetas naturales. No deberá cortarse en ninguno de los dos extremos.

Número de pieza 363 – Pierna, Deshuesada, 4 Piezas: Esta pieza deberá consistir en las siguientes porciones de la pierna: pulpa negra (cara/centro), pulpa blanca (contracara), punta de aguayón y las porciones de la cadera que forman parte de la pierna (piezas N.º 349, 350, 351 y 352). Cada porción deberá empaquetarse individualmente y empacarse en el mismo recipiente.

Número de pieza 363A – Pierna, Deshuesada, 3 Piezas: Esta pieza deberá consistir en las siguientes porciones de la pierna: pulpa negra (cara/centro), pulpa blanca (contracara), punta de aguayón (piezas N.º 349, 350 y 351). Cada porción deberá empaquetarse individualmente y empacarse en el mismo recipiente.

Número de pieza 363B – Pierna, Deshuesada, 3 Piezas: Esta pieza deberá consistir en las siguientes porciones de la pierna: pulpa blanca (contracara), cadera y punta de aguayón (piezas N.º 350, 351 y 352). Cada porción deberá empaquetarse individualmente y empacarse en el mismo recipiente.

Número de pieza 363C – Pierna, Pulpa Blanca, Talón: Esta pieza consiste en la porción del talón (*gastrocnemius* y flexor digital superficial) que forma parte de la contracara con cuete. Se separa según descripción de la pieza número 350A.

Número de opción	Descripción
1	El músculo flexor digital superficial deberá retirarse a través de sus vetas naturales.

Número de pieza 388 – Huesos de Ternera, Variados: Los huesos de ternera variados pueden incluir cualquier combinación de diferentes tipos de huesos provenientes de canales de ternera. Los huesos deberán cortarse con sierra en secciones o extensiones que faciliten la manipulación y el traslado.

Número de pieza 389 – Huesos de Ternera, Tuétano: Los Huesos de Tuétano deberán prepararse a partir de cualquier combinación de los huesos de chambarete, fémur o húmero de la canal de ternera. Los huesos deberán cortarse con sierra en secciones o extensiones que faciliten la manipulación y el traslado. La médula deberá estar expuesta en al menos uno de los extremos cortados a sierra para poder calificar como huesos de tuétano.

Número de pieza 393 – Concha de Falda (IM): Esta pieza deshuesada consiste en el músculo *rectus abdominis* de la región de la falda de la canal. La concha de falda se ubica a nivel del canal inguinal o en el extremo de la falda adyacente a la falda. Se separa de los músculos *transversus abdominis*, *obliquus abdominis internus* y *obliquus abdominis externus* a través de las vetas naturales. La pieza deberá prepararse de manera que quede prácticamente libre de grasa y de tejido membranoso.

Número de opción	Descripción
1	Los compradores pueden solicitar que la concha de falda sea aún más deprovista de grasa según las especificaciones de la opción 6 y que sea cortada de forma cuadrada en ambos extremos.

Número de pieza 394 – Falda de Ternera, Suadero (IM): Esta pieza deshuesada deberá consistir en el músculo *M. cutaneous trunci* que se encuentra en la superficie exterior (lateral) de la canal/media canal, encima de la región de la falda, costillar y paleta. Se puede extraer del lado antes de la fabricación de las piezas primarias. El suadero que se encuentra por encima de la región de la falda se le conoce algunas

veces como “elephant ear” (oreja de elefante) debido a su forma triangular, y el suadero que se encuentra por encima de la paleta se le conoce algunas veces como “shoulder rose” (rosa de paleta). El suadero tiene un color rojo más claro que la mayoría de los músculos interiores de la canal.

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede solicitar que el músculo quede completamente recortado de grasa y tejido conjuntivo.
2	El comprador podrá solicitar la porción más gruesa del suadero que está encima de la región de la falda.

