

EDIÇÃO ESPECIAL

**DADOS DO
MERCADO
HALAL**

حلال

LIVRO BRASILEIRO DE CORTES BOVINOS

Brazilian Beef Cuts Book



FAMBRAS HALAL
DA AMÉRICA LATINA PARA O MUNDO
FROM LATIN AMERICA TO THE WORLD
من أمريكا اللاتينية إلى العالم

**LIVRO BRASILEIRO
DE CORTES BOVINOS**
Brazilian Beef Cuts Book



Introdução

Introduction

O Brasil é hoje o maior exportador de carne bovina do mundo, com presença em 162 países, o que representa quase 85% do planeta. São diferentes culturas, preferências e tradições que moldam as demandas comerciais e impulsionam a constante evolução do nosso setor.

O comércio sempre aproximou os povos. A tecnologia reduziu distâncias e tornou o acesso à informação mais rápido e acessível. Nesse ambiente global conectado, a carne brasileira se destaca pela sua qualidade, segurança e sustentabilidade.

Em 2025, o Brasil foi reconhecido pela Organização Mundial de Saúde Animal (OMSA) como país livre de febre aftosa sem vacinação, um marco histórico que reforça a credibilidade sanitária e a confiança construída com nossos parceiros internacionais.

A carne bovina é um produto admiravelmente versátil. De uma única carcaça, podemos elaborar diferentes cortes e especificações, capazes de atender às mais diversas expectativas de nossos clientes em todas as partes do mundo.

O presente livro tem por objetivo ser uma ferramenta de facilitação do comércio entre importadores e exportadores. Com o uso de imagens, códigos e traduções, buscamos tornar mais claro e acessível o entendimento sobre as inúmeras possibilidades de transformação da carne pela indústria.

Nesta edição, incluímos também uma seção dedicada ao mercado halal, desenvolvida em parceria com a Fambras, reforçando o respeito às tradições e à diversidade cultural dos nossos parceiros comerciais.

Cada cliente que compra carne brasileira, em qualquer mercado do mundo, conta muito para nós e nossos associados. Assim como o Brasil contribui para a segurança alimentar global, este comércio ajuda a preservar uma cadeia de valor que gera emprego e renda a milhões de brasileiros envolvidos em toda a produção.

É um orgulho para a ABIEC fazer parte disso e apoiar nossas indústrias e seus clientes na promoção da carne bovina brasileira em seus diversos usos, sabores e mercados.

Brazil is today the world's largest beef exporter, reaching 162 countries, representing nearly 85% of the planet. These diverse cultures, preferences, and traditions shape commercial demands and drive the ongoing evolution of our sector.

Commerce has always brought people together. Technology has shortened distances and made access to information faster and easier. In this connected global environment, Brazilian beef stands out for its quality, safety, and sustainability.

In 2025, Brazil was recognized by the World Organisation for Animal Health (WOAH) as free from foot-and-mouth disease without vaccination, a historic milestone that reinforces our sanitary credibility and the trust built with our international partners.

Beef is an admirably versatile product. From a single carcass, we can create different cuts and specifications that meet the varied expectations of our customers around the world.

This book aims to serve as a tool to facilitate trade between importers and exporters. Through the use of images, codes, and translations, we make it easier to understand the many possibilities of beef transformation within the industry.

In this edition, we also include a section dedicated to the halal market, developed in partnership with Fambras, highlighting our respect for the traditions and cultural diversity of our trading partners.

Every customer who purchases Brazilian beef, in any market around the world, means a great deal to us and our members. Just as Brazil contributes to global food security, this trade helps sustain a value chain that generates jobs and income for millions of Brazilians across the entire production process.

It is a source of pride for ABIEC to be part of this effort and to support our industries and their customers in promoting Brazilian beef in its many uses, flavors, and markets.



Roberto Perosa
Presidente da ABIEC
President of ABIEC

Equipe Abiec

Team Abiec

Presidente	<i>Roberto Perosa</i>
<i>President</i>	
Assuntos Estratégicos	<i>Julio Ramos</i>
<i>Strategic Affairs</i>	<i>Pedro Carraro</i>
Área Técnica	<i>Suzane Bittencourt</i>
<i>Technical Area</i>	<i>Débora Mancini</i>
	<i>Selma Acácia de Oliveira</i>
	<i>Roberta Doriguello Fonseca</i>
Escritório China	<i>Igor Eduardo Fortes Li</i>
<i>China Office</i>	
Financeiro	<i>Fabiano M. Conigiero</i>
<i>Financial</i>	<i>Taís Cardoso Cardona</i>
	<i>Estella Rosa Borges de Brito</i>
Inteligência de Mercado	<i>Luc Vian</i>
<i>Market Intelligence</i>	<i>Vinicius Molina</i>
Jurídico	<i>Michel Pierre</i>
<i>Legal</i>	
Relações Internacionais	<i>Lhais Sparvoli</i>
<i>International Relations</i>	<i>Christyanne Kasper</i>
	<i>Julia Ohana</i>
Comunicação	<i>Bruno Guzzo</i>
<i>Communication</i>	
Sustentabilidade	<i>Fernando Sampaio</i>
<i>Sustainability</i>	<i>Simone Pereira Gonçalves</i>
	<i>Danielle Schneider</i>
Secretária do Presidente	<i>Paula Klemig Fleissig</i>
<i>Secretary to the President</i>	
Apoio	<i>Maria José de França</i>
<i>Support</i>	

Associados Suppliers



Apoiadores Estratégicos Strategic Partners



Brasil: Líder Mundial em Carne Bovina Halal

Brazil: Global Leader in Halal Beef

Um PIONEIRISMO que TRANSFORMOU o BRASIL

A pioneering vision that transformed Brazil.

Há quase cinco décadas, Hussein Mohamed El Zoghbi, imigrante libanês que escolheu o Brasil como sua nova casa, percebeu que nosso país tinha potencial para se tornar um grande fornecedor de proteína animal ao mundo islâmico. Para isso, seria necessário atender a um requisito central: a certificação **Halal**, que em árabe significa “lícito” ou “permitido”.

Nearly five decades ago, Hussein Mohamed El Zoghbi, a Lebanese immigrant who made Brazil his new home, foresaw the nation's potential to become a leading global supplier of animal protein to the Islamic world. Achieving this goal required meeting a fundamental condition: Halal certification — a term in Arabic meaning lawful or permitted.

Halal é um conceito amplo, que nasce na religião islâmica e que orienta não apenas o consumo de alimentos e bebidas, mas também setores como fármacos, cosméticos, turismo, moda, mídia, entretenimento e até finanças.

Halal is a wide concept rooted in the Islamic faith. It encompasses not only the consumption of food and beverages but also extends to sectors such as pharmaceuticals, cosmetics, tourism, fashion, media, entertainment, and even finance.



Em 2012, Dr. Mohamed Hussein El Zoghbi assume a presidência do Grupo FAMBRAS
In 2012, Dr. Mohamed Hussein El Zoghbi assumed the presidency of the FAMBRAS Group

Com visão empreendedora, Zoghbi estruturou o primeiro sistema de certificação Halal no Brasil, voltado à proteína animal. Em 1975, o país realizou sua primeira exportação de proteína Halal: 650 toneladas enviadas à Arábia Saudita e ao Kuwait, em uma operação conjunta de quatro frigoríficos. Esse marco foi o ponto de partida de uma jornada que faria do Brasil o maior exportador mundial de alimentos Halal, com destaque para a carne bovina.

With an entrepreneurial vision, Hussein Mohamed El Zoghbi established the first Halal certification system in Brazil, focused on animal protein. In 1975, Brazil carried out its first Halal protein export — 650 tons shipped to Saudi Arabia and Kuwait through a joint operation involving four meat processing plants. This milestone marked the beginning of a journey that would make Brazil the world's largest exporter of Halal food, with beef as its leading product.

A Fundação da FAMBRAS Halal

Em 1979, nasceu a **FAMBRAS Halal Certificadora**, pioneira no país e maior da América Latina. Desde então, a instituição se tornou referência global em certificação Halal, reconhecida por governos e autoridades religiosas em todos os continentes.

O trabalho da FAMBRAS foi decisivo para abrir mercados, ampliar a confiança no setor pecuário nacional e consolidar a carne bovina brasileira como produto de excelência. Valores como credibilidade, excelência e parceria se refletiram em números: somente em 2024, as exportações de

carne bovina Halal somaram 532 mil toneladas e US\$ 2,1 bilhões, representando 18,4% do volume e 16,4% do valor total exportado pelo Brasil, segundo dados da ABIEC.

Os principais destinos foram Emirados Árabes Unidos (132 mil toneladas, US\$ 604 milhões), Egito (88 mil toneladas, US\$ 310 milhões), Arábia Saudita (US\$ 256 milhões) e Turquia (US\$ 250 milhões). O preço médio da carne Halal exportada foi de aproximadamente US\$ 4.120 por tonelada, frente à média geral de US\$ 4.429 por tonelada.



The Founding of FAMBRAS Halal

Established in 1979, FAMBRAS Halal Certificadora emerged as Brazil's first Halal certification body and has since become the largest in Latin America. Over the decades, it has evolved into a globally recognized authority in Halal certification, acknowledged by governments and religious institutions across all continents.

The contribution of FAMBRAS has been pivotal in opening international markets, enhancing trust in Brazil's livestock sector, and solidifying the reputation of Brazilian beef as a product of exceptional quality. Upholding its core values of credibility, excellence, and partnership, the institution has continuously translated these principles into measurable achievements.

In 2024, Brazil's Halal beef exports totaled 532 thousand tons, generating US\$ 2.1 billion in revenue — accounting for 18.4% of the total export volume and 16.4% of total export value, according to data from the Brazilian Beef Exporters Association (ABIEC).

The primary destinations included the United Arab Emirates (132 thousand tons, US\$ 604 million), Egypt (88 thousand tons, US\$ 310 million), Saudi Arabia (US\$ 256 million), and Turkey (US\$ 250 million). The average export price of Halal beef was approximately US\$ 4,120 per ton, compared to a general market average of US\$ 4,429 per ton.





Halal e ESG: um elo natural

O Halal vai além de um padrão de consumo religioso. Ele se conecta diretamente às práticas de **ESG (Environmental, Social and Governance)**, que orientam cada vez mais o agronegócio brasileiro.

- **Ambiental (E):** a rastreabilidade exigida pela certificação Halal fortalece a sustentabilidade e reduz desperdícios.
- **Social (S):** o abate Halal é humanizado e promove geração de empregos, inclusão e respeito cultural.
- **Governança (G):** auditorias e conformidade com normas internacionais garantem transparência e confiança em toda a cadeia produtiva.

Esse alinhamento reforça que o Brasil não apenas abastece o mundo islâmico com proteína de qualidade, mas o faz com responsabilidade social, ambiental e ética.

Halal and ESG: A Natural Connection

Halal extends beyond a religious consumption standard — it is inherently aligned with **ESG principles (Environmental, Social, and Governance)** that increasingly guide Brazil's agribusiness practices.

- **Environmental (E):** The traceability required by Halal certification strengthens sustainability and minimizes waste.
- **Social (S):** Halal slaughtering practices are humane, fostering job creation, inclusion, and cultural respect.
- **Governance (G):** Rigorous audits and compliance with international standards ensure transparency and trust throughout the entire production chain.

This alignment demonstrates that **Brazil not only supplies the Islamic world with high-quality protein, but does so with a steadfast commitment to social, environmental, and ethical responsibility.**

BRASIL, PARCEIRO ESTRATÉGICO DO MUNDO ISLÂMICO

O Brasil reúne vantagens naturais e estruturais: abundância de recursos, status sanitário elevado, produção em escala e expertise logística. Mas para conquistar e se manter no mercado Halal, é indispensável contar com certificação reconhecida internacionalmente.

A **FAMBRAS Halal** desempenha esse papel com excelência, atuando em toda a cadeia da carne bovina — do manejo ao transporte, do abate à exportação — garantindo rastreabilidade, conformidade com a Shariah, auditoria de insumos e treinamento de equipes.

Graças a esse trabalho conjunto, cada corte bovino brasileiro chega ao consumidor muçulmano com confiança, qualidade e segurança.

Brazil: A Strategic Partner to the Islamic World

Brazil combines natural and structural advantages — an abundance of resources, high sanitary standards, large-scale production, and logistical expertise. However, to enter and remain competitive in the **Halal market**, it is essential to hold a **certification recognized internationally**.

FAMBRAS Halal fulfills this role with excellence, overseeing every stage of the beef supply chain — from livestock management to transportation, from slaughtering to export. The organization ensures **traceability, compliance with Shariah principles, auditing of raw materials, and the training of specialized teams**.

Thanks to this integrated effort, **every cut of Brazilian beef reaches Muslim consumers with full assurance of trust, quality, and safety**.



Alimentos Halal

Representado por US\$ 1,4 trilhão em gastos por 2 bilhões de muçulmanos em alimentos e bebidas

*Halal Food
Represented by US\$ 1.4 trillion
in spending by 2 billion Muslims on food and beverages.*



do Brasil para o Mundo
from Brazil to the World

Perspectivas de crescimento

O futuro aponta para ainda mais oportunidades. A população muçulmana, que hoje soma cerca de dois bilhões de pessoas, cresce acima da média global e deve alcançar 2,8 bilhões até 2050, representando 30% da população mundial. Jovem e conectada, essa população valoriza cada vez mais marcas e produtos Halal, inclusive por meio do comércio eletrônico, que deve movimentar US\$ 50 bilhões anuais apenas nos países do Golfo até 2027.

Esse cenário reforça a posição estratégica do Brasil como parceiro confiável e protagonista no fornecimento global de proteína Halal.

Growth Prospects

The future holds even greater opportunities. The global Muslim population — currently around **two billion people** — is growing at a rate above the world average and is expected to reach **2.8 billion by 2050**, representing **30% of the global population**.

Young and digitally connected, this demographic increasingly values **Halal brands and products**, including through **e-commerce**, which is projected to generate **US\$ 50 billion annually** in the **Gulf countries alone by 2027**.

This outlook further strengthens **Brazil's strategic position** as a **reliable partner and leading player** in the **global supply of Halal protein**.

Um protagonismo conjunto

O pioneirismo da **FAMBRAS Halal** e a força representativa da **ABIEC**, somados à robustez do setor pecuário nacional, não apenas geraram divisas e empregos ao Brasil, mas elevaram o país ao status de **maior exportador de proteína Halal do mundo**.

Essa conquista reflete a união de tradição, confiança, inovação e responsabilidade. É com orgulho que afirmamos: o Brasil seguirá ampliando seu protagonismo no fornecimento de carne bovina Halal, fortalecendo ainda mais sua parceria histórica com o mundo islâmico.

A Shared Leadership

The pioneering work of **FAMBRAS Halal**, combined with the representative strength of **ABIEC** and the robustness of Brazil's livestock sector, has not only generated foreign exchange and employment for the country but has also elevated Brazil to the position of **the world's largest exporter of Halal protein**.

This achievement reflects a **synergy of tradition, trust, innovation, and responsibility**. We take pride in affirming that **Brazil will continue to expand its leadership in the supply of Halal beef**, further strengthening its **historic partnership with the Islamic world**.



FAMBRAS HALAL
DA AMÉRICA LATINA PARA O MUNDO
FROM LATIN AMERICA TO THE WORLD
من أمريكا اللاتينية إلى العالم

Índice Alfabético dos Cortes Bovinos

Beef Cuts in Alphabetical Order

CORTES COM OSSO

BONE-IN CUTS

Coxão	
Round Shank On.....	45
Coxão-Bola	
Round.....	46
Lombo	
Sirloin.....	44
Meia Carcaça ou Corte Primário	
Primal Cut or Beef Carcass Side.....	40
Paleta	
Shoulder.....	47
Quarto Dianteiro	
Forequarter.....	42
Quarto Traseiro	
Hindquarter.....	41
Traseiro Serrote	
Pistola.....	43

CORTES SEM OSSO - QUARTO TRASEIRO

BONELESS CUTS - HINDQUARTER

Alcatra com Picanha	
D-Rump.....	64
Alcatra Completa	
Full Rump.....	63
Bananinha	
Golden Coin Muscle.....	89
Bife do Vazio	
Flank Steak.....	91
Borboleta do Coxão Duro	
Butterfly Flat.....	81
Capa de Filé	
Cap of Cube Roll.....	62
Contrafilé com Cordão e com aba	
Striploin Chain On.....	54
Contrafilé com Cordão e sem ABA	
Striploin Back Chain On and Belly Chain Off.....	55
Contrafilé sem Cordão e sem ABA	
Striploin Back Chain and Belly Chain Off.....	56
Contrafilé sem Cordão e sem ABA (carne vermelha)	
PAD Striploin Chain Off (red meat).....	58
Contrafilé sem Cordão, sem ABA e sem Gordura	
Striploin Scan Trim.....	57
Coração da Alcatra com Rolha	
Rump Heart Cork On.....	66

Coração da Alcatra sem Rolha e sem Gordura	
PAD Rump Heart.....	67
Cordão do Filé Mignon	
Tenderloin Side Chain.....	53
Coxão Duro Quadrado	
Square PAD Flat.....	80
Coxão Duro com Lagarto	
Silverside.....	77
Coxão Duro com Lagarto e Músculo Mole	
Full Silverside.....	76
Coxão Duro sem Lagarto	
Flat or Outside Flat.....	78
Coxão Duro Vermelho	
PAD Flat.....	79
Coxão Mole	
Topside or Inside.....	71
Coxão Mole Baby Top	
Topside Baby Top.....	75
Coxão Mole (carne vermelha)	
PAD Topside or Inside.....	74
Coxão Mole com Capa e sem Gordura	
Topside or Inside Cap On and Fat Off.....	72
Coxão Mole sem Capa	
Topside or Inside Cap Off.....	73
Filé de Costela com ABA e com Gordura	
Rib Eye Fat On.....	59
Filé de Costela sem ABA e com Gordura	
Cube Roll Fat On.....	60
Filé de Costela sem ABA e sem Gordura	
Cube Roll.....	61
Filé Mignon com Cordão	
Tenderloin Chain On.....	50
Filé Mignon sem Cordão	
Tenderloin Chain Off.....	51
Fraldinha	
Thin Skirt.....	92
Lagarto com Gordura e com Pele	
Eye Round Fat and Skin On.....	82
Lagarto sem Gordura e com Pele	
Eye Round Fat Off and Skin On.....	83
Lagarto sem Gordura e sem Pele	
Eye Round Fat and Skin Off.....	84
Lagarto Vermelho	
PAD Eye Round.....	85
Lombinho	
Thick Skirt.....	93

Maminha da Alcatra com Gordura	
Rump Tail Fat On	69
Maminha da Alcatra sem Gordura	
PAD Rump Tail	70
Miolo ou Coração da Alcatra com Gordura	
Rump Heart Fat On	65
Miolo ou Coração do Filé Mignon	
Heart of Tenderloin	52
Músculo Duro ou Garrão	
Shank	90
Músculo Mole	
Leg of Beef - Heel Muscle	87
Palomita	
Leg of Beef - Inside Muscle Off	88
Patinho	
Knuckle	86
Picanha	
Rump Cap	68

CORTES SEM OSSO - QUARTO DIANTEIRO

BONELESS CUTS - FOREQUARTER

Acém	
Chuck	104
Capa da Paleta	
Shoulder Cover	100
Costela do Dianteiro	
Ribs Roast	107
Cupim	
Hump	108
Miolo ou Coração da Paleta	
Shoulder Heart	99
Músculo do Dianteiro	
Shin	101
Pá	
Shoulder Clod	96
Peito	
Brisket Point End	105
Peixinho	
Chuck Tender	98
Pescoço com Gordura	
Neck Fat On	102
Pescoço sem Gordura	
Neck Fat Off	103
Ponta do Peito	
Brisket Navel End	106
Raquete	
Oyster Blade	97

MIUDEZAS E MANUFATURAS BOVINAS

FANCY AND VARIETY MEATS

Aorta	
Aorta	119
Baço	
Spleen	121
Bananinha do Contrafilé	
Rib Fingers	123
Buchinho	
Bible	116
Bucho	
Tripe	115
Bucho Branqueado	
Tripe Bleached	115
Carne de Sangria	
Meat around Sticking Wound	123
Carne Moída	
Minced Meat	123
Colméia	
Honeycomb	116
Coração	
Heart	112
Esôfago	
Weasand Meat	122
Fígado	
Liver	113
Ligamento Cervical	
Neck Tendon	117
Língua	
Tongue	112
Masseter	
Cheek Or Jowl Nuts	121
Medula Espinhal	
Spinal Cord	118
Membrana do Diafragma	
Diaphragm Membrane	120
Miolo ou Cérebro	
Brain	114
Rabo	
Tail	114
Recortes de Desossa	
Trimnings	122
Rim	
Kidney	113
Tendão	
Tendon	117
Timo	
Sweetbread	120
Traquéia	
Bovine Trachea	118
Vergalho	
Pizzle	119

Índice de Cortes

List of Beef Cuts

CORTES COM OSSO

BONE-IN CUTS

A0000 - Meia Carcaça ou Corte Primário Primal Cut or Beef Carcass Side.....	40
A1000 - Quarto Traseiro Hindquarter.....	41
A2000 - Quarto Dianteiro Forequarter.....	42
A1100 - Traseiro Serrote Pistola.....	43
A1110 - Lombo Sirloin.....	44
A1120 - Coxão Round Shank On.....	45
A1120.1 - Coxão-Bola Round.....	46
A2100 - Paleta Shoulder.....	47

CORTES SEM OSSO - QUARTO TRASEIRO

BONELESS CUTS - HINDQUARTER

B1111 - Filé Mignon com Cordão Tenderloin Chain On.....	50
B1111.1 - Filé Mignon sem Cordão Tenderloin Chain Off.....	51
B1111.2 - Miolo ou Coração do Filé Mignon Heart of Tenderloin.....	52
B1111.3 - Cordão do Filé Mignon Tenderloin Side Chain.....	53
B1112 - Contrafilé com Cordão e com Aba Striploin Chain On.....	54
B1112.1 - Contrafilé com Cordão e sem Aba Striploin Back Chain On and Belly Chain Off.....	55
B1112.2 - Contrafilé sem Cordão e sem Aba Striploin Back Chain and Belly Chain Off.....	56
B1112.3 - Contrafilé sem Cordão, sem Aba e sem Gordura Striploin Scan Trim.....	57
B1112.4 - Contrafilé sem Cordão e sem Aba (carne vermelha) PAD Striploin Chain Off (red meat).....	58
B1113 - Filé de Costela com Aba e com Gordura Rib Eye Fat On.....	59
B1113.1 - Filé de Costela sem Aba e com Gordura Cube Roll Fat On.....	60
B1113.2 - Filé de Costela sem Aba e sem Gordura Cube Roll.....	61

B1114 - Capa de Filé Cap of Cube Roll.....	62
B1120 - Alcatra Completa Full Rump.....	63
B1121 - Alcatra com Picanha D-Rump.....	64
B1121.1 - Miolo ou Coração da Alcatra com Gordura Rump Heart Fat On.....	65
B1121.2 - Coração da Alcatra com Rolha Rump Heart Cork On.....	66
B1121.3 - Coração da Alcatra sem Rolha e sem Gordura PAD Rump Heart.....	67
B1122 - Picanha Rump Cap.....	68
B1123 - Maminha da Alcatra com Gordura Rump Tail Fat On.....	69
B1123.1 - Maminha da Alcatra sem Gordura PAD Rump Tail.....	70
B1124 - Coxão Mole Topside or Inside.....	71
B1124.1 - Coxão Mole com Capa e sem Gordura Topside or Inside Cap On and Fat Off.....	72
B1124.2 - Coxão Mole sem Capa Topside or Inside Cap Off.....	73
B1124.3 - Coxão Mole (carne vermelha) PAD Topside or Inside.....	74
B1124.4 - Coxão Mole Baby Top Topside Baby Top.....	75
B1125 - Coxão Duro com Lagarto e Músculo Mole Full Silverside.....	76
B1125.1 - Coxão Duro com Lagarto Silverside.....	77
B1125.2 - Coxão Duro sem Lagarto Flat or Outside Flat.....	78
B1125.3 - Coxão Duro Vermelho PAD Flat.....	79
B1125.4 - Coxão Duro Quadrado Square PAD Flat.....	80
B1125.5 - Borboleta do Coxão Duro Butterfly Flat.....	81
B1126 - Lagarto com Gordura e com Pele Eye Round Fat and Skin On.....	82
B1126.1 - Lagarto sem Gordura e com Pele Eye Round Fat Off and Skin On.....	83

B1126.2 - Lagarto sem Gordura e sem Pele	
Eye Round Fat and Skin Off.....	84
B1126.3 - Lagarto Vermelho	
PAD Eye Round.....	85
B1127 - Patinho	
Knuckle.....	86
B1128 - Músculo Mole	
Leg of Beef - Heel Muscle.....	87
B1128.1 - Palomita	
Leg of Beef - Inside Muscle Off.....	88
B1128.2 - Bananinha	
Golden Coin Muscle.....	89
B1129 - Músculo Duro ou Garrão	
Shank.....	90
B1210 - Bife do Vazio	
Flank Steak.....	91
B1211 - Fraldinha	
Thin Skirt.....	92
B1212 - Lombinho	
Thick Skirt.....	93

CORTES SEM OSSO - QUARTO DIANTEIRO

BONELESS CUTS - FOREQUARTER

B2110 - Pá	
Shoulder Clod.....	96
B2111 - Raquete	
Oyster Blade.....	97
B2112 - Peixinho	
Chuck Tender.....	98
B2113 - Miolo ou Coração da Paleta	
Shoulder Heart.....	99
B2114 - Capa da Paleta	
Shoulder Cover.....	100
B2120 - Músculo do Dianteiro	
Shin.....	101
B2210 - Pescoço com Gordura	
Neck Fat On.....	102
B2210.1 - Pescoço sem Gordura	
Neck Fat Off.....	103
B2211 - Acém	
Chuck.....	104
B2212 - Peito	
Brisket Point End.....	105
B2213 - Ponta do Peito	
Brisket Navel End.....	106
B2214 - Costela do Dianteiro	
Ribs Roast.....	107
B2215 - Cupim	
Hump.....	108

MIUDEZAS E MANUFATURAS BOVINAS

FANCY AND VARIETY MEATS

510 - Língua	
Tongue.....	112
520 - Coração	
Heart.....	112
530 - Fígado	
Liver.....	113
540 - Rim	
Kidney.....	113
550 - Rabo	
Tail.....	114
560 - Miolo ou Cérebro	
Brain.....	114
570 - Bucho	
Tripe.....	115
571 - Bucho Branqueado	
Tripe Bleached.....	115
572 - Colméia	
Honeycomb.....	116
573 - Buchinho	
Bible.....	116
580 - Tendão	
Tendon.....	117
581 - Ligamento Cervical	
Neck Tendon.....	117
590 - Traquéia	
Bovine Trachea.....	118
600 - Medula Espinhal	
Spinal Cord.....	118
610 - Aorta	
Aorta.....	119
620 - Vergalho	
Pizzle.....	119
630 - Membrana do Diafragma	
Diaphragm Membrane.....	120
640 - Timo	
Sweetbread.....	120
650 - Baço	
Spleen.....	121
660 - Masseter	
Cheek or Jowl Nuts.....	121
670 - Esôfago	
Weasand Meat.....	122
680 - Recortes de Desossa	
Trimnings.....	122
690 - Carne Moída	
Minced Meat.....	123
700 - Carne de Sangria	
Meat around Sticking Wound.....	123
710 - Bananinha do Contrafilé	
Rib Fingers.....	123

Glossário Internacional

International Glossary



CÓDIGO
CODE

PORTUGUÊS
PORTUGUESE



INGLÊS
ENGLISH



FRANÇAIS
FRENCH



ESPAÑOL
SPANISH



ITALIANO
ITALIAN



ALEMÃO
GERMAN

A0000	Meia Carcaça ou Corte Primário	Primal Cut or Beef Carcass Side	Demi-Carcasse	Media Canal/ Media Res	Media Mezzena	Rinderhälfte
A1000	Quarto Traseiro	Hindquarter	Quartier Arrière	Cuarto Trasero	Quarto Posteriore	Hinterviertel
A2000	Quarto Dianteiro	Forequarter	Quartier Avant	Cuarto Delantero	Quarto Anteriore	Vorderviertel
A1100	Traseiro Serrote	Pistola	Coupe Arrière	Pistola (Chile: Pistola Larga)	Quarto Posteriore Pistola	Hinterviertel, Pistolenschnitt
A1110	Lombo	Sirloin	Aloyau	Bife Angosto	Lombata	Rippenstück und Rinderrücken
A1120	Coxão	Round Shank On	Cuisse avec jarret	Rueda	Coscia	Keule mit Hinterhesse
A1120.1	Coxão-Bola	Round	Cuisse sans jarret	Bola	Coscia	Keule, Hinterhesse und Kugel
A2100	Paleta	Shoulder	Boule de Macreuse	Paleta	Fesone di Spalla	Schulter mit Knochen