Número de pieza 395 – Trozos de Ternera para Cocer/Guisar: La carne troceada se preparará con cualquier porción de la canal que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos exigidos a la pieza final; sin embargo, será excluida la carne del chambarete y el talón. Los trozos no deberán contener huesos, cartílagos, tejido conectivo grueso ni ganglios linfáticos. Para facilitar el troceado, la carne puede estar congelada o atemperada, una sola vez. La carne debe trocearse en cubos a mano o procesarse a través de una máquina de cubicado (la molienda no está permitida). Al menos el 75 % por peso de los cubos resultantes deberán ser de un tamaño equivalente a por lo menos 19 mm (0.75 pulgada) sin superar los 3.8 cm (1.5 pulgadas), y ninguna superficie individual podrá tener más de 6.4 cm (2.5 pulgadas) de longitud, ni la grasa podrá exceder los 3 mm (0.125 pulgada) de grosor en cualquier punto.

Número de pieza 395A – Trozos de Ternera para Brochetas: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 395, salvo que (a menos que se especifique lo contrario) al menos el 90 % por peso de los cubos resultantes deberán ser de un tamaño equivalente a por lo menos 19 mm (0.75 pulgada) sin superar los 3.8 cm (1.5 pulgadas), y ninguna superficie individual podrá tener más de 7.5 cm (3.0 pulgadas) de longitud. El grosor de la grasa superficial o de las vetas de grasa intermuscular no deberá exceder los 3 mm ($\frac{1}{8}$ de pulgada) en cualquier punto. Esta pieza también puede denominarse “veal cubes” (cubos de ternera).

Número de pieza 396 – Carne Molida de Ternera

La carne molida de ternera se debe preparar a partir de cualquier porción de la canal (clasificada por grados o sin clasificar). La carne deberá estar libre de huesos, cartílagos, ganglios prefemorales, poplíteos y prescapulares y otros

ganglios linfáticos expuestos, de tejido conectivo grueso y extremos tendinosos de los chambaretes y pulpas bola hasta un punto en que se exponga por lo menos el 75 % de carne magra en un corte transversal. A menos que se especifique lo contrario, la carne molida de ternera puede provenir de carne deshuesada, previamente certificada, congelada y almacenada. El comprador puede especificar la cantidad máxima de carne congelada y deshuesada, previamente certificada, que se puede mezclar con carne fresca refrigerada antes del molido final.

Procesamiento: La carne deshuesada deberá molerse al menos una vez a través de una placa con orificios que no superen los 25 mm (1.0 pulgada) de diámetro. De forma alternativa, la carne de ternera deshuesada puede picarse o cortarse a máquina mediante cualquier método, siempre y cuando la textura y la apariencia del producto después de la molienda final sean las típicas de la carne molida de ternera preparada únicamente mediante molienda. A menos que se especifique lo contrario, la molienda final deberá realizarse a través de una placa con orificios de 3 mm (1/8 de pulgada) de diámetro. La carne de ternera debe mezclarse muy bien al menos una vez antes de la molienda final. Sin embargo, la carne molida de ternera no deberá mezclarse después de la molienda final. La reducción inicial en tamaño, mezcla y molienda final deberá constituir una secuencia continua.

El comprador puede especificar que el producto sufra únicamente una molienda gruesa. Cuando se especifique, la carne deshuesada debe molerse una vez a través de una placa con orificios que no superen los 2.5 cm (1.0 pulgada) ni sean inferiores a 16 mm (5/8 de pulgada) de diámetro. El nombre del producto incluirá "Coarse Ground" (molienda gruesa).

Contenido de grasa: A menos que se especifique lo contrario, el contenido de grasa no excederá el 15 %. Sin embargo, el comprador podrá especificar cualquier contenido de grasa, siempre que esté entre el 10 % y el 20 %, y también podrá especificar intervalos de descuentos. El comprador podrá especificar que el contenido de grasa sea verificado según una de las siguientes opciones. Si no se especifica, el contenido de grasa se verificará con los requisitos de la opción 2.