ÁRABE
ARABIC



RUSSO
RUSSIAN



CHINÊS
CHINES



COREANO
COREANO



JAPONÊS
JAPONES



FARSI
FARSI

نصف جسد الذبيحة	Первичная Вырезка	二分之一屠体牛肉	이분도체	プライマルカット	-
الربع الخلفي	Задняя Четверть	后四分之一屠体牛肉	뒷사반부	ハインドクォーター	ران
الربع الأمامي	Передняя Четверть	前四分之一屠体牛肉	앞사반부	フォアクォーター	سردست
القطع الخلفي بيستول	Задняя четверть без пашины	枪型后四分体	뒷하반부 (피스톨라)	피스트라하인드クォーター	-
لحم الخاصرة	Филей / Филейная часть	背脊肉	설도인(허리부분)	サーロイン	راسته گاو
الفخذ	Окорок	带腱后腿肉	사태	모모 스네付き	-
الفخذ الكروي	Круглый Окорок	后腿肉	사태	모모	-
كتف	Плечо	肩胛肉	어깨살	우데	کتف

Glossário Internacional

International Glossary



CÓDIGO
CODE

PORTUGUÊS
PORTUGUESE



INGLÊS
ENGLISH



FRANÇÊS
FRENCH



ESPAÑHOL
SPANISH



ITALIANO
ITALIAN



ALEMÃO
GERMAN

B1111	Filé Mignon com Cordão	Tenderloin Chain On	Filet avec Chaînette	Solomillo/Lomo con Cordón (Chile: Filete)	Filetto con Catena	Filet mit Kette
B1111.1	Filé Mignon sem Cordão	Tenderloin Chain Off	Filet sans Chaînette	Solomillo/Lomo sin Cordón (Chile: Filete)	Filetto senza Catena	Filet ohne Kette
B1111.2	Miolo ou Coração do Filé Mignon	Heart of Tenderloin	Coeur du Filet	Corazón de Lomo	Cuore del Filetto	Filetherz
B1111.3	Cordão do Filé Mignon	Tenderloin Side Chain	Chaînette de Filet	Cordón de Lomo	Catena del Filetto	Filet-Kette
B1112	Contrafilé com Cordão e com Aba	Striploin Chain On	Faux-filet avec Chaînette	Bife Angosto Bajo con Cordón (Chile: Lomo Liso)	Controfiletto con Catena e con Falda	Roastbeef mit Kette und mit Lappen
B1112.1	Contrafilé com Cordão e sem Aba	Striploin Back Chain On and Belly Chain Off	Faux-filet avec Chaînette sans Bord	Bife Angosto Bajo con Cordón y sin Falda (Chile: Lomo Liso)	Controfiletto con Catena e senza Falda	Roastbeef mit Kette und ohne Lappen
B1112.2	Contrafilé sem Cordão e sem Aba	Striploin Back Chain and Belly Chain Off	Faux-filet sans Chaînette	Bife Angosto Bajo sin Cordón y sin Falda (Chile: Lomo Liso)	Controfiletto senza Catena e senza Falda	Roastbeef ohne Kette und ohne Lappen
B1112.3	Contrafilé sem Cordão, sem Aba e sem Gordura	Striploin Scan Trim	Faux-filet Maigre	Bife Angosto Bajo sin Cordón y sin Falda y sin Grasa (Chile: Lomo Liso)	Controfiletto senza Catena, senza Falda e senza Grasso	Roastbeef ohne Kette, ohne Lappen und ohne Fett

CORTES sem osso - QUARTO TRASEIRO

Boneless Cuts - Hindquarter



ÁRABE
ARABIC



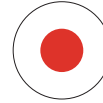
RUSSO
RUSSIAN



CHINÊS
CHINES



COREANO
COREANO



JAPONÊS
JAPONES



FARSI
FARSI

الخاصرة اللينة مع طوق	Филей с соединительной тканью	帶側肉去脂腰里脊肉	유등근 안심	テンダーロインチェーンマッスル付き	فيله پاك نشده
الخاصرة اللينة بدون طوق	Филей без соединительной ткани	去側肉去脂腰里脊肉	무등근 안심	텐더로인체인마ッスルなし	فيله پاك شده
قلب الخاصرة اللينة	Сердцевина филея	全修清去膜腰里脊肉	안심의 중심살	텐더로인필렛	مقر فيله
طوق الخاصرة اللينة	Соединительная ткань филея	腰里脊肉側肉	안심의 등근살	텐더로인의사이드스트랩	بغل فيله
الخاصرة المقلشرة مع طوق ومع حافة	Ростбиф с горбушкой и с соединительной тканью	西冷	등심살 (유등근 유배근)	스트리프로인체인마ッスル付き	راسته با چربي
الخاصرة المقلشرة مع طوق بدون حافة	Ростбиф соединительной тканью и без горбушки	去肋间肉前腰脊肉	등심살 (유등근 무배근)	스트리프로인باك체인온베리체인오프	راسته
الخاصرة المقلشرة بدون طوق و بدون حافة	Ростбиф без горбушки и без соединительной ткани	去側肉去肋间肉前腰脊肉	등심살 (무등근 무배근)	스트리프로인باك체인와베리체인오프	راسته
الخاصرة المقلشرة بدون طوق و بدون دهن	Ростбиф без горбушки, без жира и без соединительной ткани	去脂去板筋前腰脊肉	순등심살 (무근막 무지방)	스트리프로인스كان트림	راسته خلفي پاك كوده

Glossário Internacional

International Glossary



CÓDIGO
CODE

PORTUGUÊS
PORTUGUESE



INGLÊS
ENGLISH



FRANCÊS
FRENCH



ESPAÑHOL
SPANISH



ITALIANO
ITALIAN



ALEMÃO
GERMAN

B1112.4	Contrafilé sem Cordão e sem Aba (carne vermelha)	PAD Striploin Chain Off (red meat)	Faux-filet PAD	Bife Angosto Bajo sin Cordón y sin Falda (carne roja) (Chile: Lomo Liso)	Controfiletto senza Catena e senza Falda (carne di manzo)	Roastbeef ohne Kette und ohne Lappen (rotes Fleisch)
B1113	Filé de Costela com Aba e com Gordura	Rib Eye Fat On	Entrecôte Grasse	Bife Ancho con Tapa/Asado con Grasa (Chile: Lomo Vetado)	Braciola/ Costata con Falda e con Grasso	Hochrippe mit Lappen und mit Fett
B1113.1	Filé de Costela sem Aba e com Gordura	Cube Roll Fat On	Noix d'Entrecôte avec grasse	Bife Ancho sin Tapa con Grasa	Braciola/ Costata senza Falda e con Grasso	Hochrippe ohne Lappen und mit Fett
B1113.2	Filé de Costela sem Aba e sem Gordura	Cube Roll	Noix d'Entrecôte	Bife Ancho sin Tapa/Asado sin Grasa (Chile: Lomo Vetado)	Braciola/ Costata senza Falda e senza Grasso	Hochrippe ohne Lappen und ohne Fett
B1114	Capa de Filé	Cap of Cube Roll	Dessus de l'entrecôte	Tapa de Bife Ancho (Chile: Plateada)	Coperchio di Filetto	Hochrippendeckel
B1120	Alcatra Completa	Full Rump	Rumsteck	Cadera/Cuadril con Tapilla y Rabillo (Chile: Asiento de Picana)	Scamone con Coperchio e Copertura	Ganze Hüfte
B1121	Alcatra com Picanha	D-Rump	Coeur de Rumsteck avec aiguillette	Cuadril con Tapa (Chile: Asiento de Picana)	Scamone con Coperchio	Hüfte mit Hüftdeckel
B1121.1	Miolo ou Coração da Alcatra com Gordura	Rump Heart Fat On	Coeur de Rumsteck Gras	Cadera/Cuadril con Tapilla sin Rabillo con Grasa	Cuore dello Scamone con Grasso	Steakhüfte mit Fett

CORTES sem osso - QUARTO TRASEIRO

Boneless Cuts - Hindquarter



ÁRABE
ARABIC



RUSSO
RUSSIAN



CHINÊS
CHINES



COREANO
COREANO



JAPONÊS
JAPONES



FARSI
FARSI

الخاصرة المقشرة بدون طوق و بدون حافة (لحم احمر)	Ростбиф без соединительной ткани и без горбушки (красное мясо)	去脂去板筋前腰脊肉(红肉)	적색등심살 (무근막)	ストリップロインバックチェーンと バリチェーンオフ(レッドミート)	راسته
شرائح الضلع مع حافة ومع دهن	Рёберный филей без	帶脂肪眼肉	갈비등심 (유근 유지방)	リブアイ ファットオン	راسته قدامي
شرائح الضلع بدون حافة ومع دهن	Рёберный филей без горбушки и без жира	帶脂肪眼肉	갈비등심 (무근 무지방)	キューブロール ファットオン	راسته قدامي همراه با چربي
شرائح الضلع بدون حافة وبدون دهن	Рёберный филей без горбушки и без жира	眼肉	갈비등심 (무근 무지방)	キューブロール	راسته قدامي
طبقة شرائح الضلع	Филей с горбушкой	眼肉盖	상등심	キューブロール كابري	كيوبرول
الكفل الكامل	Полная Внутренняя часть тазобедренного отруба с горбушкой и хвостовой частью	后腰脊肉	밀살	フルランプ	كفل كامل
الكفل مع طبقة الكفل	Внутренняя часть тазобедренного отруба с горбушкой	上后腰脊肉	뼈까냐 밀살	ランプ	كفل
قلب الكفل مع دهن	Внутренняя часть тазобедренного отруба с горбушкой и хвостовой частью	帶脂肪臀腰肉心	보섭살 (유지방)	ランプハート ファットオン	مقر كفل با چربي

Glossário Internacional

International Glossary



CÓDIGO
CODE

PORTUGUÊS
PORTUGUESE



INGLÊS
ENGLISH



FRANÇÊS
FRENCH



ESPAÑHOL
SPANISH



ITALIANO
ITALIAN



ALEMÃO
GERMAN

B1121.2	Coração da Alcatra com Rolha	Rump Heart Cork On	Coeur de Rumsteck avec limande	Cadera/Cuadril con Tapilla	Cuore dello Scamone con Tappo	Steakhüfte mit Deckel
B1121.3	Coração da Alcatra sem Rolha e sem Gordura	PAD Rump Heart	Coeur de Rumsteck PAD	Corazón de Cuadril/Cadera sin Tapilla y sin Grasa	Cuore dello Scamone senza Tappo e senza Grasso	Steakhüfte ohne Deckel und ohne Fett
B1122	Picanha	Rump Cap	Aiguillette de Rumsteck	Tapa de Cuadril (Chile: Punta de Ganso)	Copertura dello Scamone	Hüftdeckel
B1123	Maminha da Alcatra com Gordura	Rump Tail Fat On	Aiguillette Baronne	Tapilla/Colita de Cuadril (Chile: Punta de Picana)	Fianchetto con Grasso	Hüftspitze mit Fett
B1123.1	Maminha da Alcatra sem Gordura	PAD Rump Tail	Aiguillette Baronne PAD	Tapilla/Colita de Cuadril sin Grasa (Chile: Punta de Picana)	Fianchetto senza Grasso	Hüftspitze ohne Fett
B1124	Coxão Mole	Topside or Inside or Inside Round	Tende de Tranche	Nalga de Adentro con Tapa (Chile: Posta Negra)	Fesa con Coperchio	Oberschale
B1124.1	Coxão Mole com Capa e sem Gordura	Topside or Inside Cap On and Fat Off	Tende de Tranche avec Dessus sans Graisse	Nalga de Adentro con Tapa y sin Grasa	Fesa con Coperchio e senza Grasso	Oberschale mit Deckel und ohne Fett
B1124.2	Coxão Mole sem Capa	Topside or Inside Cap Off	Tende de Tranche sans Dessus	Nalga de Adentro sin Tapa	Fesa senza Coperchio	Oberschale ohne Deckel

CORTES sem osso - QUARTO TRASEIRO

Boneless Cuts - Hindquarter



ÁRABE
ARABIC



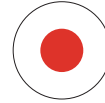
RUSSO
RUSSIAN



CHINÊS
CHINES



COREANO
COREANO



JAPONÊS
JAPONES



FARSI
FARSI

قلب الكفل مع فلين	Сердцевина внутренней части тазобедренного отруба с крышкой	精修臀腰肉心	보섭살 (무지방)	ランプハート脂肪オフ	-
قلب الكفل بدون فلين وبدون دهن	Бифштексная часть верхней части тазобедренного отруба	去脂膜去臀肉上后腰精肉	순 보섭살	ランプハート脂肪とマッスルオフ	مقر كفل پاك كرده
طبقة الكفل	Горбушка верхней части тазобедренного отруба	后脊肉	대퇴이두근등살 (뼈까나)	ランプ カブリ	قسمت قدامي كفل
ذيل الكفل مع دهن	Конец верхней части тазобедренного отруба с жиром	腰腱肉	유지방 밀살꼬리살	ランプ테일脂肪オン	انتهای مغروران با چربی
ذيل الكفل بدون دهن	Конец верней части тазобедренного отруба без жира	去脂腰腱肉	순 밀살꼬리살	패드ランプ테일	قسمت خلفي كفل پاك كرده
وش فخذه	Внутренняя часть тазобедренного отруба	针扒	안볼기살	톱프사이드	-
وش فخذه مع طبقة وبدون دهن	Внутренняя часть тазобедренного отруба	带盖针扒	안볼기살 (무지방)	톱프사이드(인사이드)캡션 온 فاتت 오프	-
وش فخذه بدون طبقة	Внутренняя часть тазобедренного отруба с горбушкой и без жира	去盖针扒	안볼기살 (무근망토)	톱프사이드(인사이드)캡션 오프	-

Glossário Internacional

International Glossary



CÓDIGO
CODE

PORTUGUÊS
PORTUGUESE



INGLÊS
ENGLISH



FRANÇAIS
FRENCH



ESPAÑOL
SPANISH



ITALIANO
ITALIAN



ALEMÃO
GERMAN

B1124.3	Coxão Mole (carne vermelha)	PAD Topside or Inside	Tende de Tranche PAD	Nalga de Adentro	Fesa (carne di manzo)	Oberschale (rotes Fleisch)
B1124.4	Coxão Mole Baby Top	Topside Baby Top	Tendre de Tranche Baby Top	Nalga de Adentro	Fesa Baby Top	Oberschale ohne Deckel
B1125	Coxão Duro com Lagarto e Músculo Mole	Full Silverside	Gîte avec Tendron	Cuadrada con Peceto y Garrón de Nalga/ Tortuguita	Sottofesa con Girello e Campanello	Unterschale mit Seemerolle und Kniekehlfleisch
B1125.1	Coxão Duro com Lagarto	Silverside or Outside or Outside Round	Gîte noix	Cuadrada con Peceto	Sottofesa con Girello	Unterschale ohne Seemerolle
B1125.2	Coxão Duro sem Lagarto	Flat or Outside Flat	Gîte noix sans Rond	Cuadrada sin Peceto (Chile: Ganso)	Sottofesa senza Girello	Unterschale ohne Seemerolle, ohne Kniekehlfleisch und ohne Fett
B1125.3	Coxão Duro Vermelho	PAD Flat	Gîte noix PAD	Cuadrada Roja	Sottofesa Rossa	Abgekanntete Unterschale, ohne Flachstück
B1125.4	Coxão Duro Quadrado	Square PAD Flat	Plat de gîte	Nalga de Afuera Cuadrada	Sottofesa Quadrata	Flachstück der Unterschale
B1125.5	Borboleta do Coxão Duro	Butterfly Flat	Aiguillette de gîte noix	Mariposa	Sottofesa a Farfalla	Seemerolle mit Fett und mit Haut
B1126	Lagarto com Gordura e com Pele	Eye Round Fat and Skin On	Rond de Gîte Gras avec Peau	Redondo/Peceto con Grasa y con Piel (Chile: Pollo Ganso)	Girello con Grasso e con Pelle	Seemerolle ohne Fett und mit Haut

CORTES sem osso - QUARTO TRASEIRO

Boneless Cuts - Hindquarter



ÁRABE
ARABIC



RUSSO
RUSSIAN



CHINÊS
CHINES



COREANO
COREANO



JAPONÊS
JAPONÊS



FARSI
FARSI

وش فخذة (لحم احمر)	Внутренняя часть тазобедренного отруба без горбушки	全修清去盖皮肉上后腿肉(红肉)	순 안볼기살 (적색육)	インサイドミート (レッドミート)	-
وش فخذة بيبي توب	Внутренняя часть тазобедренного отруба (бейби top)	贝比上后腿肉	베이비톱 안볼기살	トップサイドベビートップ	بغل ران
وش فخذة مع مؤخرة الفخذ وعضلة لينة	Полная наружная часть тазобедренного отруба	黄瓜条	바깥볼기살 (유홍두깨살, 유몽치사태)	フル シルバー サイド	سيلور سايد كمل
الظهر مع عروق	Наружная часть тазобедренного отруба с огузком	去软肌肉外侧后腿板肉	바깥볼기살 (유홍두깨살)	シルバーサイド	سيلور سايد
الظهر بدون عروق	Наружная часть тазобедренного отруба без огузка	大黄瓜条	바깥볼기살 (무홍두깨살)	アウトサイドフラ ット	-
لوح الظهر	Наружная часть тазобедренного отруба	全修清外侧后腿板肉(红肉)	바깥볼기살 (적색순살)	アウトサイドミート	-
لوح الظهر المربع	Наружная часть тазобедренного отруба	方切全修清外侧后腿板肉	바깥볼기살 (네모난 순살)	アウトサイドフラット脂肪 とサイドチェインオフ	-
فراشة الظهر	Вертушка наружной части тазобедренного отруба	外侧后腿翼板肉	대퇴 이두근 살	батаフライフラット	-
عروق تليبانكو بالغشاء و الدهن	Огузок	带脂带皮小黄瓜条	홍두깨살 (유지방, 유진피)	アイラウンドファッ トスキンオン	آيراند پا ك نشده با پوست

Glossário Internacional

International Glossary



CÓDIGO
CODE

PORTUGUÊS
PORTUGUESE



INGLÊS
ENGLISH



FRANÇÊS
FRENCH



ESPAÑHOL
SPANISH



ITALIANO
ITALIAN



ALEMÃO
GERMAN

B1126.1	Lagarto sem Gordura e com Pele	Eye Round Fat Off and Skin On	Rond de Gîte Maigre avec Peau	Peceto sin Grasa y con Piel (Chile: Pollo Ganso)	Girello senza Grasso e con Pelle	Unterschale ohne Seemerolle
B1126.2	Lagarto sem Gordura e sem Pele	Eye Round Fat and Skin Off	Rond de Gîte	Peceto sin Grasa y sin Piel (Chile: Pollo Ganso)	Girello senza Grasso e senza Pelle	Seemerrolle ohne Fett und ohne Haut
B1126.3	Lagarto Vermelho	PAD Eye Round	Noix de Ronde Gîte PAD	Peceto Rojo (Chile: Pollo Ganso)	Girello Rosso	Seemerrolle ohne Fett
B1127	Patinho	Knuckle or Thick Flank	Tranche Grasse	Bola de Lomo/ Babilla (Chile: Posta Rosada)	Noce	Kugel
B1128	Músculo Mole	Leg of Beef – Heel Muscle	Tendron	Garrón de Nalga/ Tortugueta (Chile: Abastero)	Campanello	Kniekehlfleisch
B1128.1	Palomita	Leg of Beef – Inside Muscle Off	Cuisseau	Palomita (Chile: Abastero)	Copertura del Cuore della Fesa	Kniekehlfleisch ohne Flexor-Muskel
B1128.2	Bananinha	Golden Coin Muscle	Coupe Spéciale du Faux-Filet	Recorte Especial de Bife Angosto	Muscolo tra Costole	Ausgelöstes Zwischenrippenfleisch
B1129	Músculo Duro ou Garrão	Shank	Jarret Arrière	Ossobuco/Garrón Trasero (Chile: Ossobuco de Pierna)	Geretto Posteriore	Hinterhesse
B1210	Bife do Vazio	Flank Steak	Bavette de Flanchet	Bife de Vacio/ Carne de Falda (Chile: Palanca)	Reale	Fleischdünung
B1211	Fraldinha	Thin Skirt	Hampe	Entraña Fina (Chile: Entraña)	Lombatello Sottile	Saumfleisch
B1212	Lombinho	Thick Skirt	Onglet	Entraña Gruesa (Chile: Pollo Barriga)	Lombatello	Nierenzapfen

CORTES sem osso - QUARTO TRASEIRO

Boneless Cuts - Hindquarter



ÁRABE
ARABIC



RUSSO
RUSSIAN



CHINÊS
CHINESE



COREANO
COREANO



JAPONÊS
JAPANESE



FARSI
FARSI

عروق تلبیانکو بالغشاء و بدون الدهن	Огузок с жиром и с кожей	去脂带皮小黄瓜条	홍두깨살 (무지방, 유진피)	アイラウンドファット オフスキンオン	آیراند پاک شده با پوست
عروق تلبیانکو بدون غشاء و بدون دهن	Огузок	去脂去皮小黄瓜条	홍두깨살 (무지방, 무진피)	アイラウンドファット トスキンオフ	آیراند
لوح عروق التلبیانکو	Красный огузок	外侧后腿红肉眼	적색홍두깨살	アイラウンド	عضله ران پاک کرده
سمانة	Оковалок	牛霖	도가니	ナックル	مقوران
فرخة موزة	Мягкая Мышца	蹄腱	뽕치사태	ヒールマッスル	سو ماهیچه ران
فرخة موزة	Голяшка без мышцы	巴罗米达	무근 안허벅다리살	ヒール마ッ스ル 인사이드마ッ스ル 오프	-
ساق الشرائح بدون عضل	Монетная Мышца	金钱腱	뒷다리 굴근살	골드코인마 ッスル	-
موزة خلفية	Задняя Мышца / Твёрдая	腱子肉	사태	샹크	ماهیچه ران
شرائح فلانك	Пашина	牛腩排	치마살	플랑크스테이크	استیک قله گاه
الجزء الرقيق السفلي للخاصرة	Тонкая Диафрагма	薄横膈肌肉	안창살	신스카트	دیافراگم
الجزء السميك السفلي للخاصرة	Толстая Диафрагма	厚横膈肌肉	롬비노 (격막접중심살)	시ックス카트	دیافراگم

Glossário Internacional

International Glossary



CÓDIGO
CODE

PORTUGUÊS
PORTUGUESE



INGLÊS
ENGLISH



FRANCÊS
FRENCH



ESPAÑHOL
SPANISH



ITALIANO
ITALIAN



ALEMÃO
GERMAN

B2110	Pá	Shoulder Clod	Épaupe	Carnaza de Paleta	Spalla Alta	Schulter
B2111	Raquete	Oyster Blade	Paleron	Marucha (Chile: Punta Paleta)	Copertina	Schaufelstück
B2112	Peixinho	Chuck Tender	Jumeau	Chingolo (Chile: Chocllillo)	Girello di Spalla	Falsches Filet
B2113	Miolo ou Coração da Paleta	Shoulder Heart	Boule de Macreuse	Centro de Carnaza de Paleta (Chile: Posta Paleta)	Cuore del Fesone di Spalla	Dicker Bug
B2114	Capa da Paleta	Shoulder Cover	Bloc d'Épaupe	Tapa de Paleta (Chile: Asado del Carnicero)	Coperchio del Fesone di Spalla	Schaufeldeckel
B2120	Músculo do Dianteiro	Shin	Jarret Avant	Ossobuco/Garrón Delantero (Chile: Ossobuco de Mano)	Geretto Anteriore	Vorderhesse
B2210	Pescoço com Gordura	Neck Fat On	Collier	Cogote con Grasa	Collo	Hals mit Fett
B2210.1	Pescoço sem Gordura	Neck Fat Off	Collier Maigre	Cogote sin Grasa	Collo senza Grasso	Hals ohne Fett
B2211	Acém	Chuck	Basse-côtes	Aguja (Chile: Huachalomo)	Sottospalla	Zungenstück, Hochrippe und Querrippe
B2212	Peito	Brisket Point End	Poitrine	Pecho (Chile: Tapapecho)	Petto	Brust
B2213	Ponta do Peito	Brisket Navel End	Pointe de Poitrine	Punta del Pecho	Punta di Petto	Nachbrust
B2214	Costela do Dianteiro	Ribs Roast	Rôti de Carré	Sobrecostilla	Costole Anteriori	Querrippe
B2215	Cupim	Hump	Bosse	Joroba	Gobba	Höcker, v.a. der Zebu-Rasse

CORTES sem osso - QUARTO DIANTEIRO

Boneless Cuts - Forequarter



ÁRABE
ARABIC



RUSSO
RUSSIAN



CHINÊS
CHINES



COREANO
COREANO



JAPONÊS
JAPONES



FARSI
FARSI

كتلة الكتف	Лопатка	肩胛肉	전각	ショルダークロッド	كلوخ شله
كوريك	Средняя часть лопатки	板腱	견갑오목근살	オイスターブレード	عضله سونست
أصابع	Филей лопаточной части	嫩肩肉	전각살 or 꾸리살	チャックテンダー	سونست
قلب الكتف	Лопаточно-плечевая часть	去骨肩胛肉	어깨중심살 (견갑골살)	クロッドハート	مقر شله
غطاء الكتف	Лопатка с горбушкой	肩胛皮盖肉	어깨외피살 (견갑하근)	クロッドカバー	روي كتف
موزة أمامية	Голень	前小腿腱	앞다리근육살	シン	ماهچيه دست
رقبة مع الدهن	Шея	帶脂颈肉	유지방 목심	ネック ファットオン	گردن با چربي
رقبة بدون دهن	Шея без жира	去脂颈肉	무지방 목심	ネック ファットオフ	گردن بدون چربي
كوستاليتا أو سن	Лопаточная часть	背肩肉	멍에살	チャック	شله
الصدر	Грудинка	前胸肉	차돌박이	ブリスケット	سينه
راس الصدر	Пуп грудинки	後胸肉	마구리 떡갈	ナーベル	سوسينه
ضلع القسم الامامي	Переднее ребро	肩胛小排	상등심 (갈비등심)	フォアのリブ	گوشت دنده
لحدبة	Горб	牛肩峰	육봉	ハンブ	كوهان

Glossário Internacional

International Glossary



CÓDIGO
CODE

PORTUGUÊS
PORTUGUESE



INGLÊS
ENGLISH



FRANÇÊS
FRENCH



ESPAÑHOL
SPANISH



ITALIANO
ITALIAN



ALEMÃO
GERMAN

510	Língua	Tongue	Langue	Lengua	Lingua	Zunge
520	Coração	Heart	Coeur	Corazón	Cuore	Herz
530	Fígado	Liver	Foie	Hígado	Fegato	Leber
540	Rim	Kidney	Rognon	Riñones	Rognone	Niere
550	Rabo	Tail	Queue	Rabo	Coda	Schwanz
560	Miolo ou Cérebro	Brain	Cervelle	Seso	Cervella	Hirn
570	Bucho	Tripe	Tripes	Mondongo	Tripa	Pansen
571	Bucho Branqueado	Tripe Bleached	Tripes Blanchies	Mondongo Blanqueado	Tripa Imbianchita	Pansen, gebleicht
572	Colméia	Honeycomb	Réticulum	Bonete	Reticolo	Netzmagen
573	Buchinho	Bible	Omassum	Librillo	Foiolo	Blättermagen
580	Tendão	Tendon	Tendon	Tendón	Tendine	Sehne
581	Ligamento Cervical	Neck Tendon	Ligament Cervical	Ligamento Cervical	Legamento Cervicale	Zervikales Ligament (Band)
590	Traquéia	Bovine Trachea	Trachée	Tráquea	Trachea	Trachea
600	Medula Espinhal	Spinal Cord	Moelle Epinière	Medula Espinal	Midollo Spinale	Rückenmark
610	Aorta	Aorta	Aorte	Aorta	Aorta	Aorta

Miudezas e manufaturas Bovinas

Fancy and Variety Meats



ÁRABE
ARABIC



RUSSO
RUSSIAN



CHINÊS
CHINES



COREANO
COREANO



JAPONÊS
JAPONES



FARSI
FARSI

لسان	Язык	牛舌	쇠서	タン	زبان
قلوب	Сердце	牛心	심장	ハツ	مقر فيله
كبد	Печень	牛肝	간	レバー	جگر
كلوي	Почка / Поясница	牛肾	신장	キドニー	قلوه
ذيل	Хвост	牛尾	꼬리	テイル	دم
مخ	Мозг	牛脑	뇌	腦	مقر
الكرش	Требуха	牛肚	위벽	트라이프	سیرابی و شیردان
الكرش المبيض	Варёная Отбелённая Требуха	白牛肚	세척된 위벽	漂白済み트라이프	سیرابی و شیردان سفید شده
الخلية	Соты / Ретикулум	蜂窝牛肚	양 (벌집위벽)	하니카무	-
الكرش الصغير	Третий Желудок / Омазум	牛百叶	부쉬노 (전위장)	오마サム	-
الوتر	Сухожилие	牛筋	힘줄	테ンドン	زردپی
عصب العنق	рёберное сухожилие	后颈韧带	목 인대힘줄	넥크테ンドン	زردپی گودن
القصبه الهوائية	Трахея	气管	기관지	気管 (トラキア)	ناي گوي
الحبل الشوكي	Спинной Мозг	脊髓	척수	脊髓 (세키ずい)	نخاع
الوتبن	Аорта	心管	동맥줄	アオルタ	آئورت

Glossário Internacional

International Glossary



CÓDIGO
CODE

PORTUGUÊS
PORTUGUESE



INGLÊS
ENGLISH



FRANÇAIS
FRENCH



ESPAÑOL
SPANISH



ITALIANO
ITALIAN



ALEMÃO
GERMAN

620	Vergalho	Pizzle	Verge	Verga	Nerbo di Bue	Ochsenziemer
630	Membrana do Diafragma	Diaphragm Membrane	Membrane du Diaphragme	Membrana del Diafragma	Membrana del Diaframma	Zwerchfell
640	Timo	Sweetbread	Thymus/Ris	Molleja	Timo	Kalbsbries
650	Baço	Spleen	Rate	Bazo	Milza	Milz
660	Masseter	Cheek or Jowl Nuts	Masseter	Masetero	Massetere	Unterer Kaumuskel
670	Esôfago	Weasand Meat	Oesophage	Esófago	Esofago	Speiseröhre
680	Recortes de Desossa	Trimmings	Coupe de Désossage	Recorte de Troceo	Ritagli di Carne Disossata	Zerlegtes
690	Carne Moída	Minced Meat (Ground Beef)	Viande Hachée	Carne Picada/ Molida	Carne Macinata	Hackfleisch
700	Carne de Sangria	Meat around Sticking Wound	Viande issue du Parage de la Plaie de Saignée	Carne de Sangrado	Carne Circostante al Collo Colpito dal Salasso	Von dem Entbluteschnitt betroffene Halsmuskeln
710	Bananinha do Contrafilé	Rib Fingers	Coupe Spéciale du Faux-filet	Recortes de Lomo/Solomillo	Muscolo Circostante del Controfiletto	Ausgelöstes Zwischenrippenfleisch



ÁRABE
ARABIC



RUSSO
RUSSIAN



CHINÊS
CHINES



COREANO
COREANO



JAPONÊS
JAPONES



FARSI
FARSI

القضيب	Половой Член	牛鞭	황소음경줄	ペニス	-
غشاء الحجاب الحاجز	Мембрана Диафрагмы	橫隔膜	횡경막피지	メンブレン	پوده دیافراگم
بنكرياس العجل	Сладкое Мясо	胸腺	췌장	脾臟 (すいぞう)	لوز المعده
الطحال	Селезёнка	脾	비장	脾臟 (ひぞう)	طحال
العضلة الماضعة	Челюстная мышца	咬筋	턱살 (육수)	치ーク미트	گونه
المريء	Пищевод	食道肌肉	식도	위잔드미트	گوشت لطوف موي و ناي
قصاصات	Бескостные отелки	牛碎肉	잡육	트리밍	-
لحم مفروم	Молотое мясо	牛肉馅	쇠절소고기	민치	گوشت چرخ كوده
مجموعة عضلات الرقبة المصابة بالاستنزاف	Мясо кровопускания	頸肉(放血部位)	혈출 목심	스티ッキング	-
زاوية العضلة الممتازة للضلع	мышца ростбифа	肋條肌肉	늑간근	리브フィンガー	رشته هاي گوشت ننده

Codificação Coding

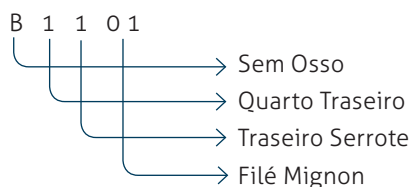
Este livro utiliza como referência a "PADRONIZAÇÃO DE CORTES DE CARNE BOVINA" estabelecida pelo Ministério da Agricultura através da Portaria SIPA Nº 5/88 e busca ordenar os cortes de carne bovina por identificação anatômica, obtenção e nomenclatura usual.

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

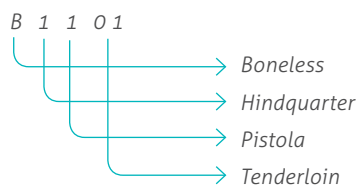
References in this book follow those in the "BEEF CUTS STANDARD" established by the Ministry of Agriculture through Ordinance SIPA Nº 5/88 and are used in an attempt to arrange beef products by anatomical description, cutting order, and usual names.

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

EXEMPLO



EXAMPLE



CORTE PRIMÁRIO: A0000 CORTES: XXXXX

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

PRIMAL CUT: A0000 CUTS: XXXXX

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

NOTA

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

NOTE

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

Carcaça Bovina Padrão

Standard Beef Carcass Definition



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

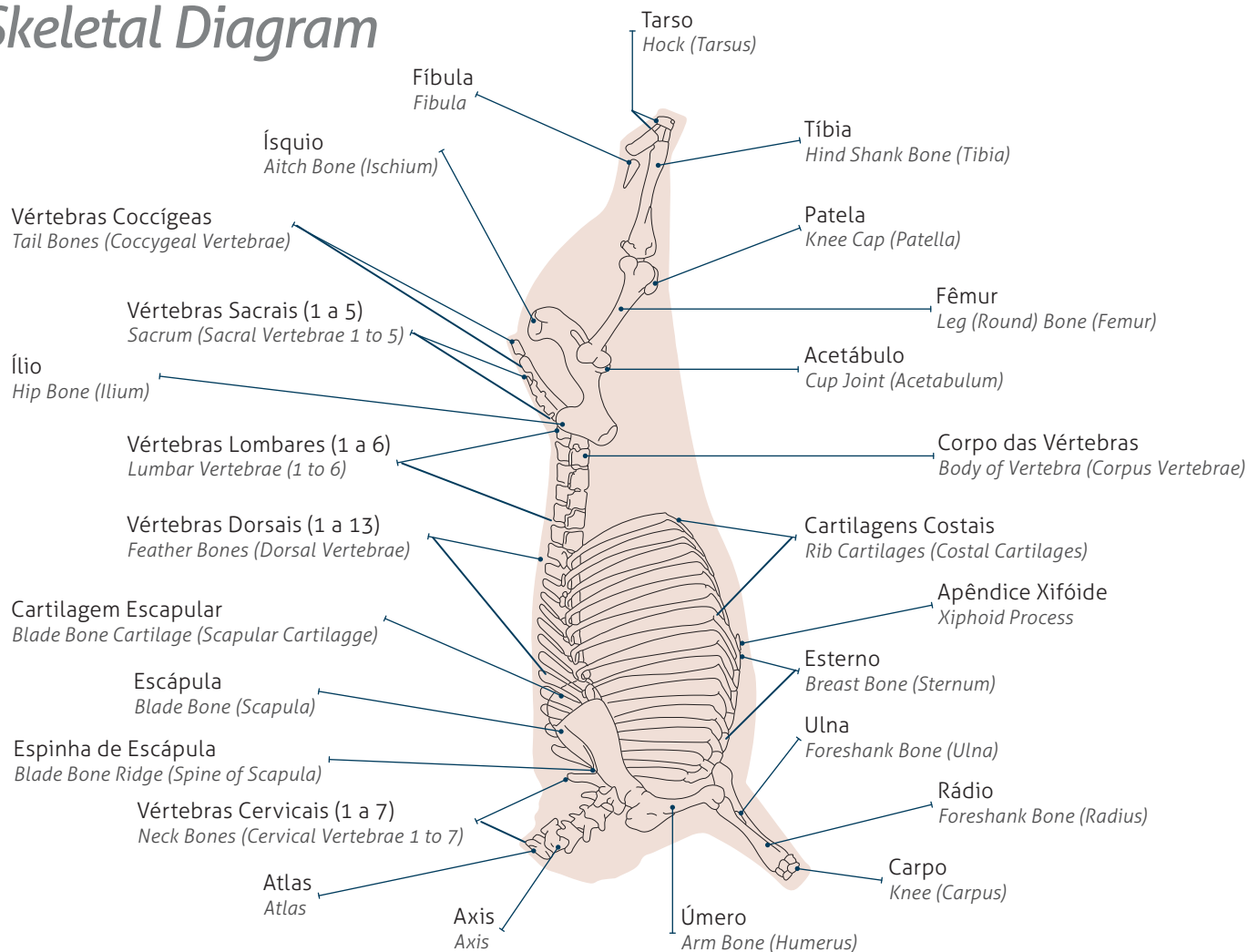
- Abatido;
- Sangrado;
- Efolado;
- Eviscerado;
- Desprovido de cabeça, separada do corpo entre o osso occipital e a primeira vértebra cervical;
- Desprovido de patas, as dianteiras seccionadas à altura da articulação carpometacarpiana e as traseiras seccionadas à altura da articulação tarsometacarpiana;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

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

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

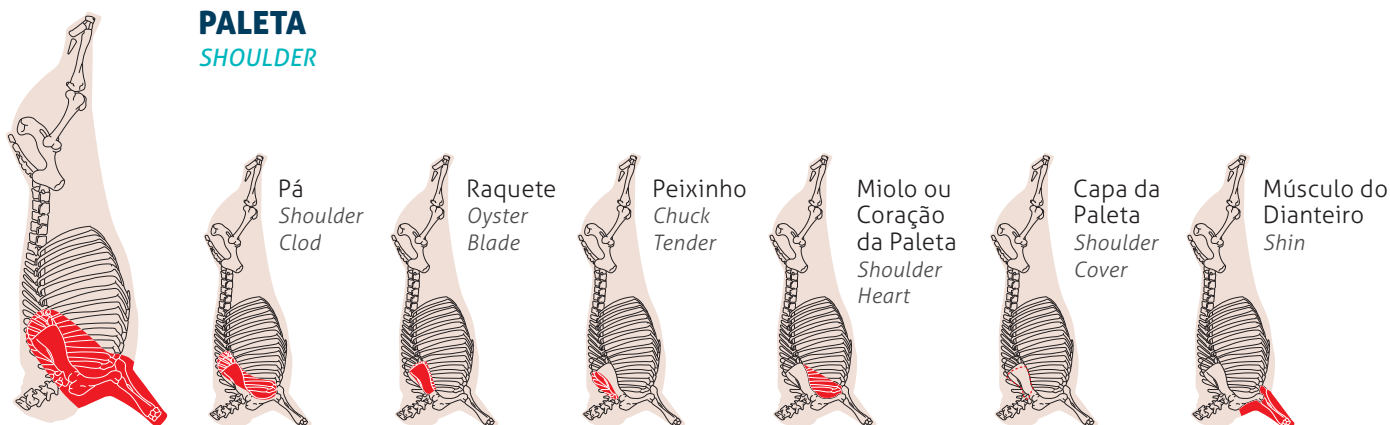
Estrutura Óssea

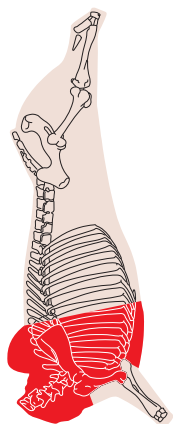
Skeletal Diagram



Cortes Bovinos

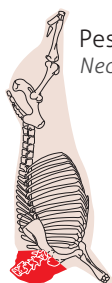
Cuts Diagram



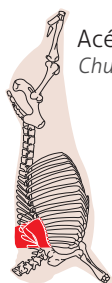


DIANTEIRO SEM PALETA

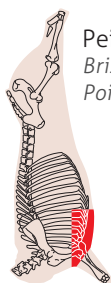
CHUCK WITH BRISKET



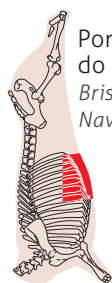
Pescoço
Neck



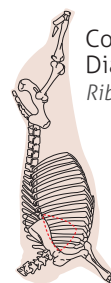
Acém
Chuck



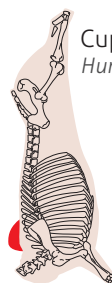
Peito
Brisket
Point End



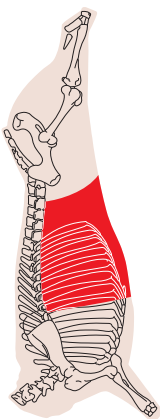
Ponta
do Peito
Brisket
Navel End



Costela do
Dianteiro
Ribs Roast

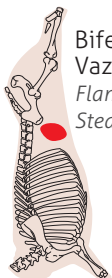


Cupim
Hump

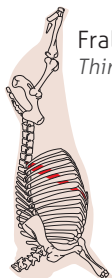


PONTA DE AGULHA

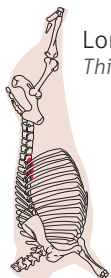
THIN FLANK



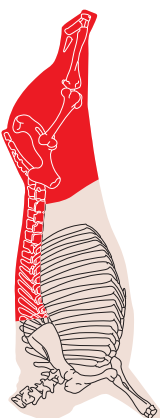
Bife do
Vazio
Flank
Steak



Fraldinha
Thin Skirt

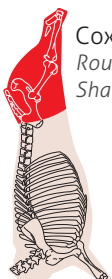


Lombinho
Thick Skirt

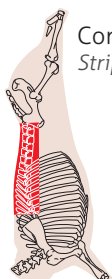


TRASEIRO SERROTE

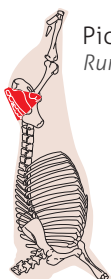
PISTOLA



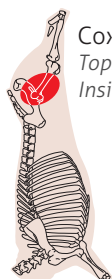
Coxão
Round
Shank On



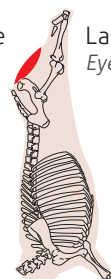
Contrafilé
Striploin



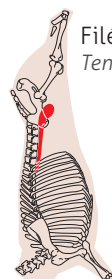
Picanha
Rump Cap



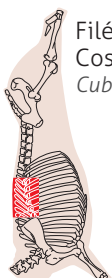
Coxão Mole
Topside or
Inside



Lagarto
Eye Round



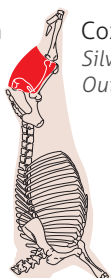
Filé Mignon
Tenderloin



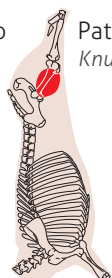
Filé de
Costela
Cube Roll



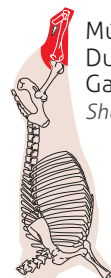
Maminha da
Alcatra
Rump Tail



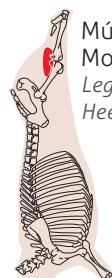
Coxão Duro
Silverside or
Outside



Patinho
Knuckle



Músculo
Duro ou
Garrão
Shank



Músculo
Mole
Leg of Beef
Heel Muscle

Cortes Bovinos

Cuts Diagram

Coxão Duro Vermelho
PAD Flat



Coxão Duro Quadrado
Square PAD Flat



Coxão Duro com Lagarto e Músculo Mole
Full Silverside



Maminha da Alcatra com Gordura
Rump Tail Fat On



Maminha da Alcatra sem Gordura
PAD Rump Tail



Coração da Alcatra com Rolha
Rump Heart Cork On



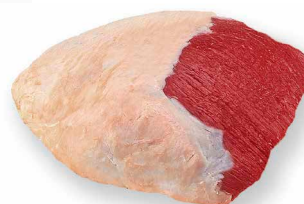
Pá
Shoulder Clod



Peixinho
Chuck Tender



Músculo Duro ou Garrão
Shank



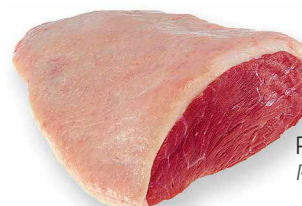
Coxão Mole
Topside or Inside



Coxão Mole Baby Top
Topside Baby Top



Coxão Mole sem Capa
Topside or Inside Cap Off



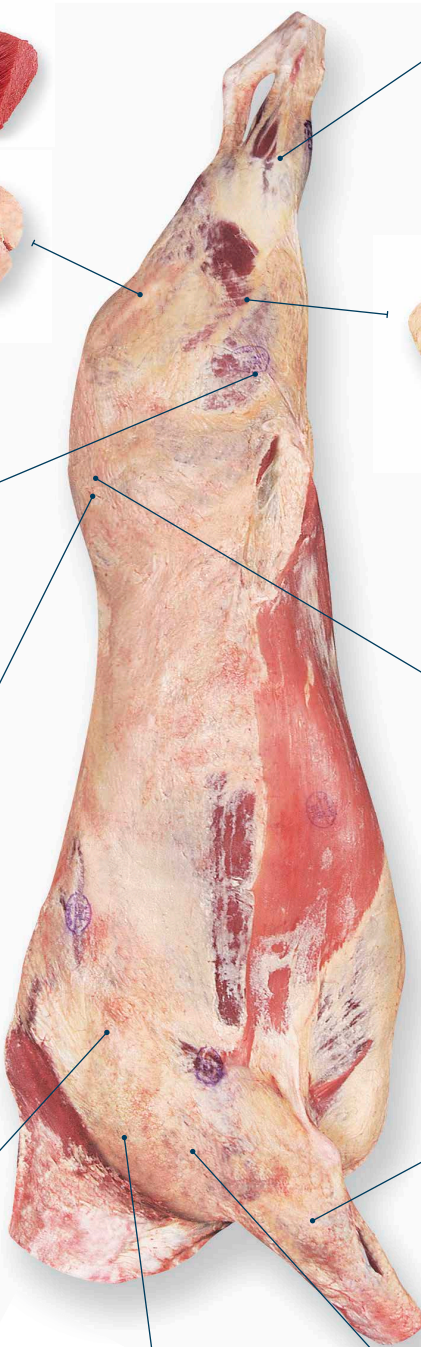
Picanha
Rump Cap

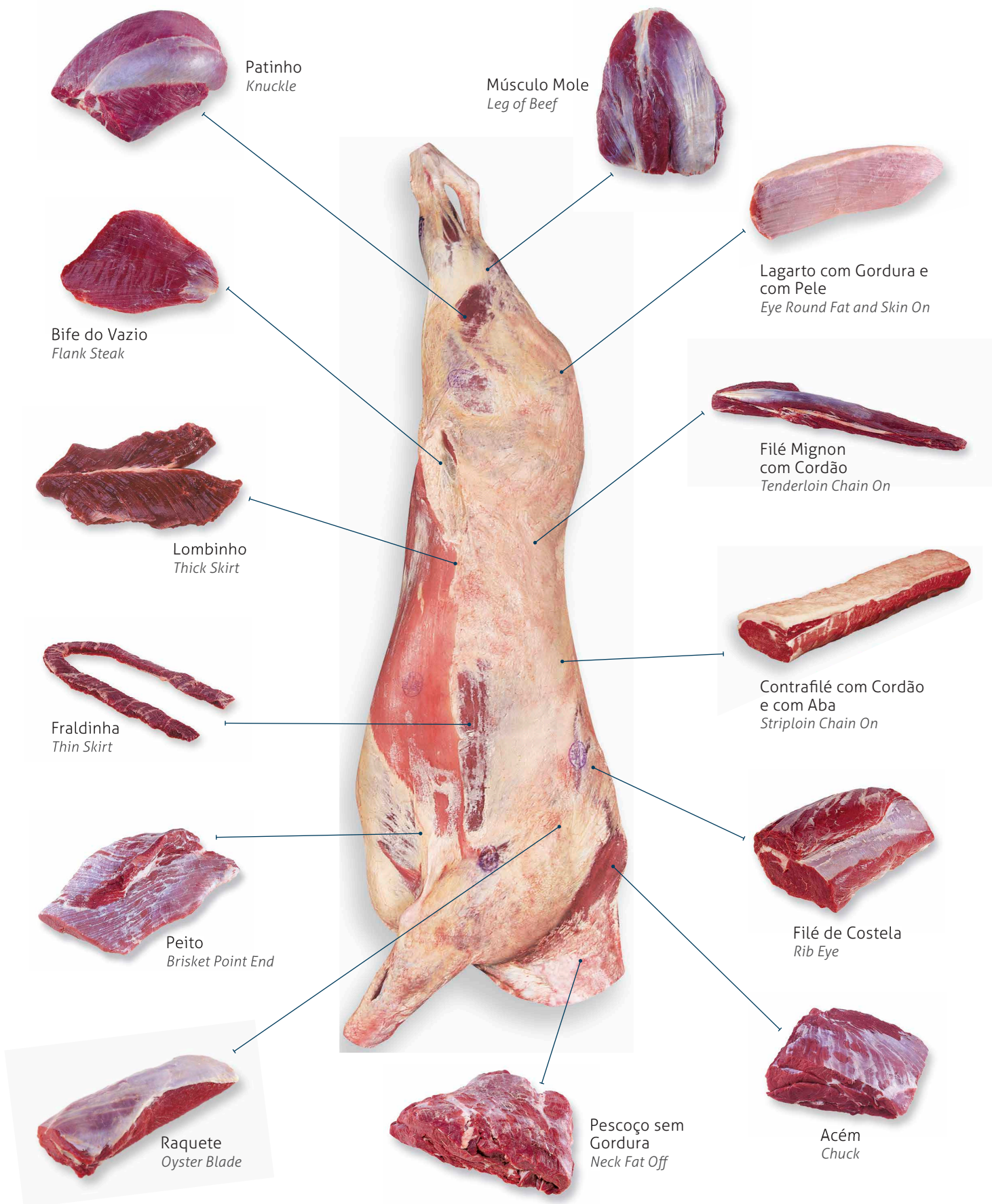


Músculo do Dianteiro
Shin



Miolo ou Coração da Paleta
Shoulder Heart



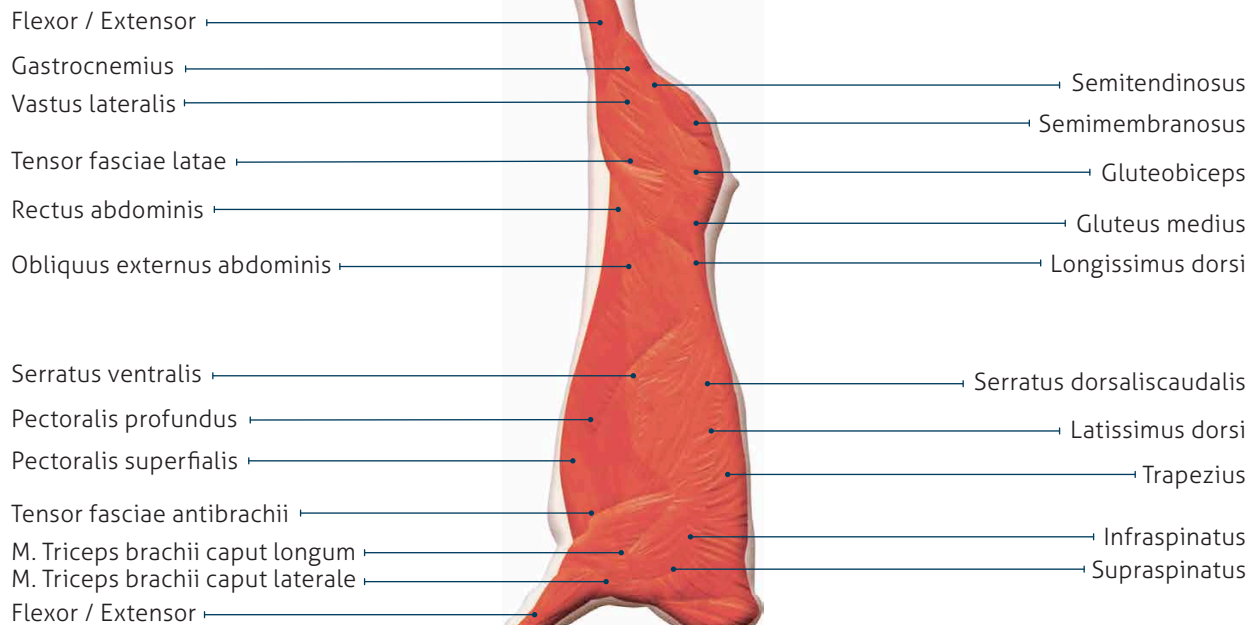


Referência Padrão de Musculatura Bovina

Beef Standard Muscle Reference

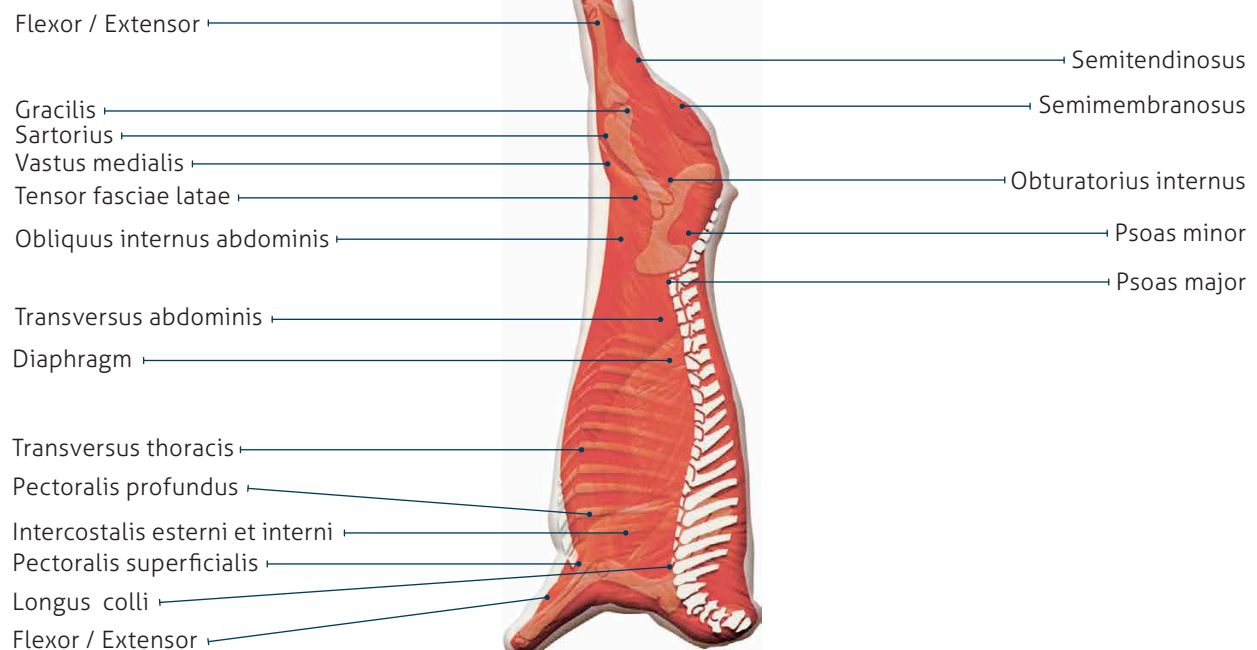
VISÃO LATERAL DO MÚSCULO

MUSCLE LATERAL VIEW



VISÃO MEDIAL DO MÚSCULO

MUSCLE MEDIAL VIEW

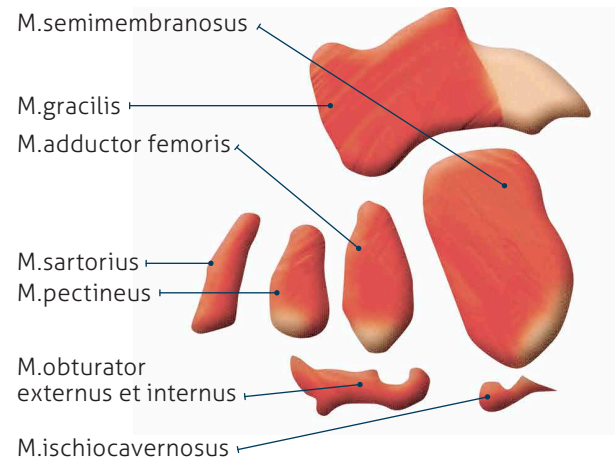
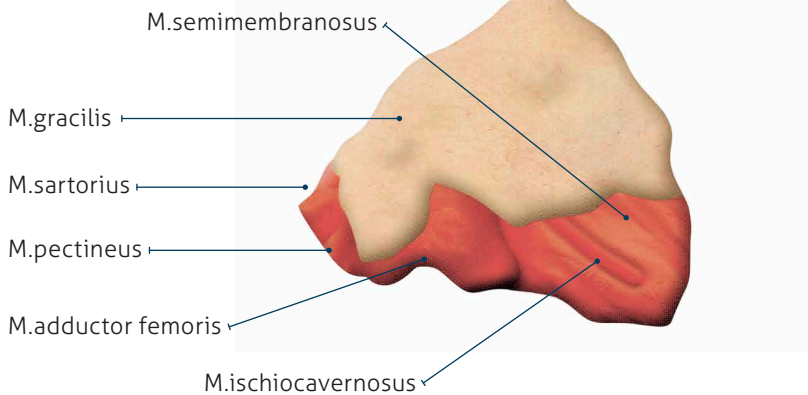