Número de opción	Descripción
1	El contenido de grasa deberá declararse en la etiqueta del producto.
2	El contratista deberá presentarle al comprador la documentación del análisis de grasa.
3	Contenido de grasa certificado por el Servicio de Mercadeo Agrícola (AMS) (consultar las disposiciones de calidad aceptable).

4	Muestras seleccionadas por el Servicio de Mercadeo Agrícola (AMS) y enviadas al laboratorio designado por el comprador.
---	---

Número de pieza 396A – Carne Molida de Ternera y Producto Proteico de Soya:

Esta pieza está aprobada para su utilización en programas de nutrición infantil y es igual a la que se describe en la pieza número 396, salvo que se agregará el producto proteico de soya (PPS). El comprador especificará la fuente (por ej., soya), el tipo (harina, concentrado o aislado) y la textura (granulada o texturizada) del PPS. El PPS puede utilizarse en seco o parcial o completamente hidratado. Si no se especifica, el PPS seco deberá hidratarse por completo para rendir un mínimo de 18 % de proteína. A fin de determinar la cantidad máxima de agua que debe mezclarse con el PPS seco para que rinda 18 % de proteína en la mezcla, se deberá utilizar la siguiente ecuación:

[Porcentaje de proteína en las condiciones en que se encuentra] – 1 = x [18]

x = máximo de libras de agua que debe agregarse por cada libra de PPS seco.

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

El fabricante del PPS podrá usar dicho producto hidratado y congelado en las siguientes condiciones: (1) el contenido proteico del producto hidratado (como se especifica en la etiqueta del fabricante) no es menos que un 18 %, (2) el producto podrá atemperarse, pero no descongelarse y (3) no se le podrá agregar más agua.

El PPS debe cumplir con las especificaciones nutricionales establecidas por los Reglamentos de Servicios de Nutrición y Alimentos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos. Para garantizar el cumplimiento, el VPP que se utilice debe contar con información en la etiqueta que indique: "Este producto cumple con los requisitos del Servicio de Nutrición y Alimentos (FNS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de Estados Unidos para cubrir una porción de los requerimientos de carne o sustituto de la carne de los programas de nutrición infantil". El etiquetado del producto final debe reflejar los términos "Producto Proteico de Soya" o "Producto Proteico de Soya Texturizado", según corresponda, en la lista de ingredientes (por ej., producto proteico de soya texturizado [harina de soya, óxido de zinc, niacinamida, sulfato ferroso, gluconato de cobre, palmitato de vitamina A, pantotenato de calcio, mononitrato de tiamina (B1), clorhidrato de piridoxina (B6), riboflavina (B2), cianocobalamina (B12)]).

Número de pieza 396B – Mezcla para Hamburguesa de Ternera: Esta pieza es igual a la que se describe en el número 396A, salvo que el PPS no tiene que cumplir con las reglamentaciones del Servicio de Nutrición y Alimentos (FNS).

Número de pieza 397 – Carne Molida de Ternera, Especial: Esta pieza es igual a la que se describe en el número 396, salvo que al menos un 50 % por peso del producto deberá provenir de una combinación de porciones primarias deshuesadas de piernas, lomos, costillas o espaldillas de corte cuadrado de la canal, o de porciones subprimarias provenientes de las primarias (por ej. rollos de paleta, planchuelas, puntas de aguayón, etc.). La porción restante, que no deberá superar el 50 % por peso, puede estar compuesta de recortes o cortes de cualquier porción de la canal. El cliente puede especificar un requisito de grado para la porción "primaria" o para la porción restante. Los requisitos de la fórmula deben determinarse en función del producto deshuesado. Los cortes primarios o subprimarios a los que se les ha quitado más de una pequeña cantidad de carne magra no cumplen con los requisitos para constituir una porción primaria.