Cortes Principais do Quarto Traseiro

Beef Hindquarter Primals

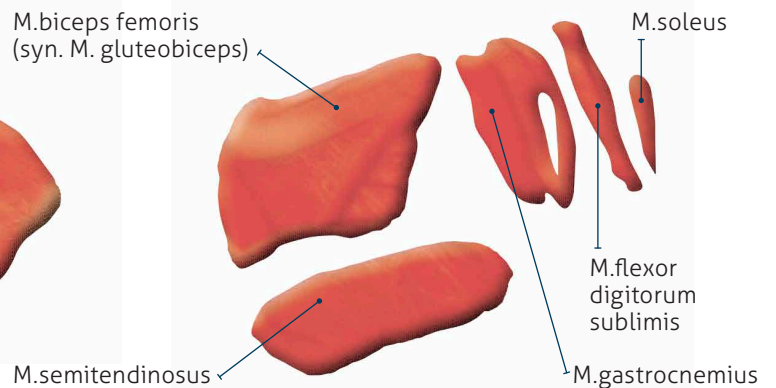
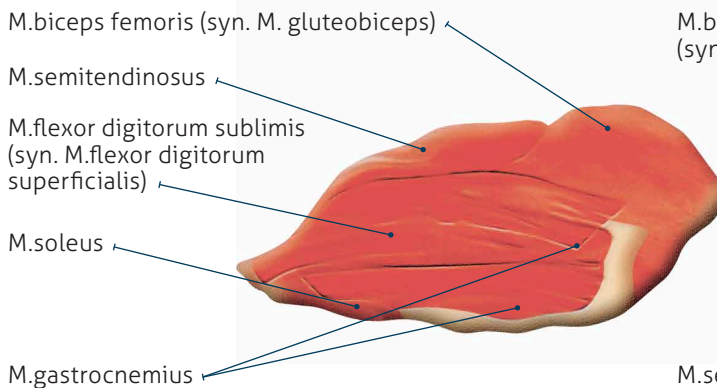
COXÃO MOLE

INSIDE



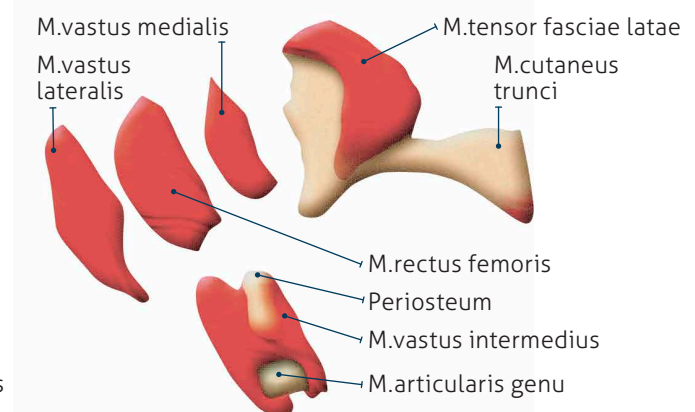
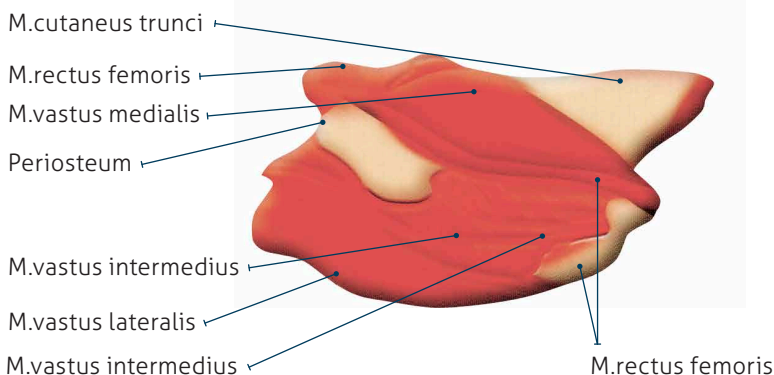
COXÃO DURO

OUTSIDE



PATINHO

THICK FLANK

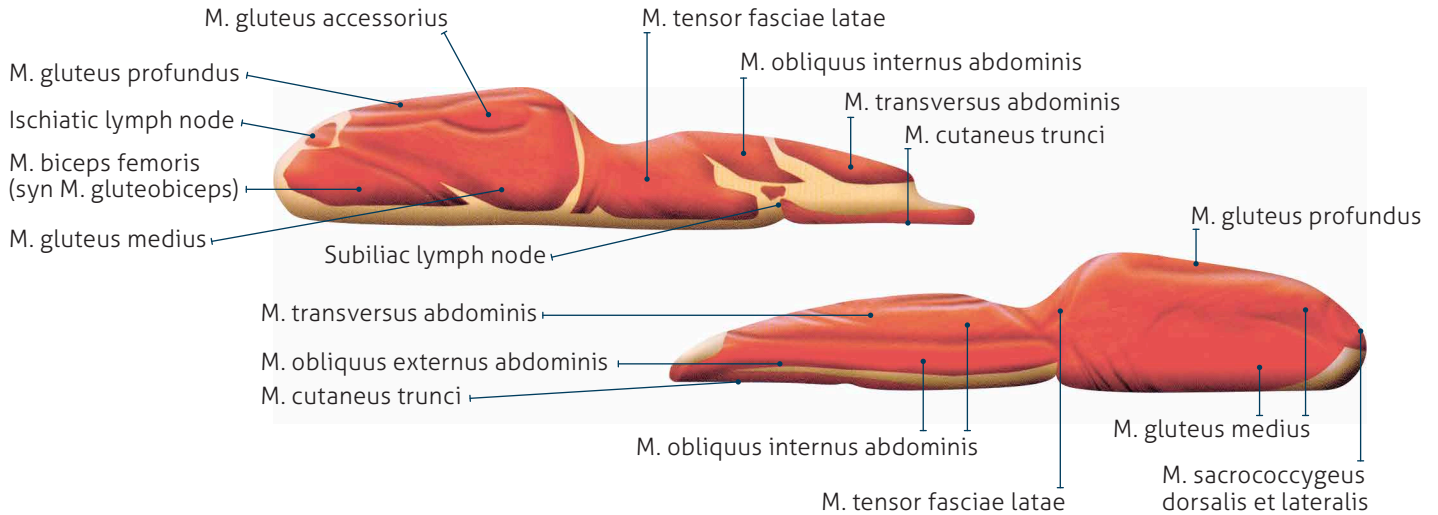


Cortes Principais do Traseiro

Beef Hindquarter Primals

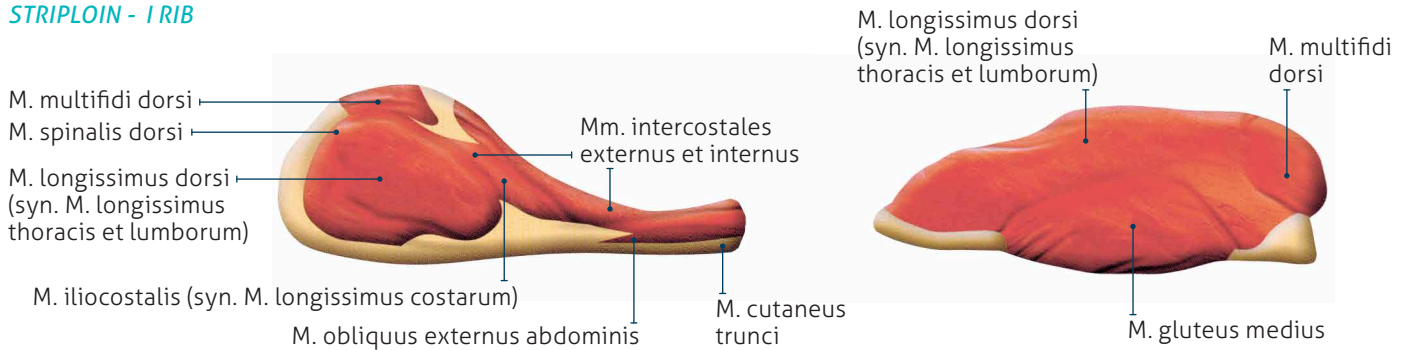
LOMBO

SIRLOIN BUTT



CONTRAFILÉ

STRIPLOIN - 1 RIB



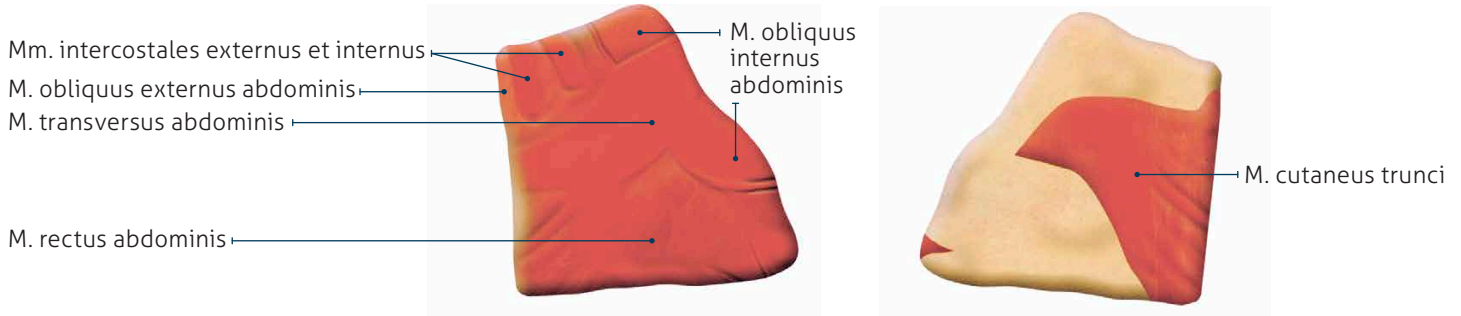
FILE MIGNON

TENDERLOIN



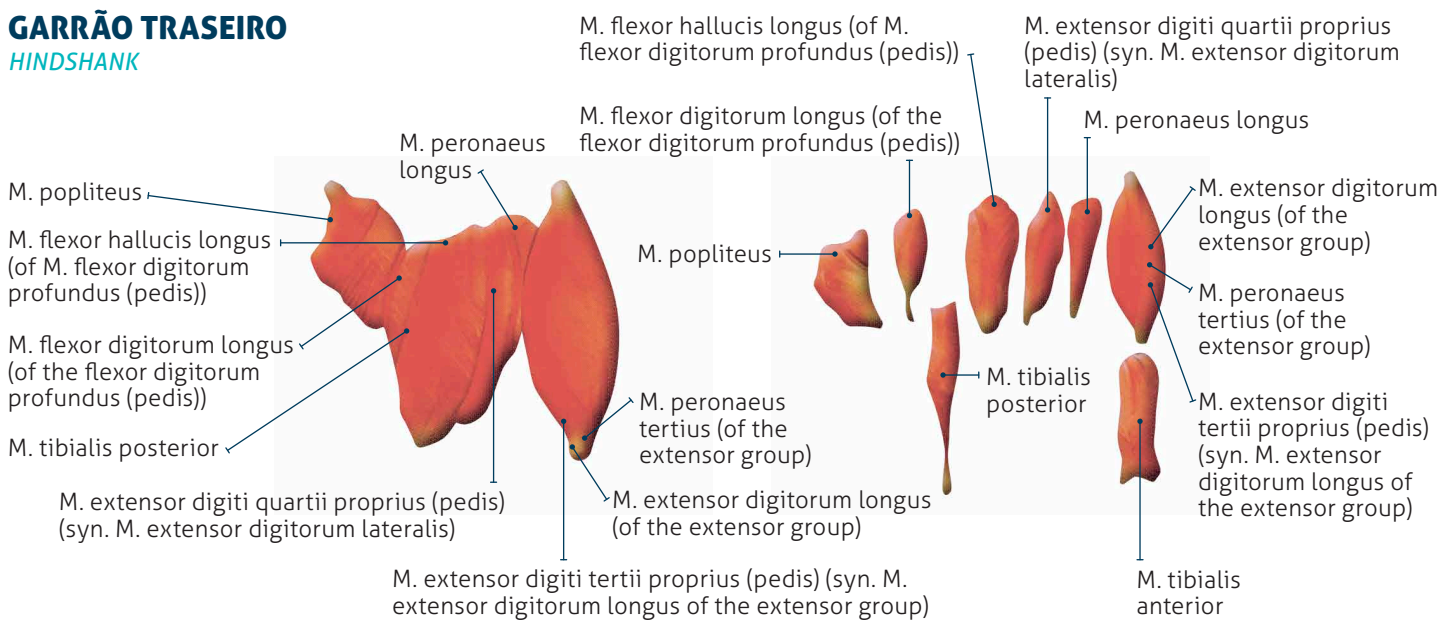
PONTA DA AGULHA (1ª COSTELA)

THIN FLANK - 1st RIB



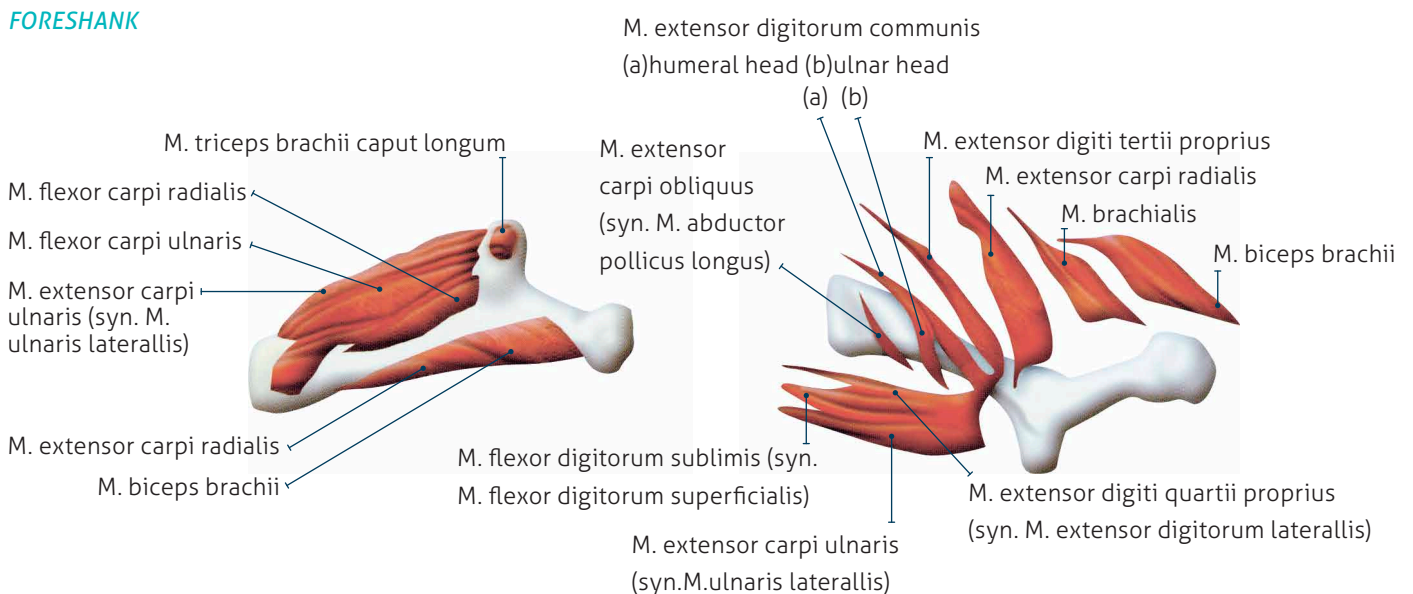
GARRÃO TRASEIRO

HINDSHANK



GARRÃO DIANTEIRO

FORESHANK

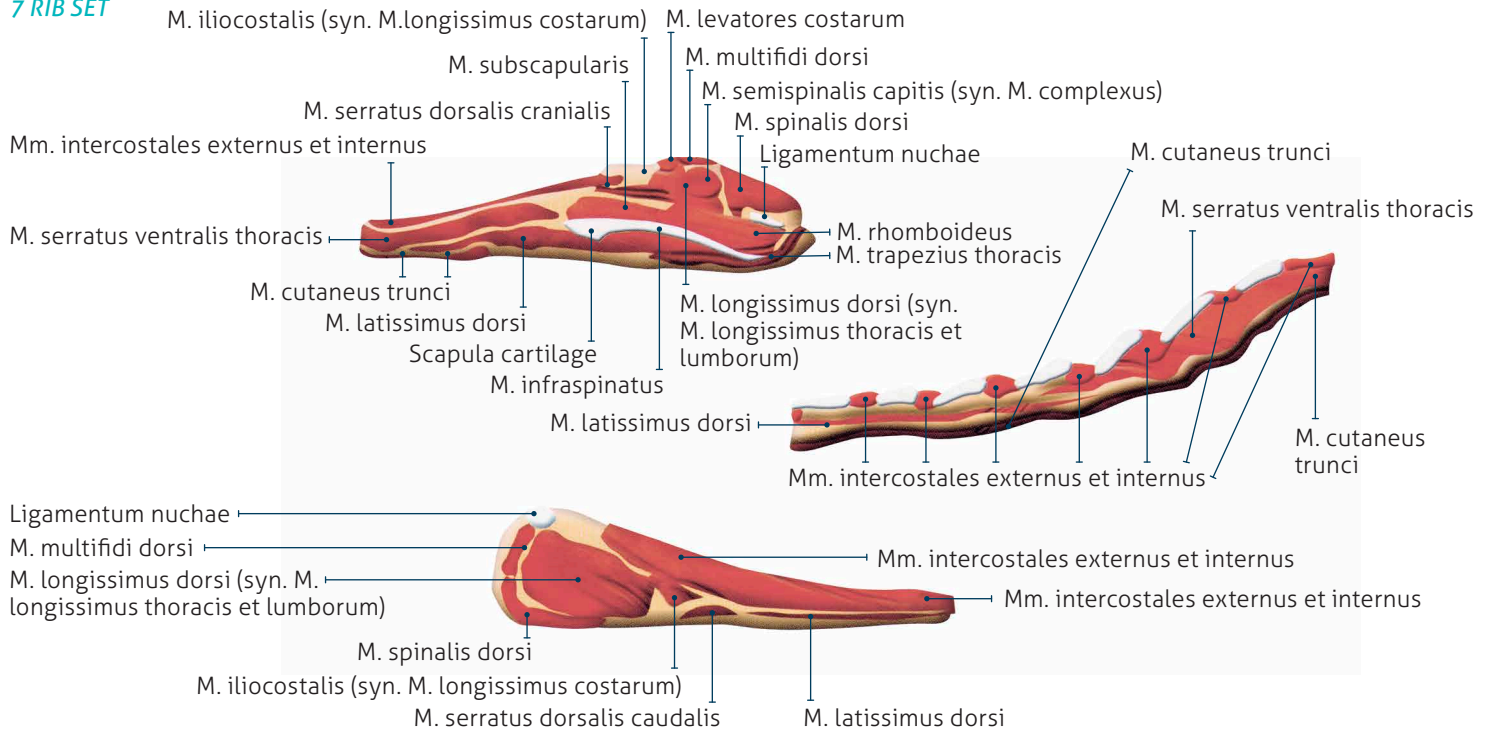


Cortes Principais do Dianteiro

Beef Forequarter Primals

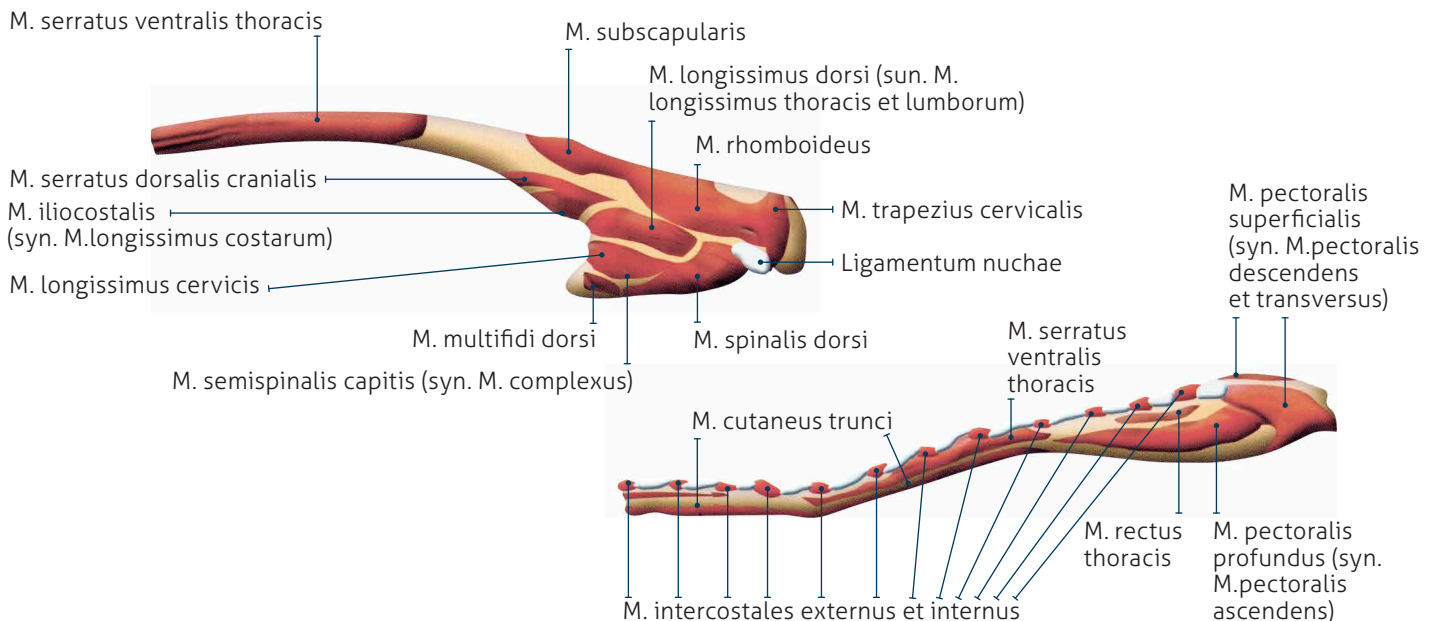
COSTILHAR

7 RIB SET



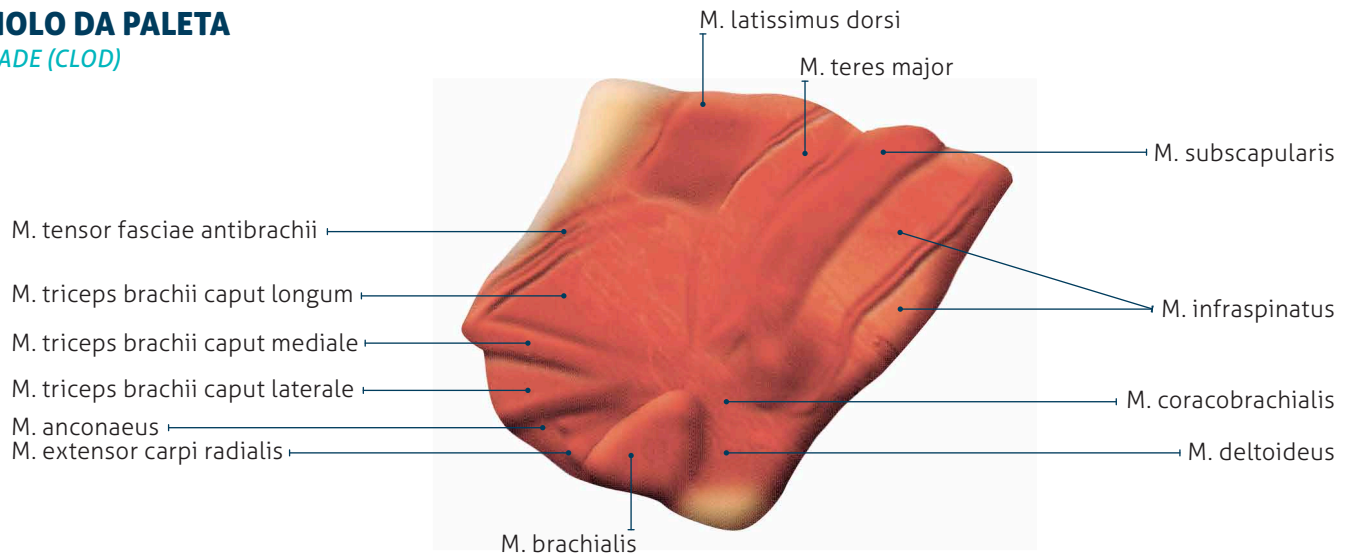
AGULHA (5ª COSTELA)

CHUCK (5th RIB)



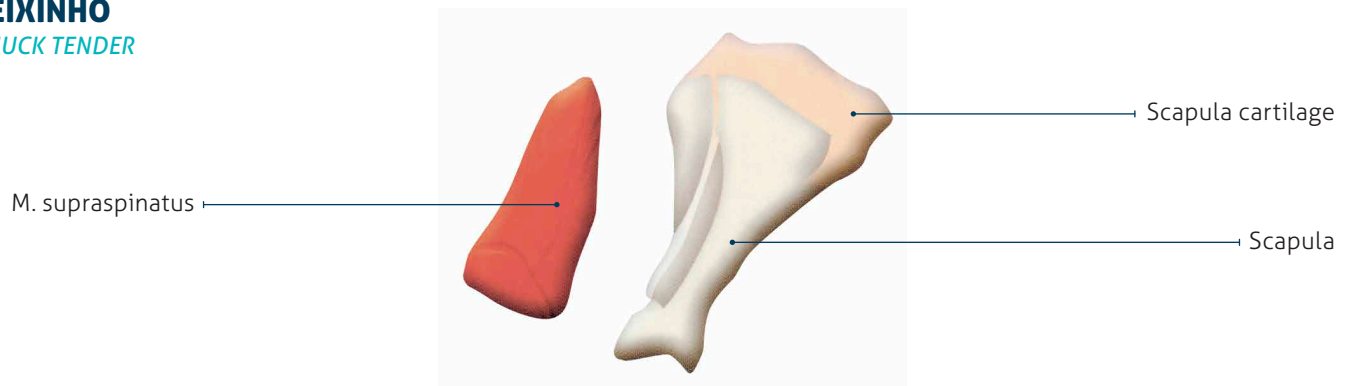
MIOLO DA PALETA

BLADE (CLOD)