Número de pieza 397A – Carne de Ternera Molida, Producto Proteico de Soya, Especial: Esta pieza es igual a la que se describe en el número 397, salvo que se agregará el Producto Proteico de Soya (PPS) como aparece descrito en la pieza número 396A.

8.3 REQUISITOS DETALLADOS PARA PRODUCTOS DE CORTES PORCIONADOS

Número de pieza 1300 – Bistecs de Ternera Suavizado, Deshuesados: Los bistecs suavizados se prepararán con cualquier porción de la canal que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos exigidos a la pieza final; sin embargo, la carne del chambarete y del talón será excluida. Los bistecs deberán estar libres de tejido conectivo grueso, huesos, cartílagos y ganglios linfáticos. A menos que se especifique lo contrario, los bistecs no deberán suavizarse mecánicamente más de dos veces. Está permitido unir dos o más piezas y plegar la carne al suavizarla. Después del suavizado, la grasa superficial y las vetas de grasa intermuscular no deberán exceder el 15 % del área total en cualquier lado del bistec. Los bistecs individuales deben permanecer intactos al suspenderse de cualquier punto a 13 mm (0.5 pulgada) desde el borde exterior. Esta pieza también puede denominarse "Delicated Cutlets" (escalopas delicadas).

Número de pieza 1301 – Bistecs Suavizados, Especiales, Deshuesados: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 1300, salvo que los bistecs deben prepararse a partir de cualquier combinación de carne magra procedente de las secciones de la pierna, el lomo, la costilla o la espaldilla de corte cuadrado de la canal. No es aceptable unir dos o más piezas ni plegar la carne. El comprador puede especificar que desea que el producto se prepare con cortes específicos (pierna, lomo, costillar o espaldilla de corte cuadrado) y el producto deberá llevar la etiqueta correspondiente. Esta pieza también puede

denominarse “Delicated Cutlets” (escalopas delicadas).

Número de pieza 1302 – Escalopas (Escalopines), Deshuesadas: Esta pieza se prepara con la pieza número 336. Se excluirá la carne del chambarete y el talón. Deberá eliminarse toda la grasa y el tejido membranoso superficial. Los músculos pueden separarse longitudinalmente y cortarse en el sentido del grano para obtener las escalopas del tamaño especificado. Si lo especifica el comprador, las escalopas deberán someterse a un ablandamiento mecánico por una sola vez (a alfilerazos, golpes o machaques) de forma que la porción mantenga su forma original aproximada. No es aceptable unir dos o más piezas ni plegar la carne.

Número de pieza 1302A – Rebanadas, Deshuesadas: Esta pieza debe prepararse a partir de cualquier combinación de carne magra procedente de las secciones de la pierna, el lomo, el costillar o la espaldilla de corte cuadrado (excluyendo la carne del chambarete y del talón) de la canal, que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos exigidos a la pieza final. Las rebanadas deberán estar libres de tejido conectivo grueso, huesos, cartílagos y ganglios linfáticos. En caso de ser especificado por el comprador, ya sea la materia prima o las rebanadas preparadas deberán someterse a un ablandamiento mecánico por una sola vez (a alfilerazos, golpes o machaques). No está permitido prensar, unir ni plegar dos piezas de carne entre sí. El grosor de la grasa superficial y las vetas de grasa intermuscular no deberá exceder 6 mm (0.25 pulgada) en cualquier punto. Las rebanadas individuales deben permanecer intactas al suspenderse a 13 mm (0.5 pulgada) del borde externo. Alternativamente, el comprador puede especificar limitaciones para la grasa superficial y las vetas de grasa intermuscular en términos del máximo porcentaje de área cubierta. Ni la grasa superficial ni las vetas de grasa intermuscular de la superficie total del corte en cada lado de la rebanada deberán exceder el porcentaje especificado por el comprador. El comprador puede especificar que desea que el producto se prepare con cortes específicos de piezas primarias (pierna, lomo, costillar o espaldilla de corte cuadrado) y el producto deberá llevar la etiqueta correspondiente.