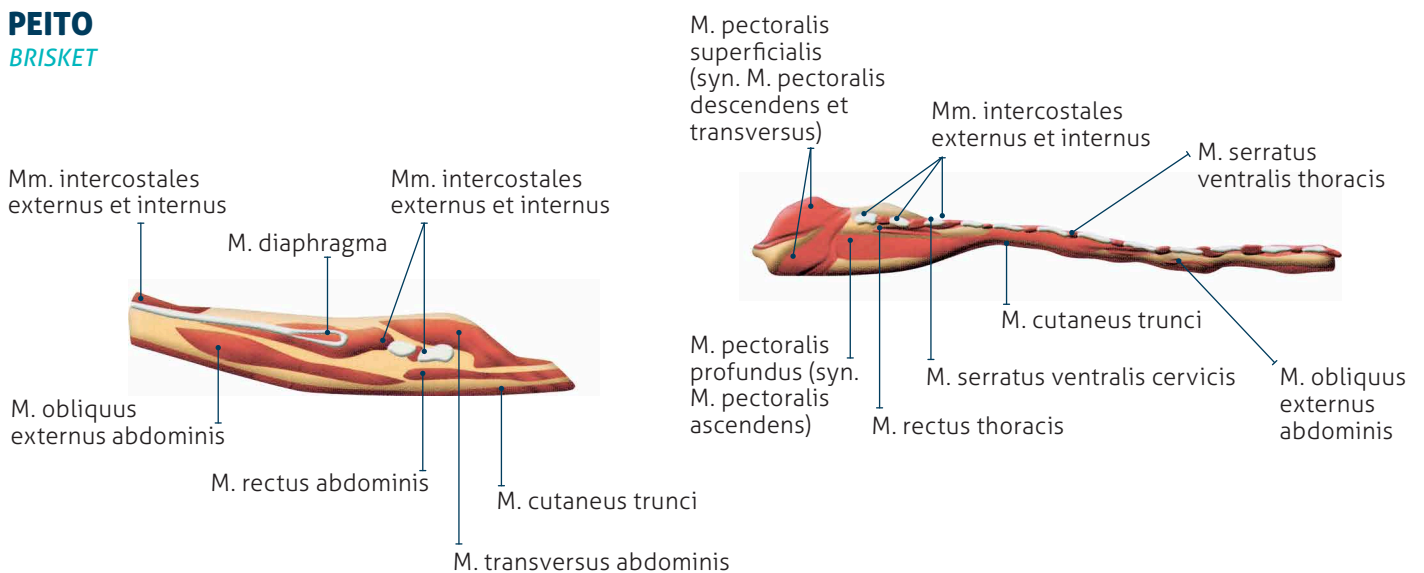
PEIXINHO

CHUCK TENDER



PEITO

BRISKET







Cortes com Osso

Bone-in Cuts

A 0000

Meia Carcaça ou CORTE PRIMÁRIO

Primal Cut or Beef Carcass Side

Demi-Carcasse

Media Canal

Media Mezzena

Rinderhälfte

نصف جسد الذبيحة

Первичная Вырезка

二分之一屠体牛肉

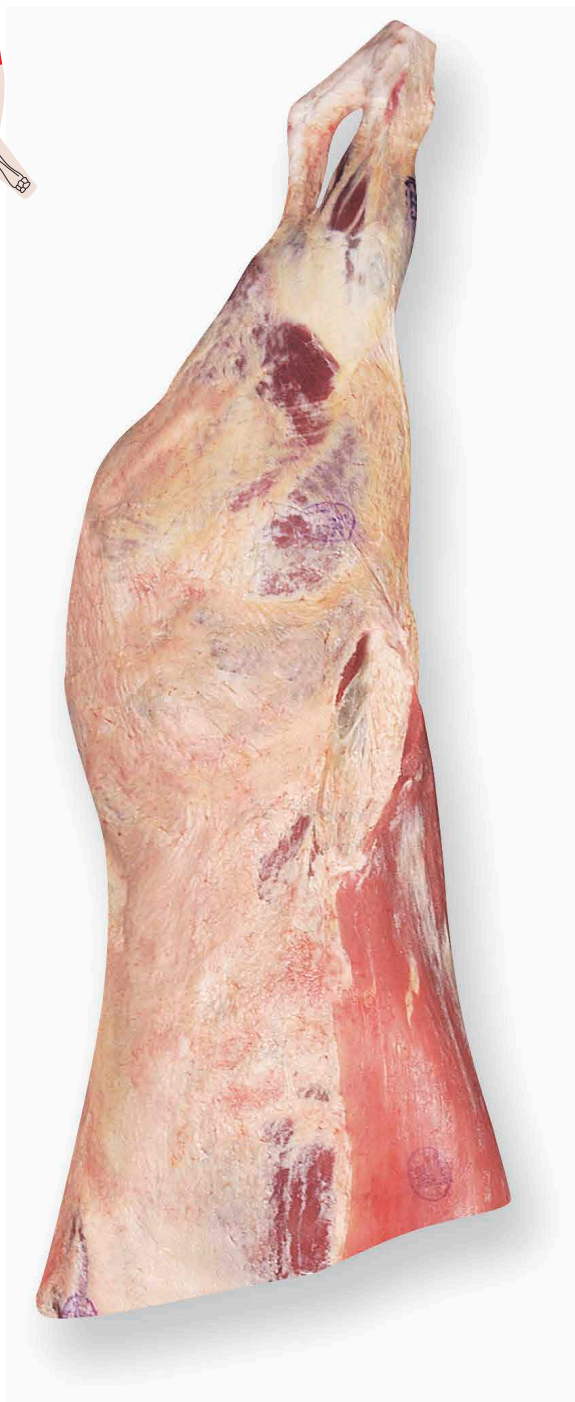
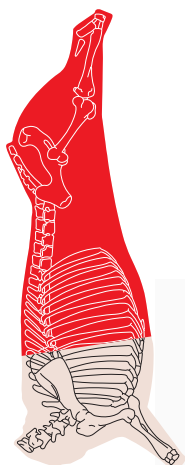
이분도체

プライマルカット

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

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





A 1000

Quarto Traseiro

Hindquarter

Quartier Arrière

Cuarto Trasero

Quarto Posteriore

Hinterviertel

الربع الخلفي

Задняя Четверть

后四分之一屠体牛肉

뒷사반부

ハインドクォーター

ران

Porção posterior da carcaça resultante da subdivisão de A0000 por separação entre a 5ª e 6ª costelas, alcançando as regiões esternal e da coluna vertebral à altura do 5º espaço intervertebral.

Componentes ósseos: oito vértebras torácicas, costelas correspondentes e esternébras, vértebras lombares, sacro, duas primeiras vértebras coccígeas, osso do coxal (ilíaco), fêmur, tíbia, patela, fíbula e tarso.

Posterior portion of the carcass after cutting A0000 between the 5th and 6th ribs, all the way to the sternal and vertebral column regions at the 5th intervertebral space level.

Bone parts: eight thoracic vertebrae, the corresponding ribs and sternbrae, lumbar vertebrae, sacrum, the first two coccygeal vertebrae, the thigh bone (iliacus), femur, tibia, patella, fibula, and tarsus.

A 2000

Quarto Dianteiro

Forequarter

Quartier Avant

Cuarto Delantero

Quarto Anteriore

Vorderviertel

الربع الأمامي

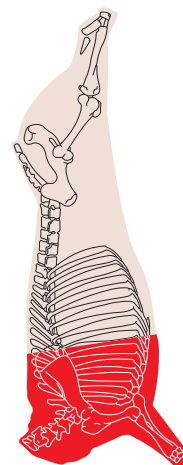
Передняя Четверть

前四分之一屠体牛肉

앞사반부

フォアクォーター

سردست

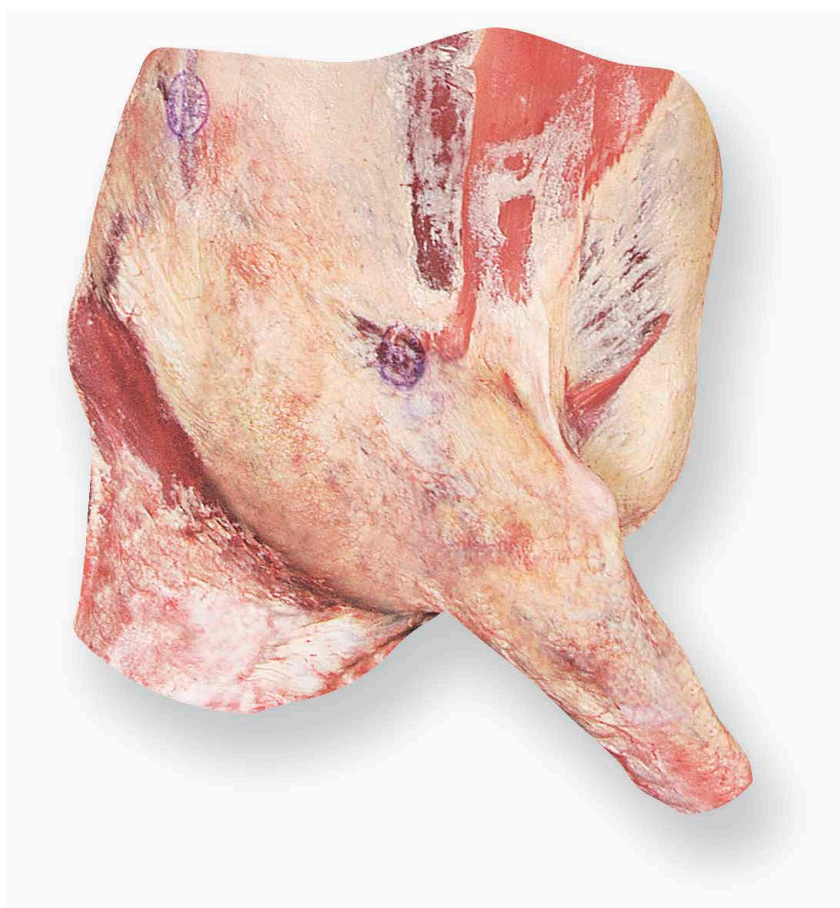


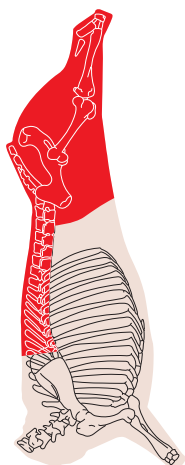
Porção anterior da carcaça resultante da subdivisão de A0000 por separação entre a 5ª e 6ª costelas, alcançando as regiões esternal e da coluna vertebral à altura do 5º espaço intervertebral.

Componentes ósseos: sete vértebras cervicais, cinco primeiras vértebras torácicas e costelas correspondentes, esterno e cartilagem esternal, escápula, úmero, rádio, ulna e carpo.

Anterior portion of the carcass after splitting A0000 between the 5th and 6th ribs, all the way to the sternal and vertebral column regions at the 5th intervertebral space.

Bone parts: seven cervical vertebrae, the first five thoracic vertebrae and corresponding ribs, sternum and sternal cartilage, scapula, humerus, radius, ulna, and carpus.





A 1100

Traseiro Serrote

Pistola

Coupe Arrière

Pistola (Chile: Pistola Larga)

Quarto Posteriore Pistola

Hinterviertel, Pistolenschnitt

القطع الخلفي بيسطول

Задняя четверть без пашины

枪型后四分体

뒷하반부 (피스톨라)

ピストラハインドクォーター

Obtido pela incisão desde a extremidade posterior do matambre, junto ao linfonodo précrural, atingindo a tuberosidade ilíaca e seguindo em linha reta aproximadamente a 4 cm das extremidades dorsais das costelas até a primeira do quarto traseiro (6ª costela), com a remoção do vazio e das porções remanescentes das costelas do quarto traseiro.

Componentes ósseos: oito últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes, vértebras lombares, sacro, duas primeiras vértebras coccígeas, osso do coxal (ilíaco), fêmur, tíbia, patela, fíbula e tarso.

Taken by incision from the posterior extremity of the rib beef, next to the precrural lymph node, to the iliac tuberosity, following a straight line all the way to approximately 4 centimeters from the dorsal rib surfaces to the first rib of the hindquarter (6th rib), by removing the flank and the remaining portions of the hindquarter ribs.

Bone parts: last eight thoracic vertebrae, dorsal surface of the corresponding ribs, lumbar vertebrae, sacrum, first two coccygeal vertebrae, thigh bone (iliacus), femur, tibia, patella, fibula, and tarsus.

A 1110

Lombo

Sirloin

Aloyau

Bife Angosto

Lombata

Rippenstück und Rinderrücken

لحم الخصرة

Филей / Филейная часть

背脊肉

설도인(허리부분)

サーロイン

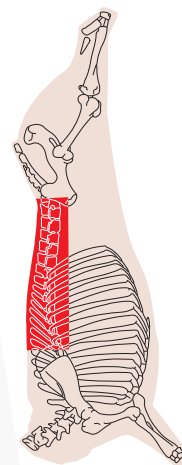
راسته گاو

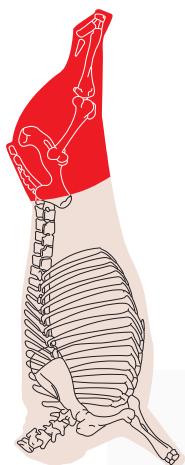
Porção anterior do traseiro serrote, obtido da secção ao nível da articulação lombosacral e separação do coxão.

Componentes ósseos: oito últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondentes, vértebras lombares.

Anterior portion of the pistola, this cut is obtained by its sectioning at the lumbosacral joint and separation from the round, shank on.

Bone parts: last eight thoracic vertebrae, dorsal surface of the corresponding ribs, lumbar vertebrae.





A 1120



A 1120.1



A 1120

Coxão

*Round Shank On
Cuisse avec jarret*

Rueda

Coscia

Keule mit Hinterhesse

الفخذ

Окорок

带腱后腿肉

사태

モモ スネ付き

Porção posterior do traseiro serrote, resultante da separação do lombo desde a articulação lombo-sacral.

Componentes ósseos: duas primeiras vértebras coccígeas, sacro, osso do coxal (ilíaco), fêmur, tíbia, patela, fíbula e tarso.

Posterior portion of the pistola, this results from the separation of the sirloin starting at the lumbosacral joint.

Bone parts: first two coccygeal vertebrae, sacrum, thigh bone (iliacus), femur, tibia, patella, fibula, and tarsus.

A 1120.1

Coxão-Bola

Round

Cuisse sans jarret

Bola

Coscia

Keule, Hinterhesse und Kugel

الفخذ الكروي

Круглый Окорок

后腿肉

사태

モモ

Consiste da subdivisão do traseiro serrote a partir da 1ª ou 2ª vértebra coccígea até a cabeça do fêmur, com a remoção da alcatra.

Componentes ósseos: ísquio, púbis, fêmur, tíbia, patela, fíbula e tarso.

Results from sectioning the pistola from the 1st or 2nd coccygeal vertebra all the way to the head of the femur and removing the rump.

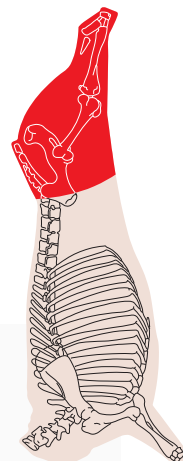
Related bones: ischium, pubis, femur, tibia, patella, fibula, and tarsus.

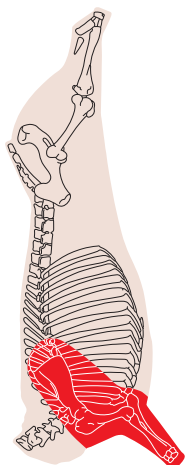


A 1120



A 1120.1





A 2100

Paleta

Shoulder

Boule de Macreuse

Paleta

Fesone di Spalla

Schulter mit Knochen

كتف

Плечо

肩胛肉

어깨살

ウデ

كتف

É a grande peça obtida do quarto dianteiro por seção dos músculos e bases ósseas das regiões escapular e braquial, destacada do dianteiro sem paleta.

Componentes ósseos: escápula, úmero, rádio, ulna e carpo.

This is a large cut taken from the forequarter by sectioning muscles and bone parts from the scapular and brachial regions and removing it from the forequarter, shoulder off.

Bone parts: scapula, humerus, radius, ulna and carpus.





Cortes sem Osso Quarto Traseiro

*Boneless Cuts
Hindquarter*

B 1111

Filé Mignon com CORDÃO

Tenderloin Chain On

Filet avec Chaînette

Solomillo con Cordón (Chile: Filete)

Filetto con Catena

Filet mit Kette

الخاصرة اللينة مع طوق

Филей с соединительной тканью

帶側肉去脂腰里脊肉

유등근 안심

テンダーロイン チェインマッスル付き

فيله پاك نشده

Corte obtido pela separação das massas musculares aderidas à face ventral das três últimas vértebras torácicas, seis lombares, ilíaco e porção proximal do fêmur.

Componentes musculares: m. psoas maior, m. psoas menor, m. ilíaco, m. quadrado lombar.

Base óssea: três últimas vértebras torácicas e porção espinal das costelas correspondentes, vértebras lombares, ilíaco e fêmur.

Cut taken by separating the muscular masses attached to the ventral surface of the last three thoracic vertebrae, six lumbar vertebrae, iliacus, and proximal part of the femur.

Related muscles: psoas major, psoas minor, iliacus, lumbar quadrate.

Bone parts: last three thoracic vertebrae and spinal portion of the corresponding ribs, lumbar vertebrae, iliacus and femur.

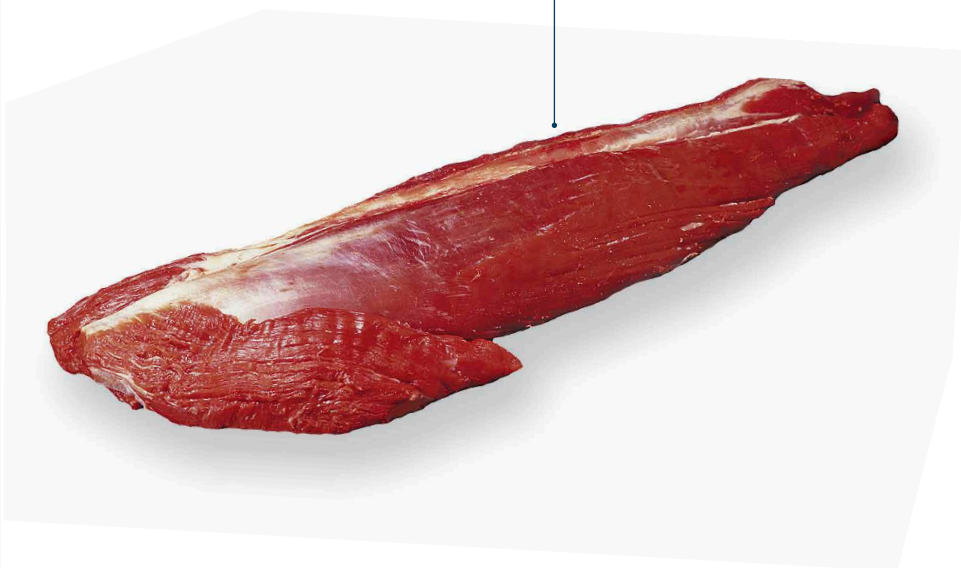
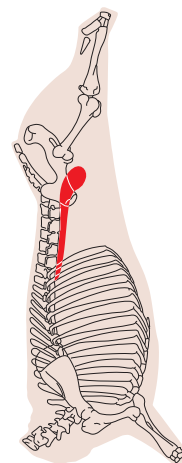


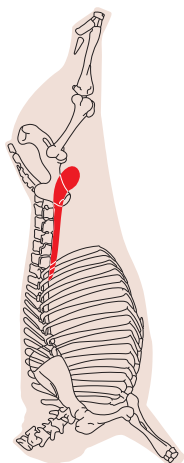
B 1111

B 1111.1

B 1111.2

B 1111.3





B 1111

B 1111.1

B 1111.2

B 1111.3



B 1111.1

FILÉ MIGNON sem CORDÃO

Tenderloin Chain Off

Filet sans Chaînette

Solomillo sin Cordón (Chile: Filete)

Filetto senza Catena

Filet ohne Kette

الخاصة اللينة بدون طوق

Филей без соединительной ткани

去侧肉去脂腰里脊肉

무등근 안심

テンダーロイン チェインマッスルなし

فيله پاک شده

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

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

B 1111.2

MIOLO ou Coração do FILÉ MIGNON

Heart of Tenderloin

Coeur du Filet

Corazón de Lomo

Cuore del Filetto

Filetherz

قلب الخاصرة اللبنة

Сердцевина филея

全修清去膜腰里脊肉

안심의 중심살

テンダーロイン ファイレット

مقر فيله

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

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

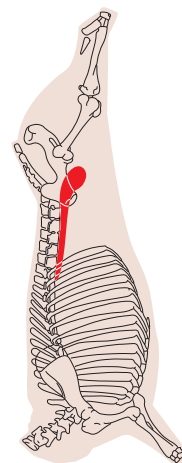


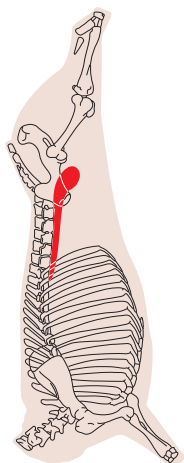
B 1111

B 1111.1

B 1111.2

B 1111.3





B 1111



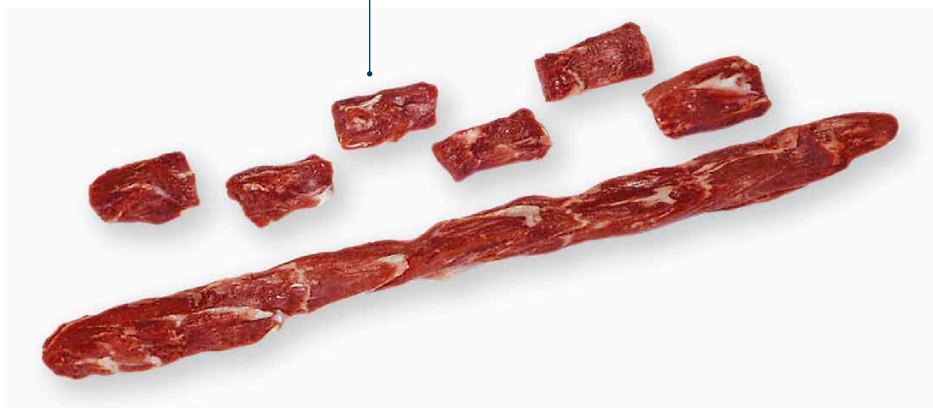
B 1111.1



B 1111.2



B 1111.3



B 1111.3

CORDÃO DO FILÉ MIGNON

Tenderloin Side Chain

Chaînette de Filet

Cordón de Lomo

Catena del Filetto

Filet-Kette

طوق الخاصة اللينة

Соединительная ткань филея

腰里脊肉側肉

안심의 등근살

テンダーロインのサイドストラップ

بغل فيله

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

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

B 1112

CONTRAFILÉ com CORDÃO e com Aba

Striploin Chain On

Faux-Filet avec Chaînette

Bife Angosto Bajo con Cordón (Chile: Lomo Liso)

Controfiletto con Catena e con Falda

Roastbeef mit Kette und mit Lappen

الخاصرة المقشرة مع طوق ومع حافة

Ростбиф с горбушкой и с соединительной тканью

西冷

등심살 (유등근 유배근)

ストリップロイン チェインマッスル付き

راسته با چربی

Corte obtido da liberação das massas musculares aderidas às bases ósseas do lombo.

Base óssea: oito últimas vértebras torácicas e porção dorsal das costelas correspondentes e vértebras lombares.

Componentes musculares: longo dorsal, iliocostais, espinhais dorsais, multífidos, intercostais, serrato dorsal caudal e intertransversos lombares.

Taken by releasing the muscular masses attached to the striploin bones.

Related bones: last eight thoracic vertebrae and dorsal surface of the corresponding ribs and lumbar vertebrae.

Related muscles: longissimus dorsi, iliocostalis, dorsal spinales, multifidus, intercostales, serratus dorsalis caudalis and lumbar intertransversarii lumborum.



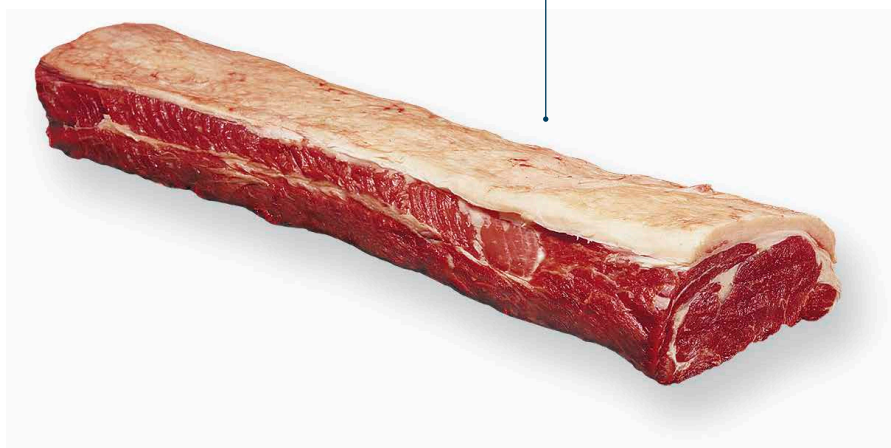
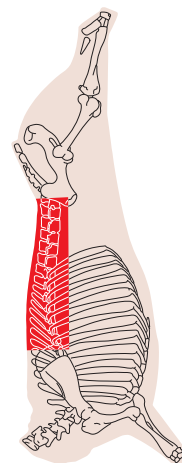
B 1112

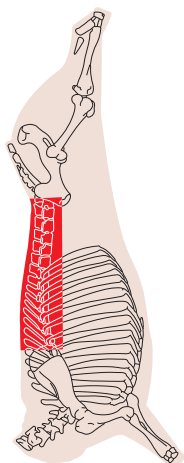
B 1112.1

B 1112.2

B 1112.3

B 1112.4





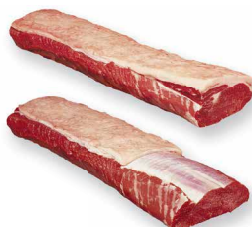
B 1112



B 1112.1



B 1112.2



B 1112.3



B 1112.4



B 1112.1

CONTRAFILÉ com CORDÃO e sem ABA

Striploin Back Chain On and Belly Chain Off

Faux filet avec Chaînette sans Bord

Bife Angosto Bajo con Cordón y sin Falda (Chile: Lomo Liso)

Controfiletto con Catena e senza Falda

Roastbeef mit Kette und ohne Lappen

الخاصرة المقشرة مع طوق بدون حافة

Ростбиф соединительной тканью и без горбушки

去肋间肉前腰脊肉

등심살 (유등근 무배근)

ストリップロインバックチェーンオンバリチェ インオフ
راسته

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

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

B 1112.2

Contrafilé sem Cordão e sem Aba

Striploin Back Chain and Belly Chain Off

Faux-Filet sans Chaînette

Bife Angosto Bajo sin Cordón y sin Falda (Chile: Lomo Liso)

Controfiletto senza Catena e senza Falda

Roastbeef ohne Kette und ohne Lappen

الخاصرة المقشرة بدون طوق و بدون حافة

Ростбиф без горбушки и без соединительной ткани

去侧肉去肋间肉前腰脊肉

등심살 (무등근 무배근)

ストリップロインバックチェーンとペリチェーンオフ

راسته

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

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



B 1112



B 1112.1



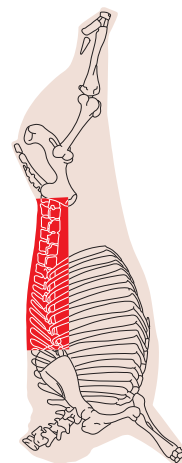
B 1112.2

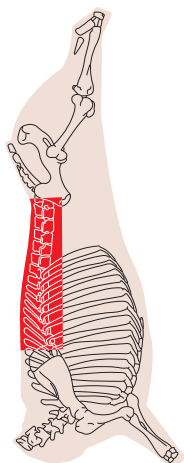


B 1112.3



B 1112.4





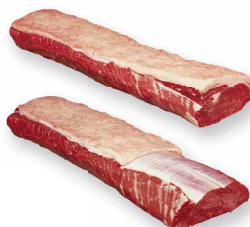
B 1112



B 1112.1



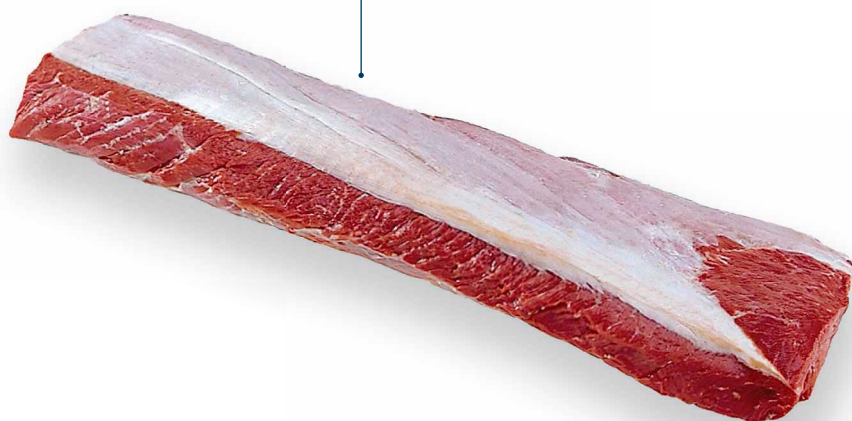
B 1112.2



B 1112.3



B 1112.4



B 1112.3

CONTRAFILÉ sem CORDÃO, sem Aba e sem GORDURA

Striploin Scan Trim

Faux-filet Maigre

Bife Angosto Bajo sin Cordón y sin Falda y sin Grasa

(Chile: Lomo Liso)

Controfiletto senza Catena, senza Falda e senza Grasso

Roastbeef ohne Kette, ohne Lappen und ohne Fett

الخاصة المقشرة بدون طوق و بدون حافة وبدون دهن

Ростбиф без горбушки, без жира и без

соединительной ткани

去脂去板筋前腰脊肉

순등심살 (무근막 무지방)

ストリップロインスカントリム

راسته خلفي پاک کرده

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

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

B 1112.4

CONTRAFILÉ sem CORDÃO e sem ABA (carne vermelha)

PAD Striploin Chain Off (red meat)

Faux-filet PAD

Bife Angosto Bajo sin Cordón y sin Falda (carne roja) (Chile: Lomo Liso)

Controfiletto senza Catena e senza Falda (carne di manzo)

Roastbeef ohne Kette und ohne Lappen (rotes Fleisch)

الخاصة المقشرة بدون طوق و بدون حافة (لحم احمر)

Ростбиф без соединительной ткани и без горбушки (красное мясо)

去脂去板筋前腰脊肉(红肉)

적색등심살 (무근막)

ストリップロインバックチェーンとペリチェーンオフ (レッドミート)

راسته

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

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



B 1112



B 1112.1



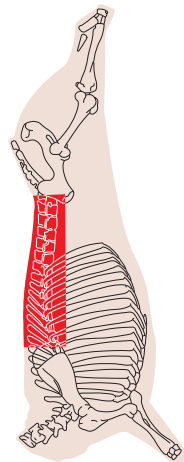
B 1112.2

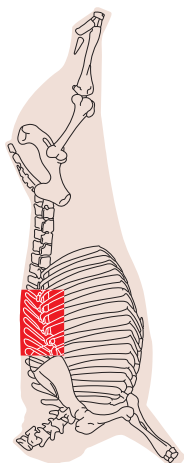


B 1112.3



B 1112.4





B 1113



B 1113.1



B 1113.2



B 1113

FILÉ DE COSTELA com Aba e com GORDURA

Rib Eye Fat On

Entrecôte Grasse

Asado con Grasa (Chile: Lomo Vetado)

Costata con Falda e con Grasso

Hochrippe mit Lappen und mit Fett

شرايح الضلع مع حافة ومع دهن

Рёберный филей без

帶脂肪眼肉

갈비등심 (유근 유지방)

リブアイ ファットオン

راسته قدامي

Corte obtido da divisão do contrafilé pela seção das massas musculares correspondentes às cinco primeiras vértebras torácicas que permanecem no traseiro serrote (da 6ª a 10ª).

Base óssea: da sexta a décima vértebras torácicas e porção dorsal das costelas correspondentes.

Componentes musculares: longo dorsal, iliocostal torácico, semiespinhal torácico, multifídeos torácico, intercostais e elevadores costais.

A cut yielded by the striploin after sectioning the muscular masses corresponding to the first five thoracic vertebrae that remain in the pistola (from 6th to 10th).

Bones: from the sixth to the tenth thoracic vertebrae and dorsal surface of the corresponding ribs.

Related muscles: longissimus dorsi, iliocostalis thoracic, thoracic semispinal, thoracic multifidus, intercostales and levatores costarum.

B 1113.1

Filé de Costela sem Aba e com GORDURA

Cube Roll Fat On

Noix d'Entrecôte avec grasse

Bife Ancho sin Tapa con Grasa

Costata senza Falda e con Grasso

Hochrippe ohne Lappen und Mit Fett

شرائح الضلع بدون حافة ومع دهن

Рёберный филей без горбушки и без жира

帶脂肪眼肉

갈비등심 (무근 무지방)

キューブロール ファットオン

راسته قديمي همراه با چربي

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

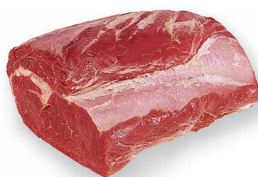
*Prepared from the rib eye fat on (B1113),
after removal of the iliocostalis muscle.*



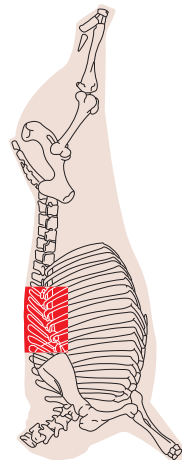
B 1113

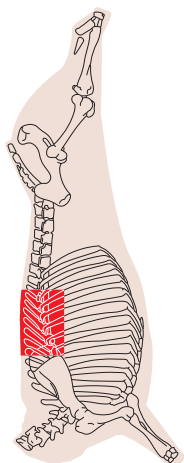


B 1113.1



B 1113.2





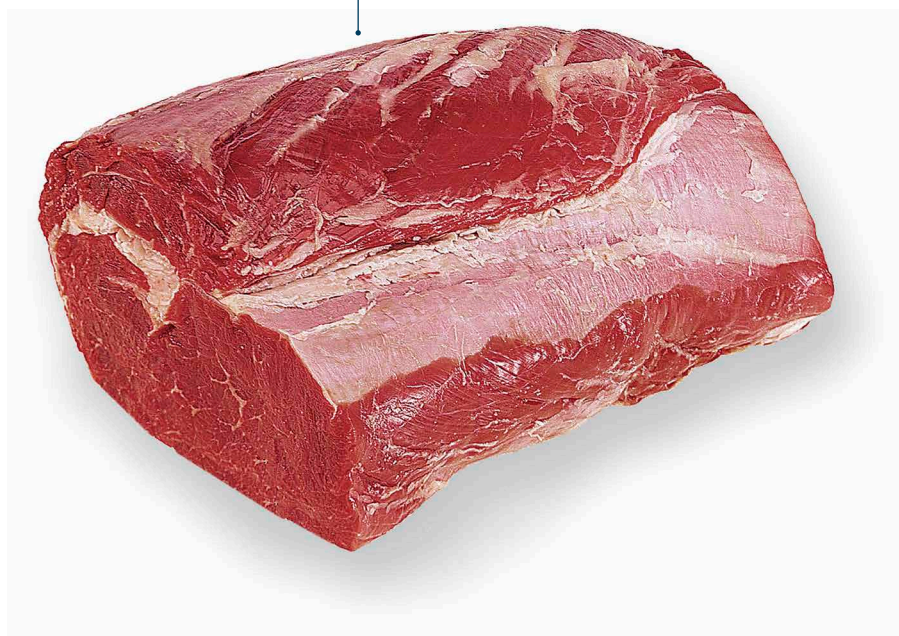
B 1113



B 1113.1



B 1113.2



B 1113.2

Filé de Costela sem Aba e sem GORDURA

Cube Roll

Noix d'Entrecôte

Asado sin Grasa (Chile: Lomo Vetado)

Costata senza Falda e senza Grasso

Hochrippe ohne Lappen und ohne Fett

شرايح الضلع بدون حافة وبدون دهن

Рёберный филей без горбушки и без жира

眼肉

갈비등심 (무근 무지방)

キューブロール

راسته قدامي

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

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

B 1114

Capa de Filé

Cube Roll Fat On

Dessus de l'entrecôte

Tapa de Bife Ancho (Chile:Plateada)

Coperchio di Filetto

Coperchio di Filetto

طبقة شرائح الضلع

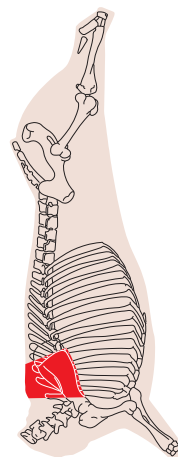
Филей с горбушкой

眼肉盖

상등심

キューブロール カブリ

كيوب رول



Corte constituído das massas musculares sobrepostas ao filé de costela e cartilagem da escápula.

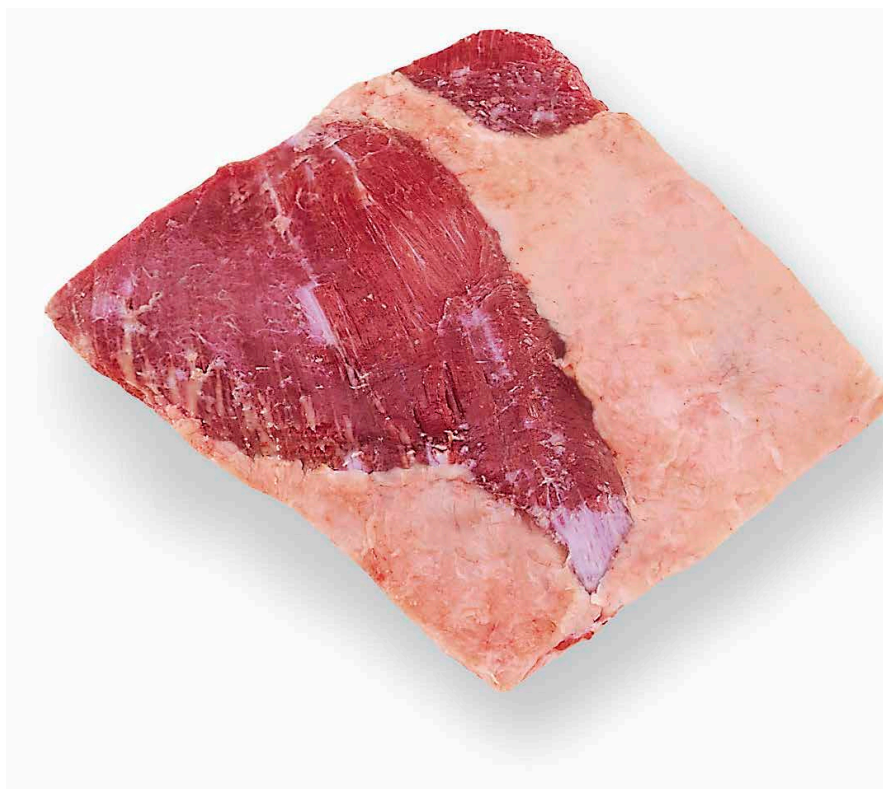
Base óssea: cartilagem da escápula e apófises espinhais da sexta a décima vértebras torácicas.

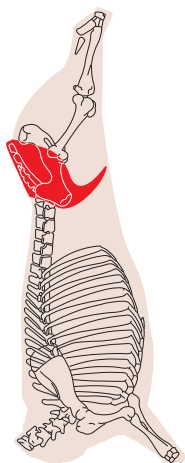
Componentes musculares: porções torácicas dos músculos trapézio e romboide e grande dorsal.

Cut from muscle masses covering the cube roll and the scapular cartilage.

Bones: scapular cartilage and spinal apophyses from the sixth to the tenth thoracic vertebrae.

Related muscles: thoracic portions of the trapezius and rhomboid, and rectus capiti dorsalis major.





B 1120

ALCATRA COMPLETA

Full Rump

Rumsteck

Cuadril con Tapilla y Rabillo (Chile: Asiento de Picana)

Scamone con Coperchio e Copertura

Ganze Hüfte

الكفل الكامل

Полная Внутренняя часть тазобедренного отруба с горбушкой и хвостовой частью

后腰脊肉

밀살

フルランプ

كفل كفل



Corte constituído pelas massas musculares que recobrem a região pélvica, obtido pela separação do lombo na altura da articulação lombo-sacral e do coxão à altura da articulação sacrococcígea em direção ao trocanter maior.

Base óssea: sacro, ilíaco e duas primeiras vértebras coccígeas.

Componentes musculares: tensor da fascia lata, glúteos médio, profundo e acessório e porção dorsal do bíceps femoral.

A cut from the muscular masses covering the pelvic region, taken by separating the sirloin at the lumbosacral joint and the round at the sacrococcygeal joint level toward the great trochanter.

Bones: sacrum, iliac, and the first two coccygeal vertebrae.

Related muscles: tensor fascia latae, gluteus medius, gluteus profundus, gluteus accessorius and dorsal surface of the biceps femoris.

B 1121

ALCATRA com PICANHA

D-Rump

Coeur de Rumsteck avec aiguillette

Cuadril con Tapa (Chile: Asiento de Picana)

Scamone con Coperchio

Hüfte mit Hüftdeckel

الكفل مع طبقة الكفل

Внутренняя часть тазобедренного отруба с горбушкой

上后腰脊肉

삐까냐 밀살

ランプ

كفل

Preparado a partir da alcatra completa pela excisão do músculo tensor da fascia lata.

Base óssea: sacro, coxal e duas últimas vértebras coccígeas. Compreende os músculos bíceps femoral (porção dorsal), glúteos médio e profundo.

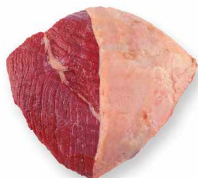
This comes from the full rump after removing the tensor fascia latae.

Bones: sacrum, thigh bone, and the last two coccygeal vertebrae.

Includes the following muscles: biceps femoris (dorsal portion) gluteus medius and gluteus profundus.



B 1121



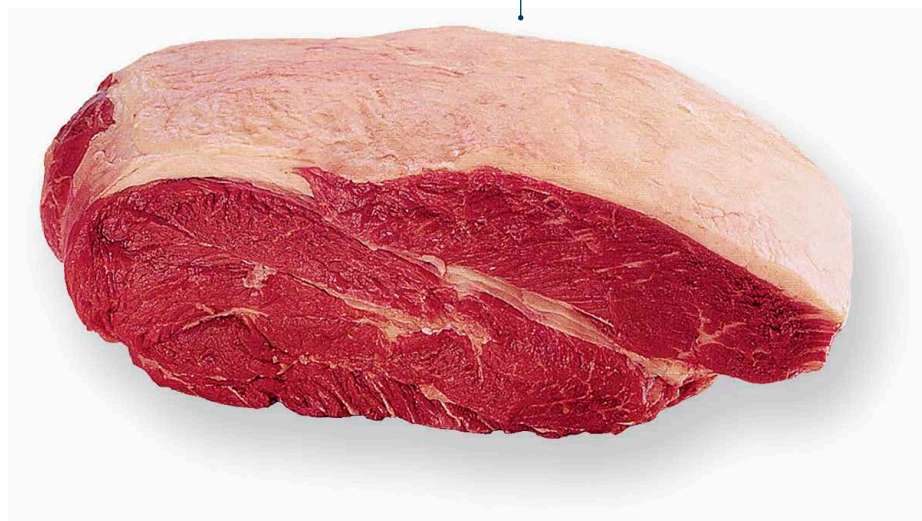
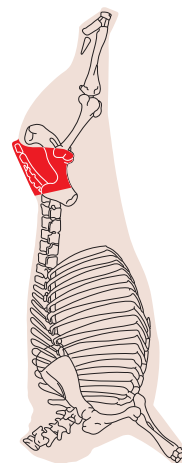
B 1121.1

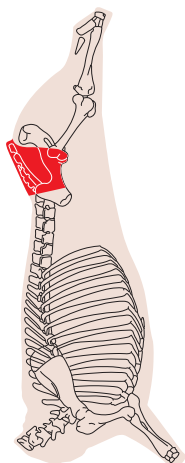


B 1121.2



B 1121.3

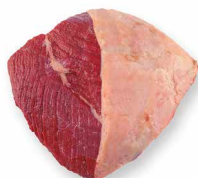




B 1121



B 1121.1



B 1121.2



B 1121.3



B 1121.1

MIOLO ou Coração da ALCATRA com GORDURA

Rump Heart Fat On

Coeur de Rumsteck Gras

Cuadril con Tapilla sin Rabillo con Grasa

Cuore dello Scamone con Grasso

Steakhüfte mit Fett

قلب الكفل مع دهن

Внутренняя часть тазобедренного отруба с горбушкой и хвостовой частью

帶脂臀腰肉心

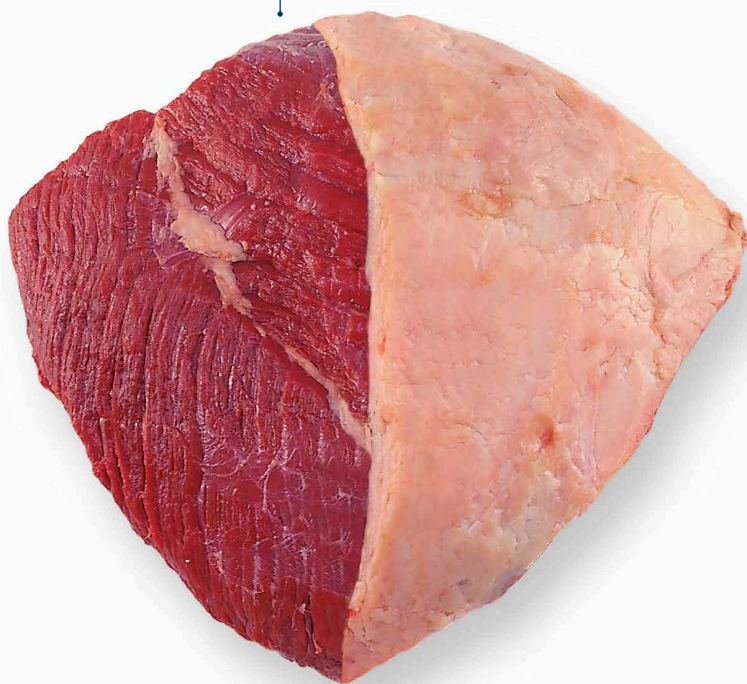
보섭살 (유지방)

ランプハート ファットオン

مقر كفل باچري

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

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



B 1121.2

Coração da Alcatra com Rolha

Rump Heart Cork On

Coeur de Rumsteck avec limande

Cuadril con Tapilla

Cuore dello Scamone con Tappo

Steakhüfte mit Deckel

قلب الكفل مع فلين

Сердцевина внутренней части тазобедренного
отруба с крышкой

精修臀腰肉心

보섭살 (무지방)

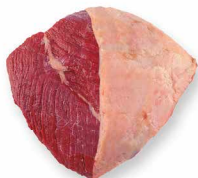
ランプハート脂肪オフ

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

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



B 1121



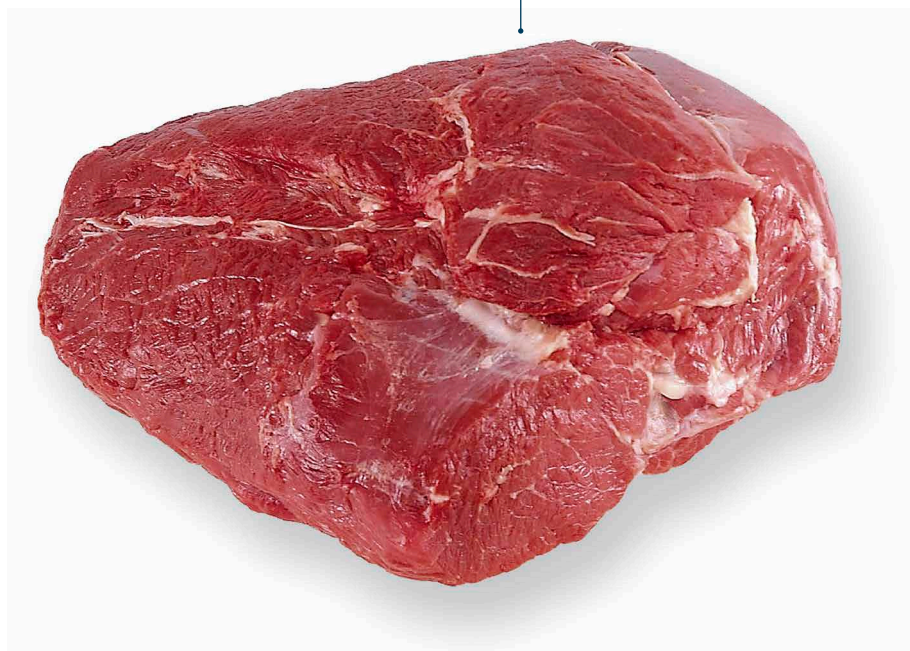
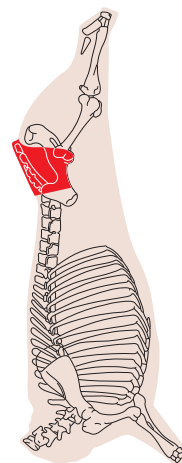
B 1121.1

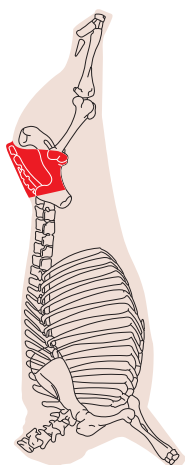


B 1121.2



B 1121.3

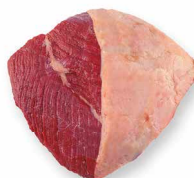




B 1121



B 1121.1



B 1121.2



B 1121.3



B 1121.3

Coração da Alcatra sem Rolha e sem GORDURA

PAD Rump Heart

Coeur de Rumsteck PAD

Cadera sin Tapilla y sin Grasa

Cuore dello Scamone senza Tappo e senza Grasso

Steakhüfte ohne Deckel und ohne Fett

قلب الكفل بدون فليين وبدون دهن

Бифштексная часть верхней части тазобедренного отруба

去脂膜去臀肉上后腰精肉

순 보섭살

ランプハート脂肪とマッスルオフ

مقر كفل پاک كوده

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

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



B 1122

Picanha

Rump Cap

Aiguillette de rumsteck

Tapa de Cuadril (Chile: Punta de Ganso)

Copertura dello Scamone

Hüftdeckel

طبقة الكفل

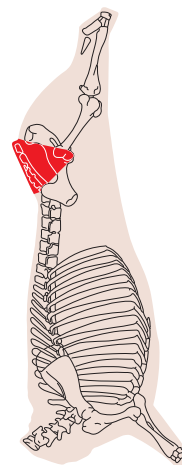
Горбушка верхней части тазобедренного отруба

后脊肉

대퇴이두근등살 (뼈까냐)

ランプ カブリ

قسمت قدامي كفل



Corte constituído da porção dorsal do músculo bíceps femoral, obtido durante a preparação da alcatra pela separação do tecido conetivo entre os músculos bíceps femoral e glúteo médio.

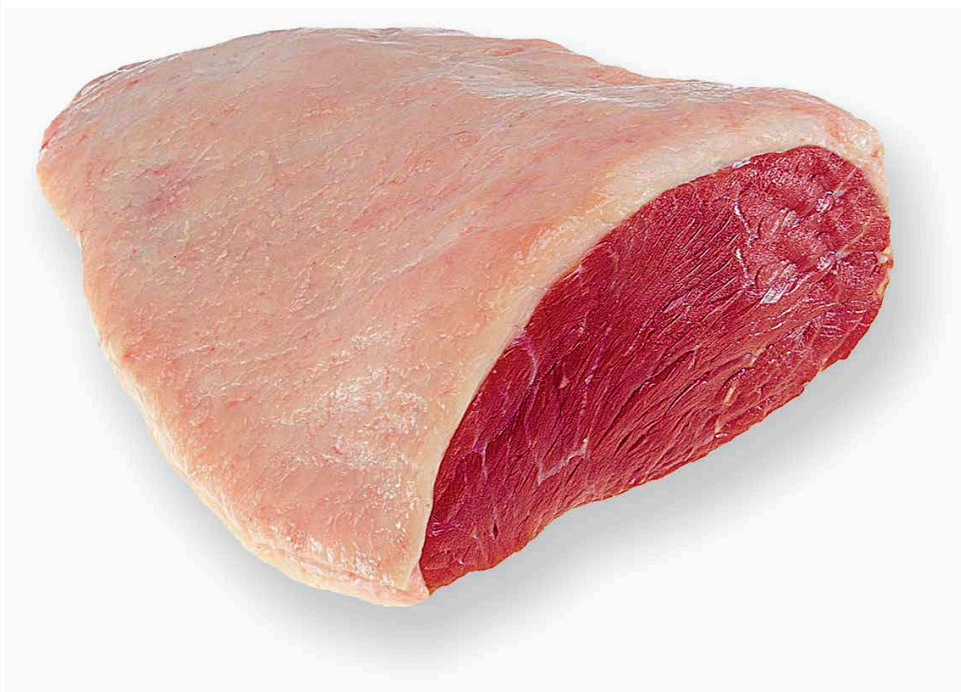
Base óssea: ísquio, sacro e duas primeiras vértebras coccígeas

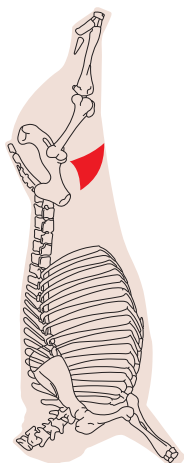
Componentes musculares: porção dorsal do bíceps femoral.

Taken from the dorsal portion of the biceps femoris, during preparation of the rump by separating the connective tissue between the biceps femoris and the gluteus medius.

Bones: ischium, sacrum and the first two coccygeal vertebrae.

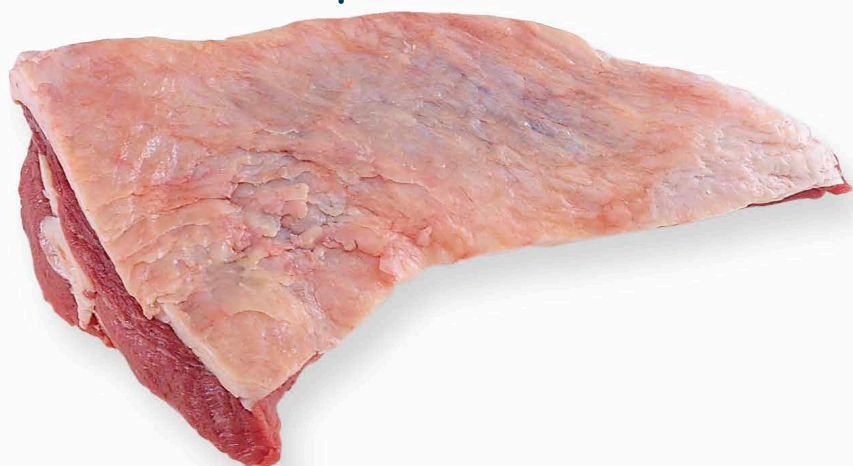
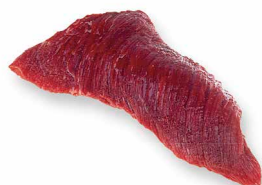
Related muscles: dorsal portion of the biceps femoris.





B 1123

B 1123.1



B 1123

Maminha da Alcatra com GORDURA

Rump Tail Fat On
Aiguillette baronne
Colita de Cuadril (Chile: Punta de Picana)
Fianchetto con Grasso
Hüftspitze mit Fett

ذيل الكفل مع دهن
Конец верхней части тазобедренного
отруба с жиром
腰腱肉
유지방 밀살꼬리살
ランブテール脂肪オン
لنتهاي مغرران با چربي

Obtido a partir da preparação da alcatra pela separação natural do músculo tensor da fascia lata a partir do músculo glúteo médio.

Base óssea: ílio.

Componentes musculares:
tensor da fascia lata.

This comes from the preparation of the rump by the natural separation of the tensor fascia latae muscle from the gluteus medius.

Bones: ilium.

Related muscles: tensor fascia latae.

B 1123.1

Maminha da Alcatra sem GORDURA

PAD Rump Tail

Aiguillette Baronne PAD

Colita de Cuadril sin Grasa (Chile: Punta de Picana)

Fianchetto senza Grasso

Hüftspitze ohne Fett

ذيل الكفل بدون دهن

Конец верхней части тазобедренного отруба
без жира

去脂腰腱肉

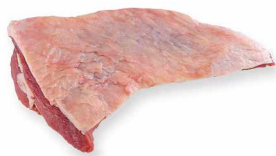
순 밀살꼬리살

パドランプテール

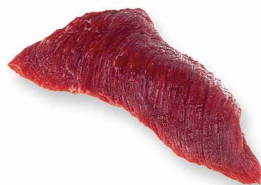
قسمت خلفي كفل پاك كرده

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

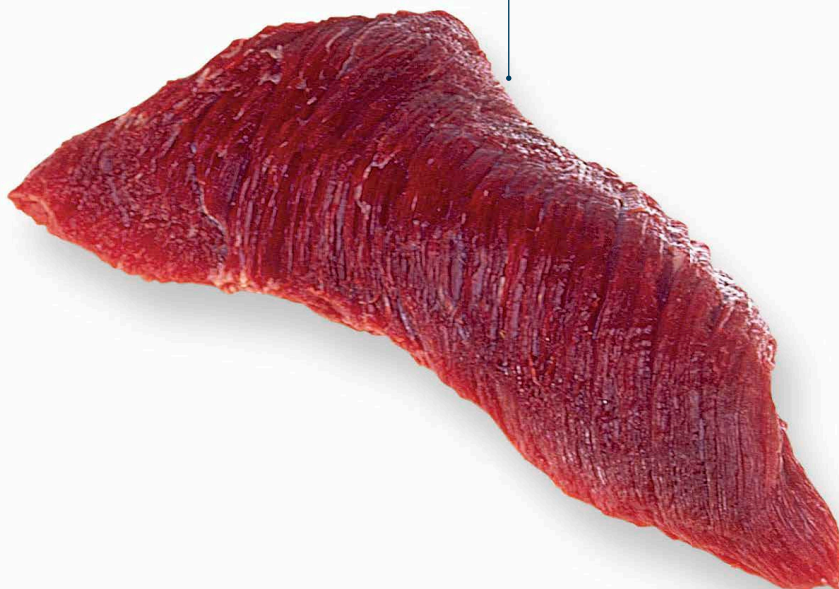
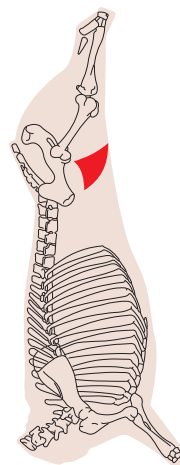
Taken from the rump by the natural separation of the tensor fascia latae muscle and removal of covering fat.