Número de pieza 1303 – Medallones: Los medallones son porciones que pueden pesar entre 2 a 4 onzas y deberán ser preparados a partir de cualquier combinación de músculos blandos provenientes de cualquier parte de la canal. Todas las materias primas deberán recortarse de manera que se elimine toda la grasa y el tejido conectivo. Los medallones individuales consistirán en solamente un músculo. El comprador podrá especificar músculos o cortes específicos de los cuales se deberán extraer los medallones. Al menos que se especifique lo contrario, los medallones deberán ser extraídos de los siguientes cortes: costillar, lomo o pulpa de aguayón.

Número de pieza 1304 – Trozos de Ternera para Sofreír: Esta pieza se debe preparar a partir de cualquier porción de la canal salvo el chambarete, el talón y los músculos cutáneos sueltos. La ternera se puede rebanar a mano o mecánicamente (la molienda no está permitida) para producir piezas que midan 1.27 cm (½ pulgada)

de ancho, 2.54 cm (1 pulgada) de grosor y 7.62 cm (3 pulgadas) de largo. Ninguna superficie individual debe ser mayor a 4 pulgadas de longitud. Las rebanadas deberán estar libres de hueso, cartílago, tejido conectivo grueso y ganglios linfáticos. El grosor de la grasa superficial y las vetas de grasa intermuscular no deberá exceder 6 mm (0.25 pulgada) en cualquier punto.

Número de opción	Descripción
1	Los trozos de ternera para sofreír deben provenir de materias primas que cumplan con los requisitos de la opción 6 para limitar la grasa, limpio de grasa, desprovisto de grasa, membrana superficial retirada.

El comprador podrá especificar una de las siguientes opciones de longitud de la cola para las siguientes piezas de costillar. Si no se especifica, la longitud de la cola no deberá exceder los 7.5 cm (3.0 pulgadas) desde el borde ventral del músculo *longissimus dorsi* o según lo detallado en la descripción de la pieza.

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

Número de pieza 1306 – Costillar, Chuletas, 7 Costillas: Las chuletas se prepararán con la pieza número 306. Se deberá retirar el borde protuberante de las puntas del espinazo mediante un corte a lo largo del borde dorsal del canal raquídeo que no implique un corte profundo en el músculo del ojo. La longitud de la cola será la especificada por el comprador.

Número de pieza 1306A – Costillar, Chuletas, 6 Costillas: Las chuletas se prepararán con la pieza número 306A. Se deberá retirar el borde protuberante de las puntas del espinazo mediante un corte a lo largo del borde dorsal del canal raquídeo que no implique un corte profundo en el músculo del ojo. La longitud de la cola será la especificada por el comprador.

Número de pieza 1306B – Costillar, Chuletas, Sin Tapa, 7 Costillas: Las chuletas se prepararán con cualquier pieza costillar de 7 costillas con hueso que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos de la pieza final. Se

deberá retirar el borde protuberante de las puntas del espinazo mediante un corte a lo largo del borde dorsal del canal raquídeo que no implique un corte profundo en el músculo *longissimus dorsi*. Deberá extraerse la tapa (el hueso de la paleta, el cartílago correspondiente y los músculos inmediatamente por encima [*trapezius*, *infraspinatus*, *latissimus dorsi*] y debajo [*rhomboideus*, *subscapularis*] del hueso de la paleta) La longitud de la cola será la especificada por el comprador.

Número de pieza 1306C – Costillar, Chuletas, sin Tapa, de 6 Costillas: Esta pieza se preparará con cualquier pieza de costillar de 6 costillas, con hueso que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos de la pieza final. Se deberá retirar el borde protuberante de las puntas del espinazo mediante un corte a lo largo del borde dorsal del canal raquídeo que no implique un corte profundo en el músculo del ojo *longissimus dorsi*. Deberá extraerse la tapa (el hueso de la paleta y los músculos inmediatamente por encima [*trapezius*, *infraspinatus*, *latissimus dorsi*] y debajo [*rhomboideus*, *subscapularis*] del hueso de la paleta) La longitud de la cola será la especificada por el comprador.