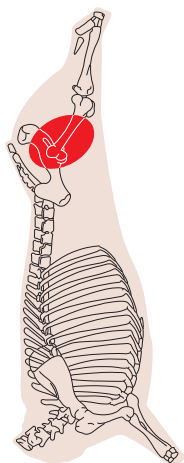


B 1123

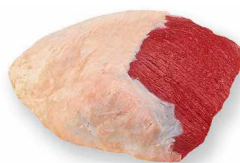


B 1123.1





B 1124



B 1124.1



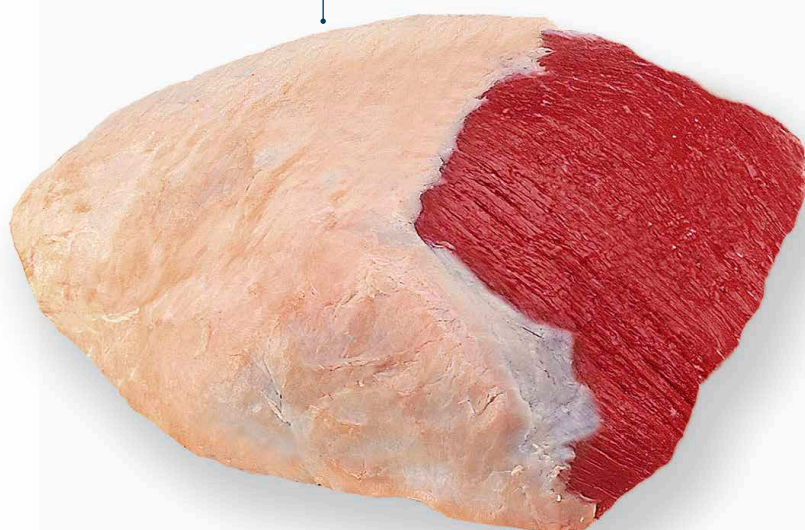
B 1124.2



B 1124.3



B 1124.4



B 1124

Coxão Mole

Topside or Inside

Tende de Tranche

Nalga de Adentro con Tapa (Chile: Posta Negra)

Fesa con Coperchio

Oberschale

وش فخذة

Внутренняя часть тазобедренного отруба

针扒

안불기살

トップサイド

Obtido da desossa do coxão pela liberação das massas musculares aderidas à face ventral dos ossos ilíaco, fêmur e tuberosidade tibial, separado do patinho e do coxão duro pelas ligações naturais. Gordura de cobertura excessiva e tecido conjuntivo são removidos.

Base óssea: ísquio, púbis, fêmur e tibia.

Componentes musculares: sartório, gracilis, pectíneo, adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores e quadrado femoral.

Results from boning of the round shank on and releasing the muscular masses attached to the ventral surface of the iliacus, femur, and tibial tuberosity, removed from the knuckle and the outside by its natural attachments. Excessive fat cover and connective tissue are removed.

Bones: ischium, pubis, femur, and tibia.

Related muscles: sartorius, gracilis, pectineus, adductor femoris, semimembranosus, gemelli, obturators and femoral quadrate.

B 1124.1

Coxão Mole com Capa e sem GORDURA

Topside or Inside Cap On and Fat Off

Tende de Tranche avec Dessus sans Graisse

Nalga de Adentro con Tapa y sin Grasa

Fesa con Coperchio e senza Grasso

Oberschale mit Deckel und ohne Fett

وش فخذة مع طبقة وبدون دهن

Внутренняя часть тазобедренного отруба

带盖针扒

안볼기살 (무지방)

トップサイド(インサイド) キャップオン
ファットオフ

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

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



B 1124



B 1124.1



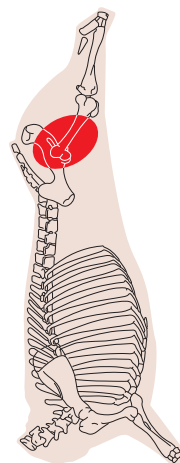
B 1124.2

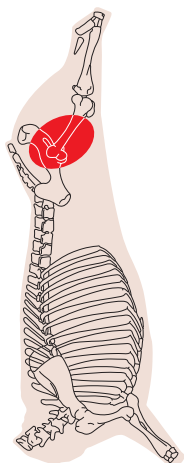


B 1124.3

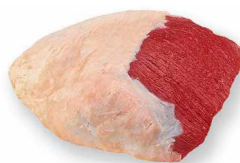


B 1124.4





B 1124



B 1124.1



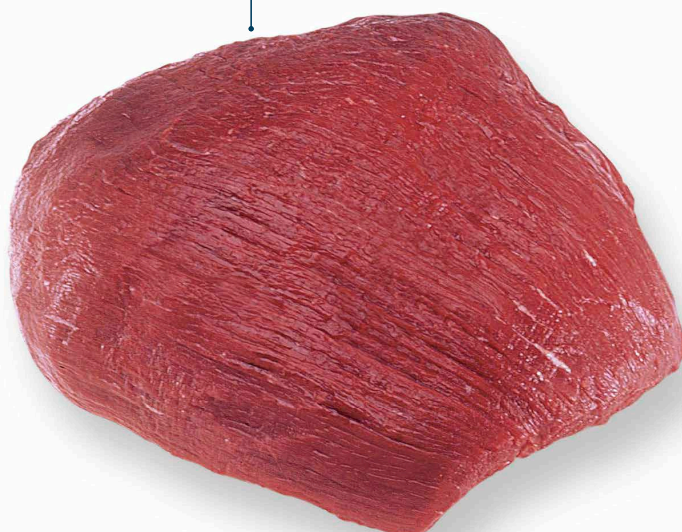
B 1124.2



B 1124.3



B 1124.4



B 1124.2

Coxão Mole sem Capa

Topside or Inside Cap Off

Tende de Tranche sans Dessus

Nalga de Adentro sin Tapa

Fesa senza Coperchio

Oberschale ohne Deckel

وش فخذة بدون طبقة

Внутренняя часть тазобедренного отруба с горбушкой и без жира

去盖针扒

안불기살 (무근망토)

トップサイド (インサイド) キャップオフ

Preparado pela remoção dos músculos gracilis, sartório e pectíneo, que constituem a capa de coxão mole

Base óssea: ísquio, púbis, fêmur e tíbia.

Componentes musculares: adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores e quadrado femoral.

This cut results from removing the gracilis, sartorius, and pectineus muscles, which make up the cap of the topside.

Bones: ischium, pubis, femur and tibia.

Related muscles: adductor femoris, semimembranosus, gemelli, obturators and femoral quadrate.

B 1124.3

Coxão Mole (carne vermelha)

PAD Topside or Inside

Tende de Tranche PAD

Nalga de Adentro

Fesa (carne di manzo)

Oberschale (rotes Fleisch)

وش فخذا (لحم احمر)

Внутренняя часть тазобедренного отруба без горбушки

全修清去盖皮肉上后腿肉(红肉)

순 안볼기살 (적색육)

インサイドミート (レッドミート)

Preparado pela remoção da capa e da gordura visual do coxão mole e com as pontas aparadas.

Base óssea: ísquio, púbis, fêmur e tíbia.

Componentes musculares: adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores e quadrado femoral.

Prepared by removing the topside cap and visual fat and trimming the edges.

Bones: ischium, pubis, femur and tibia.

Related muscles: adductor femoris, semimembranosus, gemelli, obturators and femoral quadrate.



B 1124



B 1124.1



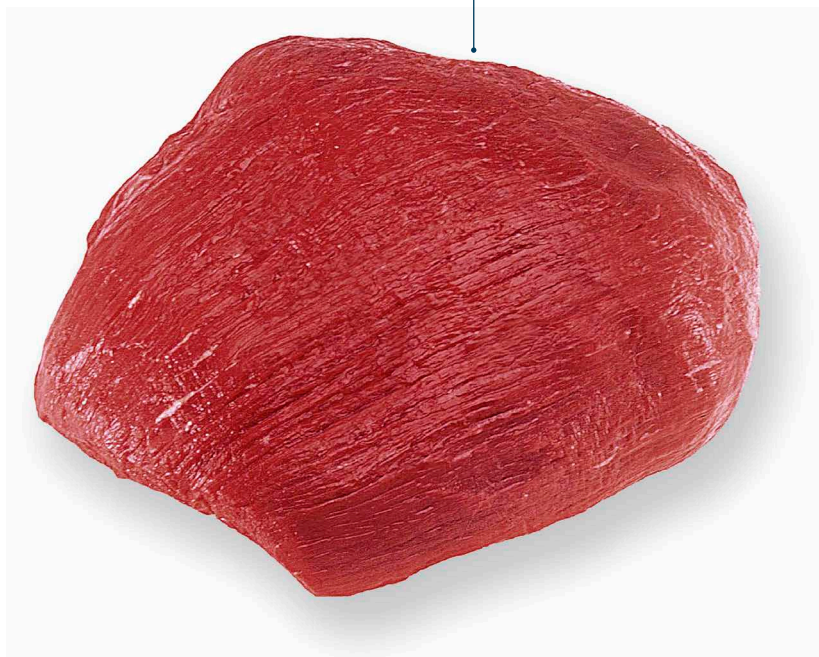
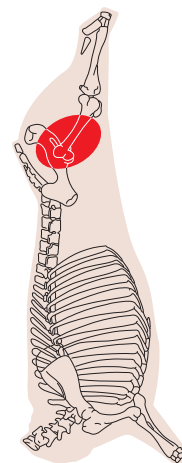
B 1124.2

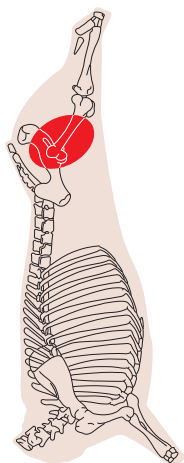


B 1124.3

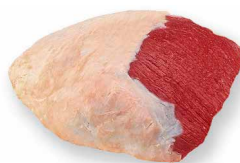


B 1124.4





B 1124



B 1124.1



B 1124.2



B 1124.3



B 1124.4



B 1124.4

Coxão Mole Baby Top

Topside Baby Top

Tendre de Tranche Baby Top

Nalga de Adentro

Fesa Baby Top

Oberschale ohne Deckel

وش فخذه بيبي توب

Внутренняя часть тазобедренного отруба
(бейби топ)

贝比上后腿肉

베이비톱 안볼기살

トップサイドベビートップ

بغلران

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

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

B 1125

Coxão Duro com Lagarto e Músculo Mole

Full Silverside

Gîte avec Tendron

Cuadrada con Peceto y Garrón de Nalga

Sottofesa con Girello e Campanello

Unterschale mit Seemerolle und Kniekehlfleisch

وش فخذه مع مؤخرة الفخذ وعضلة لينة

Полная наружная часть тазобедренного отруба

黄瓜条

바깥볼기살 (유홍두깨살, 유몽치사태)

フル シルバーサイド

سیلور ساید کمل

Corte obtido do coxão pela separação das massas musculares situadas entre a face latero-caudal do fêmur e osso ilíaco, desde a junção muscular com o tendão de Aquiles.

Base óssea: fêmur, ilíaco, tíbia e fíbula.

Componentes musculares: bíceps femoral, semitendinoso, gastrocnêmio e flexor digital superficial.

Prepared from the outside by separating the muscular masses between the laterocaudal side of the femur and the thigh bone, from the muscular articulation with the Achilles' tendon.

Bone base: femur, iliacus, tibia and fibula.

Related muscles: femoral biceps, semitendinosus, gastrocnemius and flexor digitalis superficialis.



B 1125



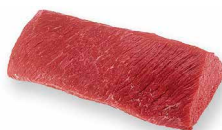
B 1125.1



B 1125.2



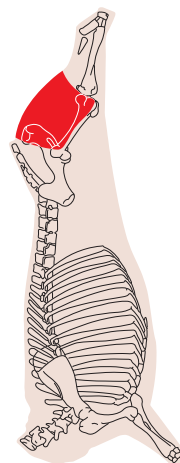
B 1125.3

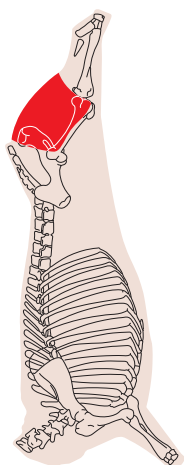


B 1125.4



B 1125.5





B 1125



B 1125.1



B 1125.2



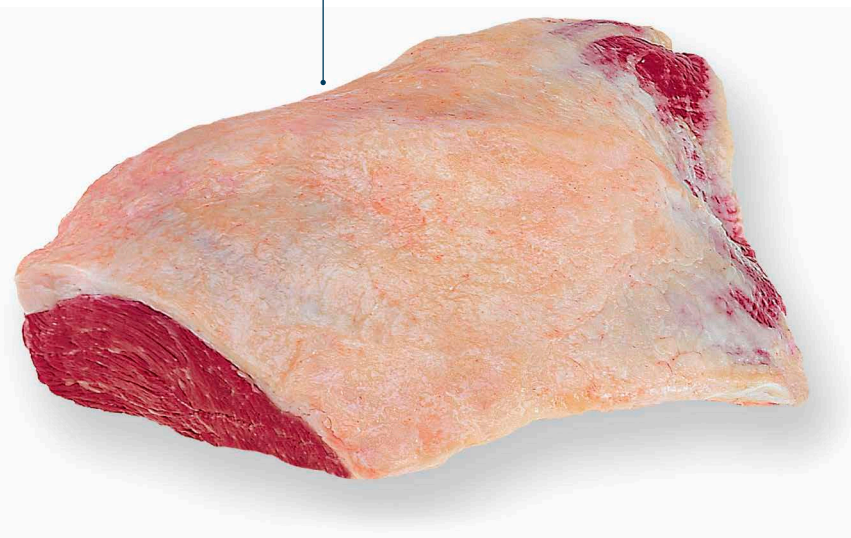
B 1125.3



B 1125.4



B 1125.5



B 1125.1

Coxão Duro com Lagarto

Silverside

Gîte noix

Cuadrada con Peceto

Sottofesa con Girello

Unterschale ohne Seemerolle

الظهر مع عروق

Наружная часть тазобедренного отруба с огузком

去軟肌肉外側后腿板肉

바깥볼기살 (유홍두깨살)

シルバーサイド

سیلور ساید

Formado pelo coxão duro e pelo lagarto, a partir da remoção do músculo mole.

Base óssea: fêmur, íliaco, tíbia e fíbula.

Componentes musculares: bíceps femoral e semitendinoso.

Consisting of the outside and the eye round by removing the leg of beef.

Bones: femur, iliacus, tibia and fibula.

Related muscles: biceps femoris and semitendinosus.

B 1125.2

Coxão Duro sem Lagarto

Flat or Outside Flat

Gîte noix sans Rond

Cuadrada sin Peceto (Chile: Ganso)

Sottofesa senza Girello

*Unterschale ohne Seemerolle, ohne Kniekehlfleisch
und ohne Fett*

الظهر بدون عروق

Наружная часть тазобедренного отруба
без огузка

大黃瓜条

바깥볼기살 (무흥두깨살)

アウトサイドフラット

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

Base óssea: fêmur, ilíaco, tíbia e fíbula.

Componentes musculares: bíceps femoral.

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

Bones: femur, iliacus, tibia and fibula.

Related muscles: biceps femoris.



B 1125



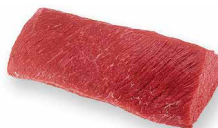
B 1125.1



B 1125.2



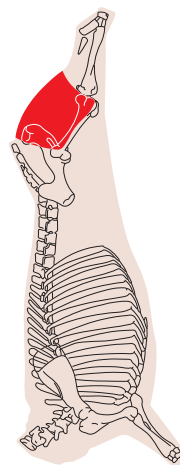
B 1125.3

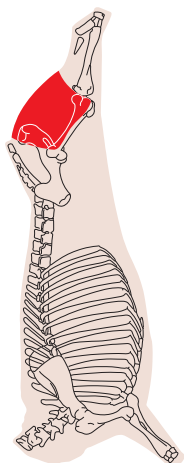


B 1125.4



B 1125.5





B 1125



B 1125.1



B 1125.2



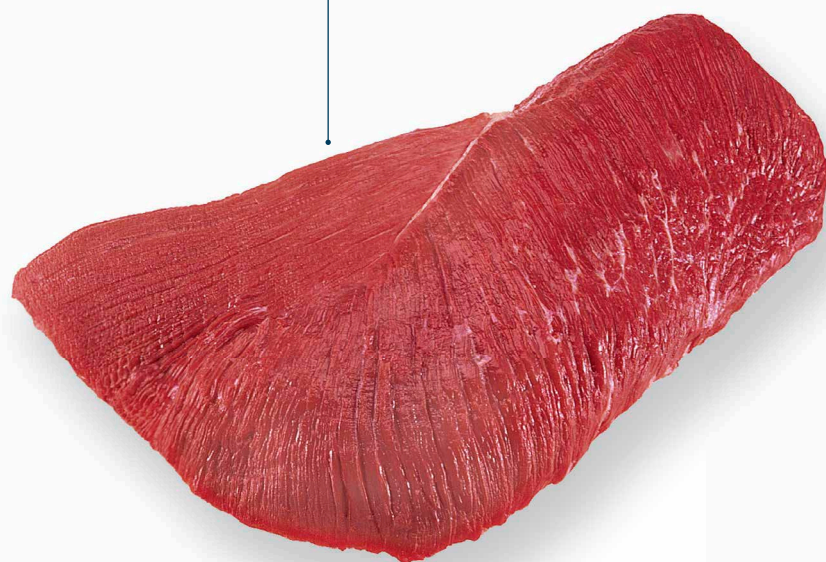
B 1125.3



B 1125.4



B 1125.5



B 1125.3

Coxão Duro Vermelho

PAD Flat

Gîte noix PAD

Cuadrada Roja

Sottofesa Rossa

Abgekanntete Unterschale, ohne Flachstück

لوح الظهر

Наружная часть тазобедренного отруба

全修清外侧后腿板肉(红肉)

바깥볼기살 (적색순살)

アウトサイドミート

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

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

B 1125.4

Coxão Duro Quadrado

Square PAD Flat

Plat de gîte

Nalga de Afuera Cuadrada

Sottofesa Quadrata

Flachstück der Unterschale

لوح الظهر المربع

Наружная часть тазобедренного отруба

方切全修清外侧后腿板肉

바깥볼기살 (네모난 순살)

アウトサイドフラット脂肪とサイドチエインオフ

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

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



B 1125



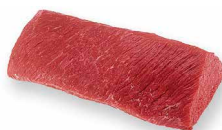
B 1125.1



B 1125.2



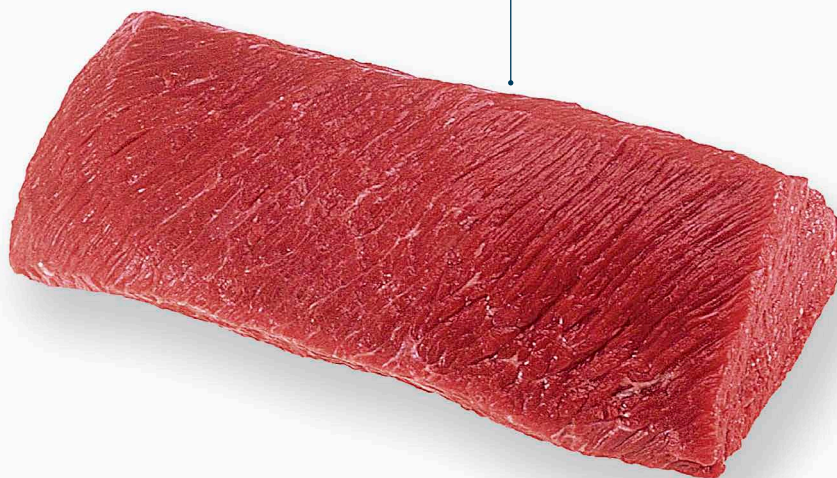
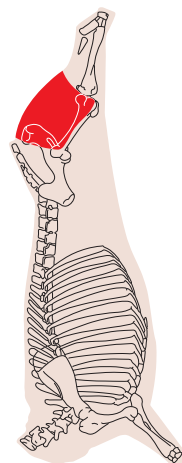
B 1125.3

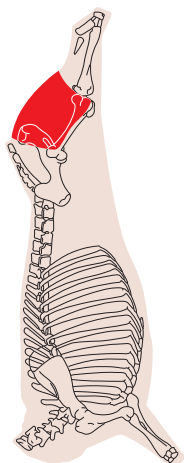


B 1125.4



B 1125.5





B 1125



B 1125.1



B 1125.2



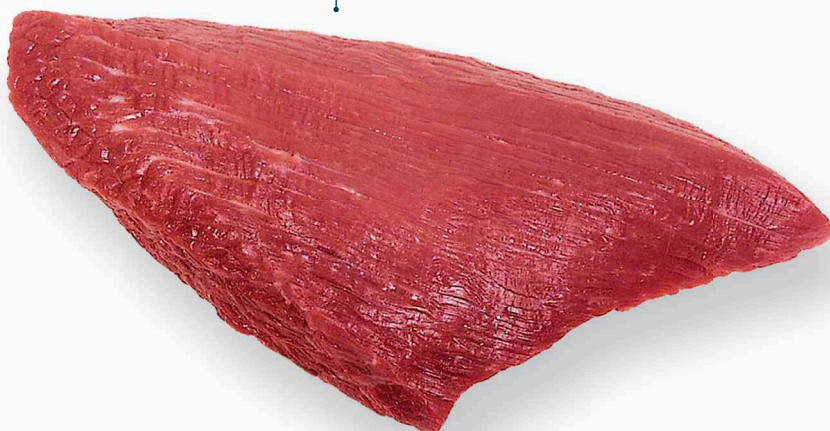
B 1125.3



B 1125.4



B 1125.5



B 1125.5

BORBOLETA DO COXÃO DURO

Butterfly Flat
Aiguillette de gîte noix
Mariposa
Sottofesa a Farfalla
Seemerrolle mit Fett und mit Haut
فراشة الظهر

Вертушка наружной части тазобедренного отруба
外侧后腿翼板肉
대퇴 이두근살
バタフライフラット

Constitui a aba lateral do
músculo bíceps femoral.

*This is the side chain of the biceps
femoris muscle.*

B 1126

Lagarto com GORDURA e com Pele

Eye Round Fat and Skin On

Rond de Gîte Gras avec Peau

Peceto con Grasa y con Piel (Chile: Pollo Ganso)

Girello con Grasso e con Pelle

Seemerrolle ohne Fett und mit Haut

عروق تلبیانکو بالغشاء و الدهن

Огузок

帶脂帶皮小黃瓜條

홍두깨살 (유지방, 유진피)

アイラウンドファット スキンオン

آیراند پاک نشده با پوست

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

Base óssea: tuberosidade isquiática e tuberosidade calcânea (tarso).

Componente muscular: semitendinoso.

A cut taken from the semitendinosus muscle, located between the outside and the inside.

Bones: ischiatic tuberosity and calcaneus tuberosity (tarsus).

Related muscles: semitendinosus.



B 1126



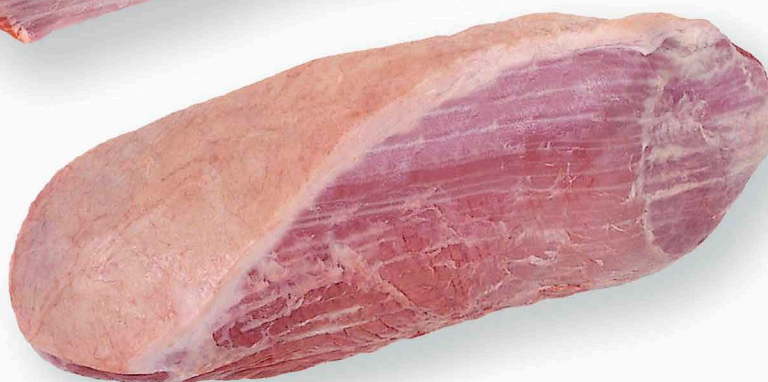
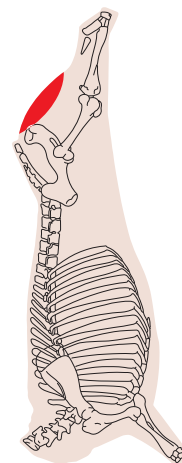
B 1126.1

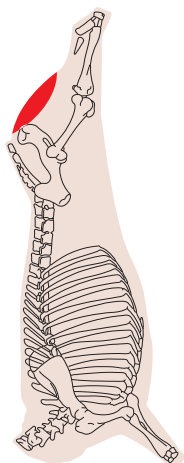


B 1126.2



B 1126.3





B 1126



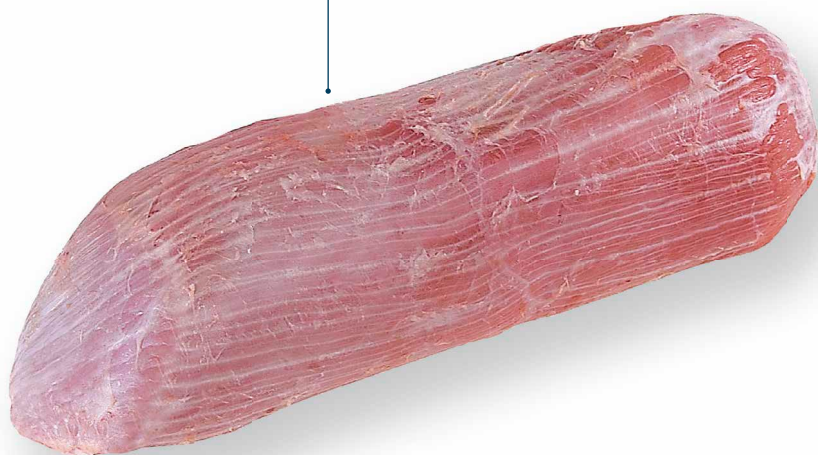
B 1126.1



B 1126.2



B 1126.3



B 1126.1

Lagarto sem GORDURA e com PELE

Eye Round Fat Off and Skin On
Rond de Gîte Maigre avec Peau
Peceto sin Grasa y con Piel (Chile: Pollo Ganso)
Girello senza Grasso e con Pelle
Unterschale ohne Seemerolle

عروق تلبیانکو بالغشاء و بدون الدهن

Огузок с жиром и с кожей

去脂帶皮小黃瓜条

홍두깨살 (무지방, 유진피)

アイラウンドファットオフ スキンオン

آیراند پاک شده با پوست

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

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

B 1126.2

Lagarto sem GORDURA e sem Pele

Eye Round Fat and Skin Off

Rond de Gîte

Peceto sin Grasa y sin Piel (Chile: Pollo Ganso)

Girello senza Grasso e senza Pelle

Seemerrolle ohne Fett und ohne Haut

عروق تلبیانکو بدون غشاء و بدون دهن

Огузок

去脂去皮小黃瓜条

홍두깨살 (무지방, 무진피)

アイラウンドファット スキンオフ

آییراند

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

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



B 1126



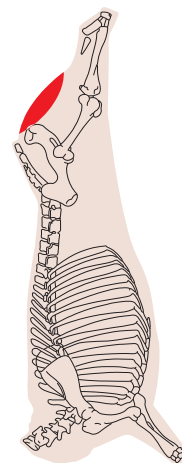
B 1126.1

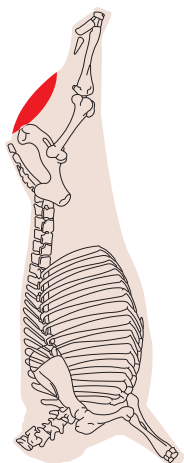


B 1126.2



B 1126.3





B 1126



B 1126.1



B 1126.2



B 1126.3



B 1126.3 LAGARTO VERMELHO

PAD Eye Round
Noix de Ronde Gîte PAD
Peceto Rojo (Chile: Pollo Ganso)
Girello Rosso
Seemerrolle ohne Fett
لوح عروق التليبانكو
Красный огузок
外側后腿紅肉眼
적색홍두깨살
アイラウンド
عضله ران پاك كوده

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

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



B 1127

Ратинно

Knuckle

Tranche Grasse

Bola de Lomo (Chile: Posta Rosada)

Noce

Kugel

سمانة

ОКОВАЛОК

牛霖

도가니

ナックル

مغوران

Corte constituído das massas musculares da face anterior do fêmur, separado do coxão mole, do coxão duro e da maminha da alcatra.