Número de pieza 1306D – Costillar, Chuletas, Estilo Francés, de 7 Costillas: Esta pieza es igual a la que se describe en el número 306B o 306D, salvo que la longitud de la cola no deberá exceder los 7.5 cm (3.0 pulgadas) desde el *longissimus dorsi*. Al preparar esta pieza, el lado del pecho de los huesos del costillar deberá ser de estilo francés. Este estilo se logra mediante la exclusión de la carne intercostal, la grasa y la carne magra que recubre las costillas. Al terminar, las porciones expuestas del costillar no deberán exceder los 3.8 cm (1.5 pulgadas) de longitud. Por otro lado, el comprador puede especificar que a la chuleta se le haga un corte al estilo francés en una orientación inmediatamente ventral al *longissimus dorsi*.

Número de pieza 1306E – Costillar, Chuletas, Estilo Francés, 6 Costillas: Esta pieza es igual a la que se describe en el número 306C o 306E, salvo que la longitud de la cola no deberá exceder los 7.5 cm (3.0 pulgadas) desde el *longissimus dorsi*. Al preparar esta pieza, el lado del pecho de los huesos del costillar deberá ser de estilo francés. Este estilo se logra mediante la exclusión de la carne intercostal, la grasa y la carne magra que recubre las costillas. Al terminar, las porciones expuestas del costillar no deberán exceder los 3.8 cm (1.5 pulgadas) de longitud. Por otro lado, el comprador puede especificar que a la chuleta se le haga un corte al estilo francés en una orientación inmediatamente ventral al *longissimus dorsi*.

Número de pieza 1309 – Espaldilla, Chuletas de Brazuelo: Las chuletas de brazuelo se preparan con la pieza número 309 o 309A. Las chuletas de brazuelo deberán mostrar un corte transversal del húmero y cortarse de forma aproximadamente paralela al lado ventral (chambarete) de la paleta. Se deberán excluir todos los huesos de costillas y paleta, así como la carne intercostal.

Número de pieza 1309A – Espaldilla, Chuletas del 7: Las chuletas del 7 provienen de la porción de la paleta (dorsal) de la pieza número 309. Estas chuletas deben contener una porción de hueso de la paleta y deben cortarse de manera aproximadamente paralela a los huesos de las costillas.

Número de pieza 1312 – Osobuco, Chambarete de Mano: Esta pieza se prepara con la pieza número 312. Los chambaretes deberán cortarse de forma transversal al grosor especificado por el comprador. Las rebanadas deberán exponer al menos el 75 % de la carne magra en ambas superficies rebanadas.

Número de pieza 1332 – Chuletas de Lomo: Las chuletas de lomo se preparan a partir de un lomo individual, la pieza número 332. El borde de la falda en las chuletas individuales deberá quitarse de acuerdo con las opciones de longitud de cola. Las chuletas de lomo no deberán contener ninguna porción del hueso de la cadera ni del cartílago correspondiente. A las chuletas que conserven el filete en ambos lados se les puede denominar chuletas “T-Bone”.

El comprador podrá especificar una opción de longitud de la cola. Si no se especifica, la longitud de la cola no deberá exceder los 7.5 cm (3.0 pulgadas) desde el borde ventral *longissimus dorsi*.

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

Número de pieza 1337 – Osobuco, Chambarete Trasero: Esta pieza se prepara con la pieza número 337. Los chambaretes deberán cortarse de forma transversal al grosor especificado por el comprador. Las rebanadas deberán exponer al menos el 75 % de la carne magra en ambas superficies rebanadas.

Número de pieza 1337A – Chambarete Trasero, Osobuco, Corte del Centro: Esta pieza es igual a la que describe en el número 1337, salvo que provendrá de la pieza número 337A.

Número de pieza 1338 – Bistecs de Ternera, Finamente Rebanados y Moldeados, Congelados: Los bistecs deberán prepararse con una carne deshuesada de ternera (o becerro) que cumpla con los requisitos materiales de la pieza número 396 y deberán rebanarse finamente y moldearse (la molienda no está permitida). El proceso de rebanado fino y moldeado deberá cumplir con las reglamentaciones del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS). El producto deberá cumplir con los requisitos de contenido de grasa de la pieza número 396. Cuando se especifique, los bistecs rebanados finamente y moldeados podrán suavizarse (el término "suavizados" podrá aparecer en la etiqueta del producto). El comprador especificará la forma y el peso de los bistecs.

Número de pieza 1338A – Bistecs de Ternera, Finamente Rebanados y Moldeados, Empanizados, Congelados: Esta pieza es igual a la que se describe en el número 1338, salvo que el producto deberá empanizarse. La cantidad y aplicación de materiales para empanizar y cubrir irán de acuerdo con las reglamentaciones del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS). El comprador especificará la forma y el peso de los bistecs.

Número de pieza 1338B – Bistecs de Ternera, Rebanados y Moldeados, Congelados: El bistec deberá prepararse con una carne deshuesada de ternera que cumpla con los requisitos de la pieza número 339. El proceso de rebanado fino y moldeado deberá realizarse de acuerdo con las reglamentaciones del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS). Se podrán agregar ingredientes para suavizar y aglutinar, que deberán aparecer en la etiqueta del producto. El comprador deberá especificar el peso, la forma o el grosor de los bistecs.

Número de pieza 1349B – Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Sin Tapa, Escalopas (Escalopines), Deshuesada: Esta pieza se preparará de la pieza número 349B. Deberá eliminarse toda la grasa y el tejido membranoso de las superficies musculares. Si lo especifica el comprador, las escalopas deberán someterse a un ablandamiento mecánico dos veces, de forma que la porción ablandada mantenga su forma original aproximada. No es aceptable unir dos o más piezas ni plegar la carne.

Número de pieza 1396 – Hamburguesas de Carne Molida de Ternera: Las hamburguesas se prepararán con la N.º de pieza 396. La carne molida será moldeada mecánicamente para elaborar hamburguesas de la forma y el tamaño especificados por el comprador. Se deberán separar las hamburguesas entre sí de forma que no se peguen unas con otras al empaquetarse. Las hamburguesas deberán congelarse a menos que se especifique que deben estar frescas.

Número de pieza 1396A – Hamburguesas de Carne Molida de Ternera con Producto Proteico de Soya: Las hamburguesas se prepararán con la pieza

número 396A. Los requisitos para el procesamiento de la hamburguesa son iguales a los de la pieza número 1396.

Número de pieza 1396B – Hamburguesas de Ternera: Las hamburguesas se prepararán con la pieza número 396B.

Número de pieza 1397 – Hamburguesas de Carne Molida de Ternera, Especial: Las hamburguesas se prepararán con la pieza número 397.

Número de pieza 1397A – Hamburguesas de Carne Molida de Ternera con Producto Proteico de Soya, Especial: Las hamburguesas se prepararán con la pieza número 397A.

9.0 Glosario

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

Congelación instantánea: Los productos se congelan rápidamente a temperaturas extremadamente bajas ($\leq -23.3^{\circ}\text{C}$ [-10°F]) junto con un movimiento de aire a gran velocidad alrededor del producto.

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

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

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

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

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

Cadena: Músculo lateral del filete.

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

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

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

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

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

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

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

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

Congelado: Se refiere a las carnes que han sido sometidas a una reducción de temperatura por debajo del grado de congelamiento de la carne ($< 2.2\text{ }^{\circ}\text{C}$ o $< 28\text{ }^{\circ}\text{F}$).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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