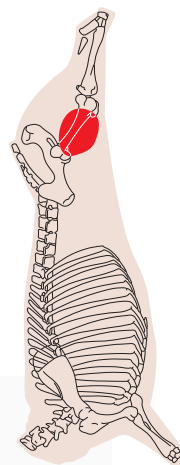
Base óssea: fêmur e patela.

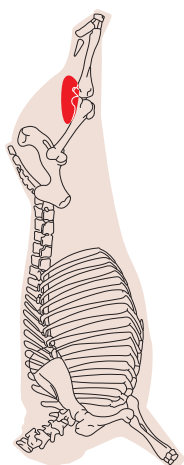
Componentes musculares: reto femoral, vastos lateral, medial e intermediário.

This is taken from the muscular masses from the anterior surface of the femur, released from the inside, the outside and the rump tail.

Bones: femur and patella.

Related muscles: rectus femoris, vasti lateralis, medialis and intermedius.





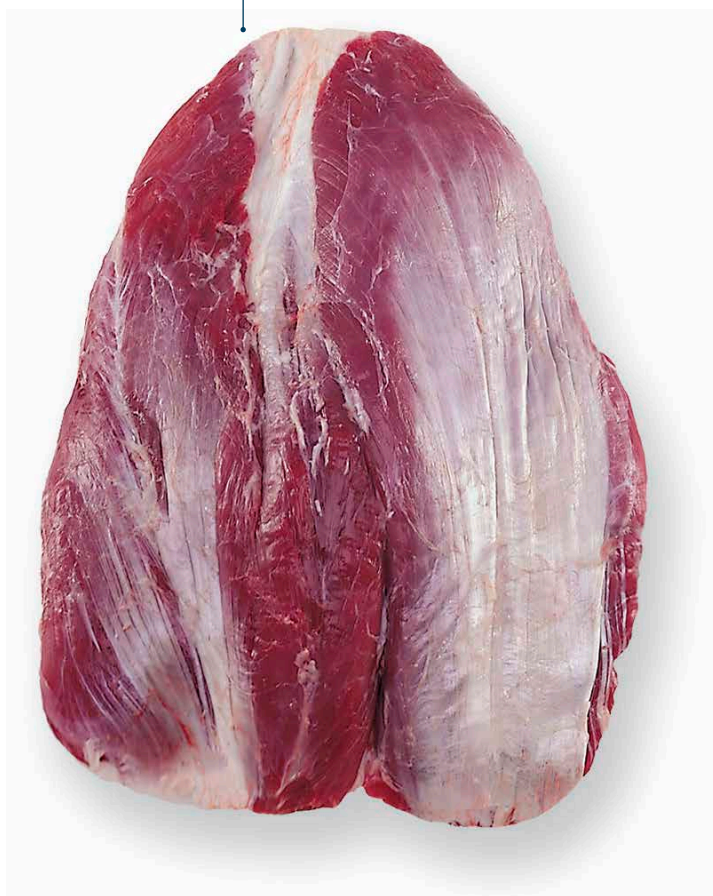
B 1128



B 1128.1



B 1128.2



B 1128

MÚSCULO MOLE

Leg of Beef – Heel Muscle

Tendron

Tortuguita (Chile: Abastero)

Campanello

Kniekehlfleisch

فرخة موزة

Мягкая Мышца

蹄腱

몽치사태

ヒールマッスル

سو ماهیچہ ران

Corte constituído das massas musculares aderidas à face posterior da articulação fêmorotibial, separado de suas ligações com o coxão duro, o lagarto e o coxão mole.

Base óssea: fêmur, tíbia, tarso e fíbula.

Componentes musculares:

gastrocnêmio, sóleo e flexor digital superficial.

This cut consists of the muscular masses attached to the posterior portion of the femorotibial joint, separated from its attachments to outside, eyeround and inside.

Bones: femur, tibia, tarsus and fibula.

Related muscles: gastrocnemius, soleus and flexor digitalis superficialis.

B 1128.1

Palomita

Leg of Beef – Inside Muscle Off

Cuisseau

Palomita (Chile: Abastero)

Copertura del Cuore della Fesa

Kniekehlfleisch ohne Flexor-Muskel

فرخة موزة

Голяшка без мышцы

巴罗米达

무근 안허벅다리살

ヒールマッスル インサイドマッスルオフ

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

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



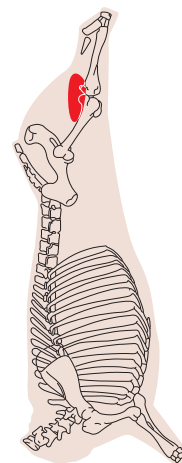
B 1128

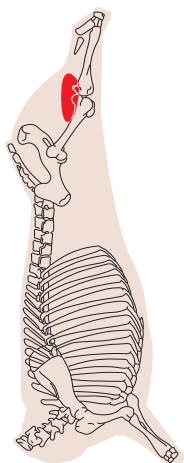


B 1128.1



B 1128.2





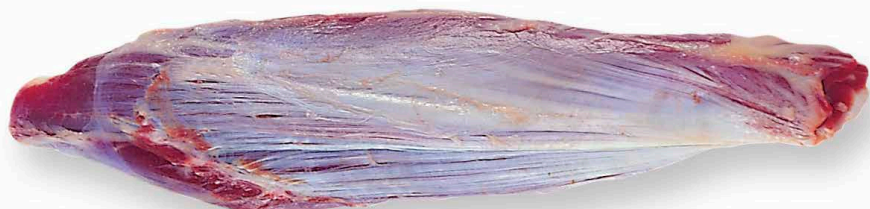
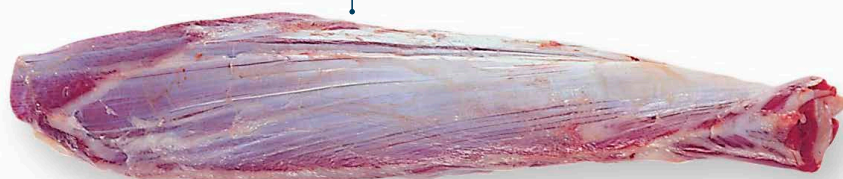
B 1128



B 1128.1



B 1128.2



B 1128.2

Бананина

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

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

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

B 1129

MÚSCULO DURO ou GARRÃO

Shank

Jarret Arrière

Garrón Trasero (Chile: Ossobuco de Pierna)

Geretto Posteriore

Hinterhesse

موزة خلفية

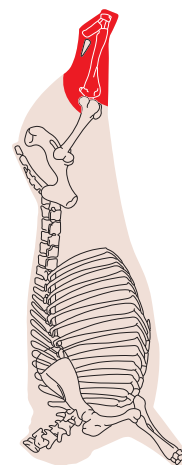
Задняя Мышца / Твёрдая

腱子肉

사태

シャンク

ماهچهران



Corte constituído das massas musculares aderidas às faces posterior e lateral da tíbia e da fíbula, separado de suas ligações com o patinho e o músculo mole.

Base óssea: tíbia e ossos tarsais.

Componentes musculares:

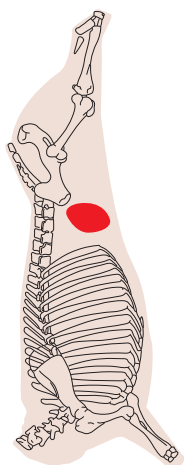
extensores digitais, fibular longo, fibular terceiro, extensor digital longo e poplíteo.

This comes from the muscular masses attached to the posterior and lateral surfaces of the tibia and fibula, separated from its connections with the knuckle and the leg of beef.

Bones: tibia and tarsal bones.

Related muscles: digital extensors, fibularis longus, fibularis tertius, long digital extensor and popliteus.





B 1210

Bife do Vazio

Flank Steak

Bavette de Flanchet

Bife de Vacio (Chile: Palanca)

Reale

Fleischdünning

شرايح فلانك

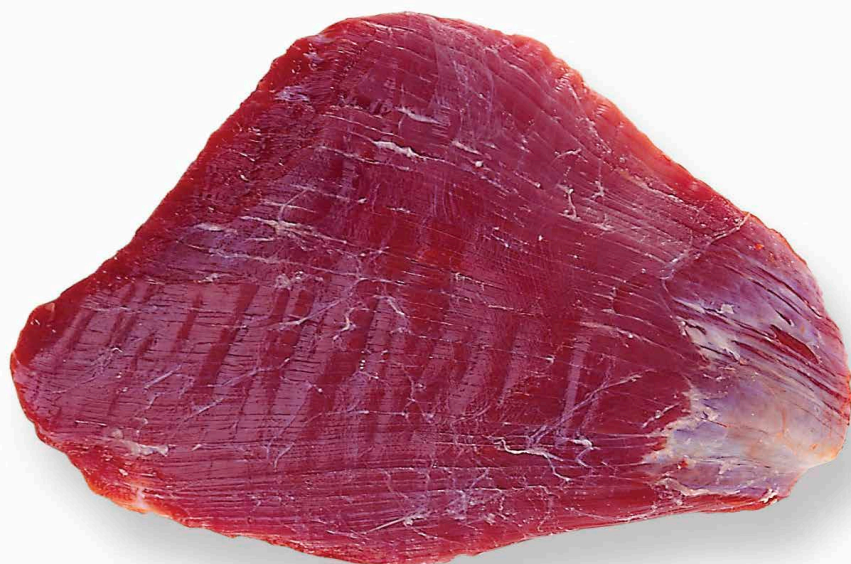
Пашина

牛腩排

치마살

フランクステーキ

استيك قلو ه گاه



Corte preparado a partir do vazio, constituído pela porção grossa do músculo reto abdominal.

Base óssea: bordo distal da última costela, apófises transversas das vértebras lombares e tuberosidade do íleo.

Componentes musculares: reto abdominal.

A cut prepared from the flank, consisting of the large part of the rectus abdominis muscle.

Bones: distal border of the last rib, transverse apophyses of the lumbar vertebrae and iliac tuberosity.

Related muscles: rectus abdominis.

B 1211

Fraldinha

Thin Skirt

Hampe

Entraña Fina (Chile: Entraña)

Lombatello Sottile

Saumfleisch

الجزء الرقيق السفلي للخاصرة

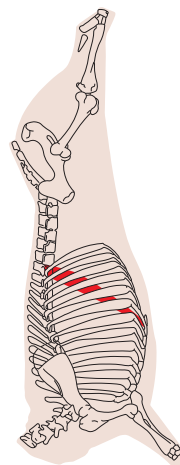
Тонкая Диафрагма

薄横膈肌肉

안창살

シンスカート

ديافراغم



Corte constituído da porção costal do diafragma e com a remoção do tecido membranoso de revestimento.

Base óssea: seis últimas costelas e apêndice xifóide.

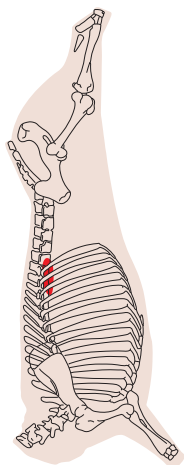
Componente muscular: diafragma.

A cut consisting of the costal section of the diaphragm by removing the membranous investing tissue.

Bones: last six ribs and xiphoid process.

Related muscles: diaphragm.





B 1212

Lombrinho

Thick Skirt

Onglet

Entraña Gruesa (Chile: Pollo Barriga)

Lombatello

Nierenzapfen

الجزء السميك السفلي للخاصرة

Толстая Диафрагма

厚横膈肌肉

롬비노 (격막접종심살)

シックスカート

ديافراغم



Constituído pelos pilares esquerdo e direito do diafragma.

Base óssea: vértebras lombares.

Componente muscular: diafragma.

This comes from the left and right pillars of the diaphragm.

Bones: lumbar vertebrae.

Related muscles: diaphragm.





Cortes sem Osso Quarto Dianteiro

*Boneless Cuts
Forequarter*

B 2110

Pá

Shoulder Clod

Épaule

Carnaza de Paleta

Spalla Alta

Schulter

كتلة الكتف

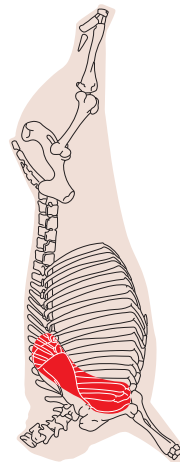
Лопатка

肩胛肉

전각

ショルダークロッド

كلوخ شلته



Corte obtido pela separação das massas musculares inseridas na escápula, no úmero e extremidades proximais da ulna e do rádio.

Base óssea: escápula, úmero e ulna.

Componentes musculares:

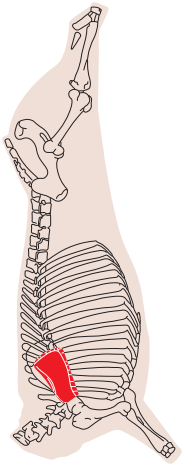
cutâneo omobraquial, deltóide, supraespinhoso, infraespinhoso, redondos, subescapular, grande dorsal, tríceps braquial, tensor da fascia antebrachial e ancôneo.

Taken by releasing the muscular masses inserted in the scapula, the humerus and proximal extremities of the ulna and radius.

Bones: scapula, humerus and ulna.

Related muscles: omobrachial cutaneous, deltoid, supraspinatus, infraspinatus, teres, subscapular, rectus capiti dorsalis major, brachial triceps, antebrachial fascia tensor, and anconeus.





B 2111

Raquete

Oyster Blade

Paleron

Marucha (Chile: Punta Paleta)

Copertina

Schäufelstück

کوریک

Средняя часть лопатки

板腱

견갑오목근살

オイスターブレード

عضله بوردست



Corte constituído pela massa muscular situada na fossa infraespinhosa da escápula.

Base óssea: escápula.

Componentes musculares:
infraespinhoso.

This is taken from the muscular mass in the infraspinatus fossa of the scapula.

Bones: scapula.

Related muscles: infraspinatus.

B 2112

Peixinho

Chuck Tender

Jumeau

Chingolo (Chile: Chocllillo)

Girello di Spalla

Falsches Filet

أصابع

Филей лопаточной части

嫩肩肉

전각살 or 푸리살

チャックテnder

سورست

Corte constituído pela massa muscular situada na fossa supraespinhosa da escápula.

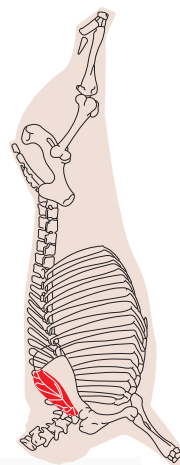
Base óssea: escápula.

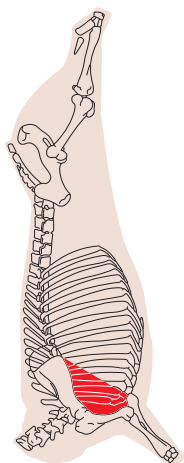
Componentes musculares: supraespinhoso.

Comes from the muscular mass in the supraspinatus fossa of the scapula.

Bones: scapula.

Related muscles: supraspinatus.





B 2113

MIOLO OU Coração da Paleta

Shoulder Heart

Boule de Macreuse

Centro de Carnaza de Paleta (Chile: Posta Paleta)

Cuore del Fesone di Spalla

Dicker Bug

قلب الكتف

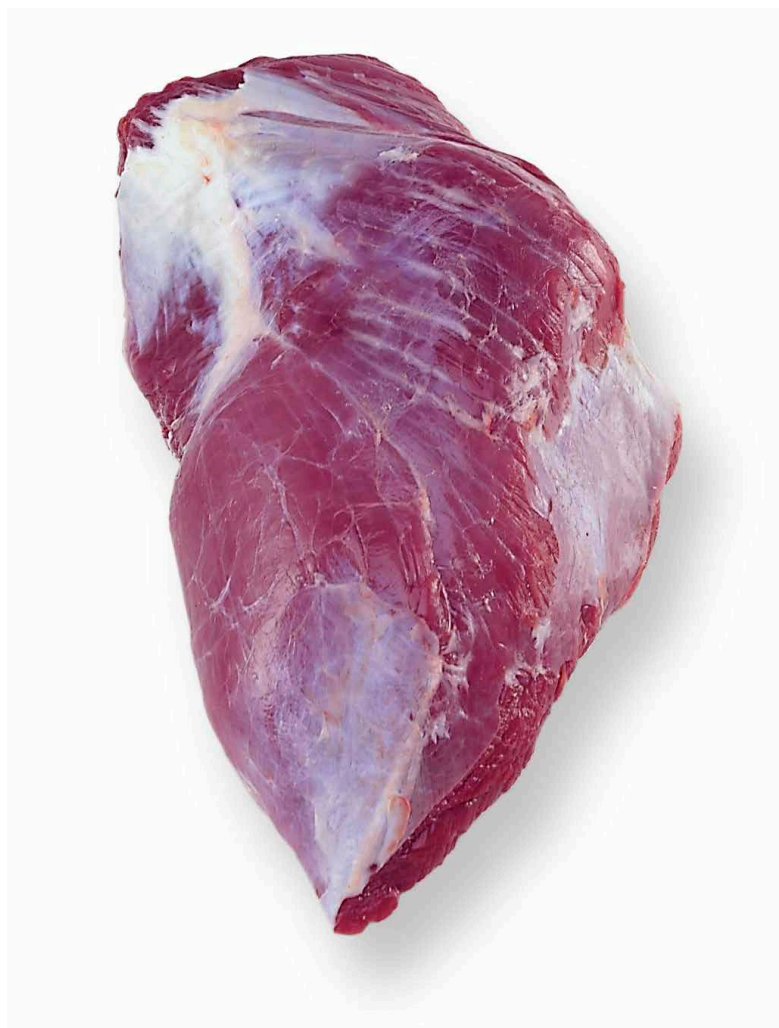
Лопаточно-плечевая часть

去骨肩胛肉

어깨중심살 (견갑골살)

クロッドハート

مغز شانه



Corte constituído pela massa muscular inserida na borda posterior da escápula, no úmero e extremidade da ulna.

Base óssea: escápula, úmero e ulna.

Componentes musculares:
tríceps braquial.

Comes from the muscular mass inserted in the posterior border of the scapula, in the humerus, and extremity of the ulna.

Bones: scapula, humerus and ulna.

Related muscles: brachial triceps.

B 2114

Capa da Paleta

Shoulder Cover

Bloc d'Épaule

Tapa de Paleta (Chile: Assado del Carnicero)

Coperchio del Fesone di Spalla

Schaufeldeckel

غطاء الكتف

Лопатка с горбушкой

肩胛皮盖肉

어깨외피살 (견갑하근)

クロッドカバー

روي كتف

Corte constituído pela massa muscular situada na face medial da escápula.

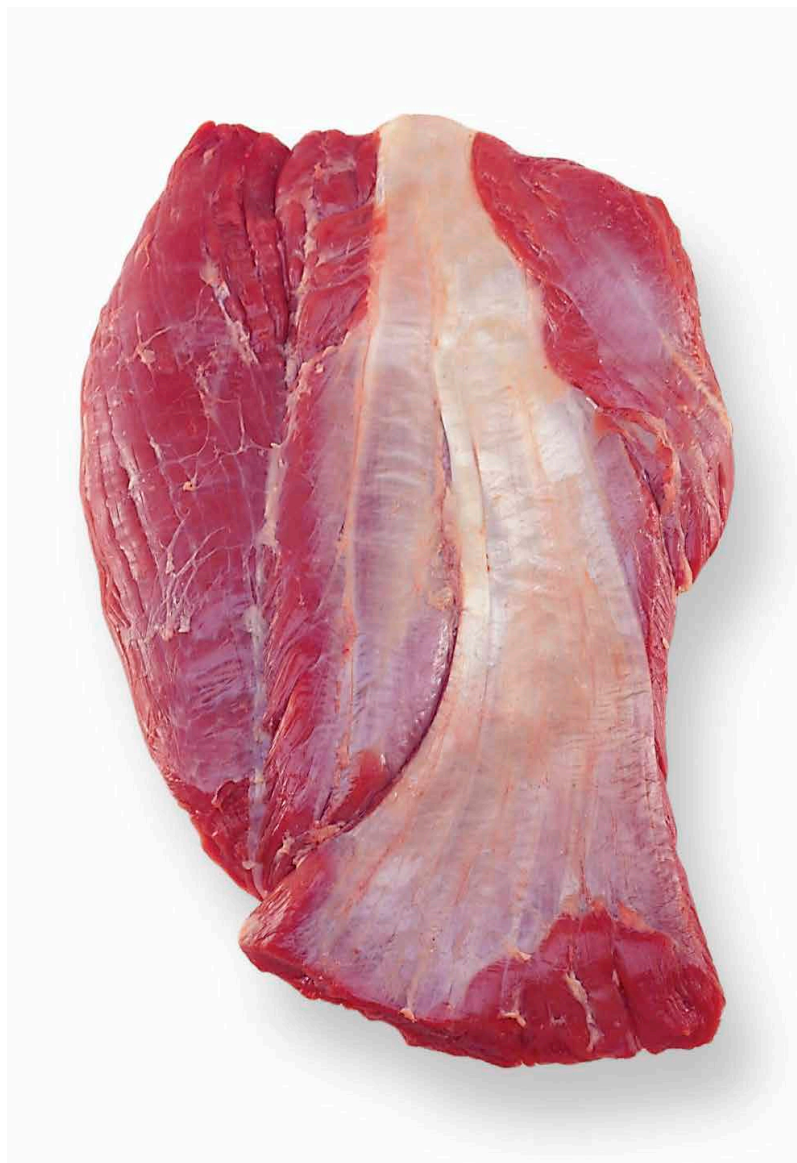
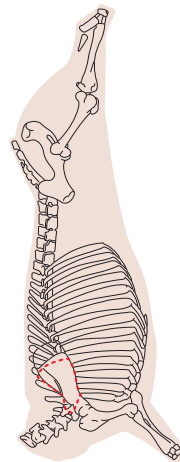
Base óssea: escápula.

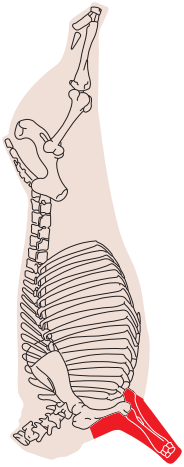
Componentes musculares: subescapular.

Comes from the muscular mass on the medial surface of the scapula.

Bones: scapula.

Related muscles: subscapular.





B 2120

MÚSCULO DO DIANTEIRO

Shin

Jarret Avant

Garrón Delantero (Chile: Ossobuco de Mano)

Geretto Anteriore

Vorderhesse

موزة أمامية

Голень

前小腿腱

앞다리근육살

シン

ماهیچه نست



Localizado nas regiões braquial e antebraquial, o corte é constituído das massas musculares que envolvem o rádio e a ulna, com inserções no úmero e no carpo.

Base óssea: úmero, rádio, ulna e carpo.

Componentes musculares: bíceps braquial, coracobraquial, braquial, extensores digitais, flexores digitais, extensor caroradial, abductor longo digital, pronador redondo.

Coming from the brachial and antebrachial regions, this cut is taken from the muscular masses around the radius and ulna, with insertions in the humerus and carpus.

Bones: humerus, radius, ulna and carpus.

Related muscles: brachial biceps, coracobrachial, brachial, digital extensors, digital flexors, caroradial extensor, long digital abductor, pronator teres.

B 2210

Pescoço com GORDURA

Neck Fat On

Collier

Cogote con Grasa

Collo

Hals mit Fett

رقبة مع الدهن

Шея

帶脂颈肉

유지방 목심

ネック ファットオン

گودن با چربی

Corte constituído das massas musculares inseridas nas vértebras cervicais, borda anterior da primeira costela e extremidade anterior do esterno.

Base óssea: vértebras cervicais.

Componentes musculares: trapézio, omotransverso, braquicefálico, rombóide, serrato ventral, esplênio, longos, oblíquos da cabeça, multifido cervical, semiespinhal cervical, intertransversos cervicais, retos da cabeça, escaleno, longo do pescoço.

Taken from the muscular masses inserted in the cervical vertebrae, anterior border of the first rib and anterior extremity of the sternum.

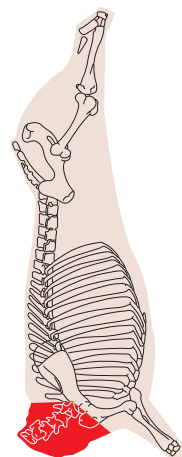
Bones: cervical vertebrae.

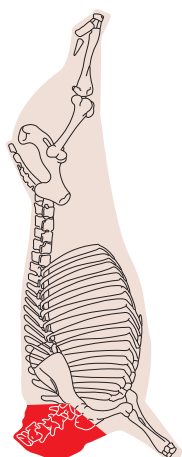
Related muscles: trapezius, omotransversalis, brachicephalic, rhomboid, serratus ventralis, splenium, long and oblique bones of the head, multifidus cervicis, cervical semispinal, intertransversarii cervicis, recti of the head, scalene, long muscle of the neck.



B 2210

B 2210.1





B 2210



B 2210.1



B 2210.1

Pescoço sem GORDURA

Neck Fat Off

Collier Maigre

Cogote sin Grasa

Collo senza Grasso

Hals ohne Fett

رقبة بدون دهن

Шея без жира

去脂颈肉

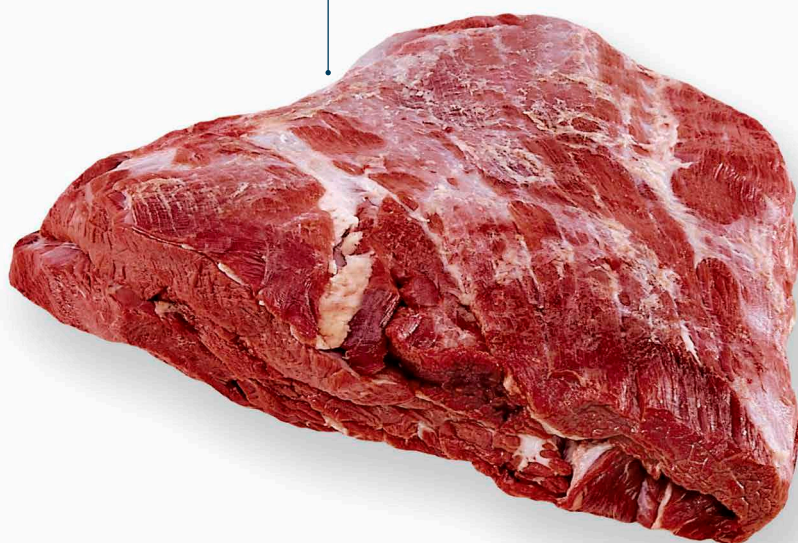
무지방 목심

ネック ファットオフ

گودن بدون چربی

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

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



B 2211

Acém

Chuck

Basse-côtes

Aguja (Chile: Huachalomo)

Sottospalla

Zungenstück, Hochrippe und Querrippe

كوستاليتا أو سن

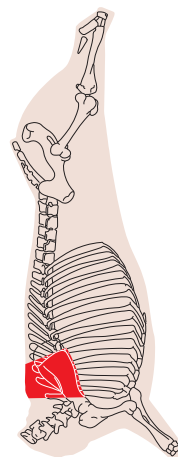
Лопаточная часть

背肩肉

멍에살

チャック

شلّه



Corte constituído das massas musculares inseridas nas cinco primeiras vértebras dorsais e porção dorsal das costelas correspondentes.

Base óssea: cinco primeiras vértebras torácicas e porção dorsal das cinco primeiras costelas.

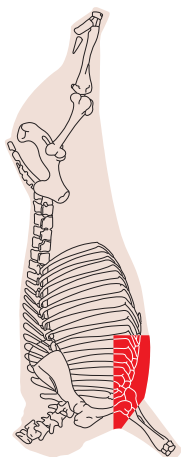
Componentes musculares: trapézio, rombóide, serrato ventral, escaleno supracostal, serrato dorsal cranial, iliocostal, longo dorsal, semiespinhal torácico, elevadores das costelas, intercostais, longo do pescoço.

This cut comes from the muscular masses in the first five vertebrae dorsi and posterior part of the corresponding ribs.

Bones: first five thoracic vertebrae and posterior surface of the first five ribs.

Related muscles: trapezius, rhomboid, serratus ventralis, supracostal scalene, serratus dorsalis cranialis, iliocostalis, longissimus dorsal, thoracic semispinal, levatores costarum, intercostales, long muscle of the neck.





B 2212

Peito

Brisket Point End

Poitrine

Pecho (Chile: Tapapecho)

Petto

Brust

الصدر

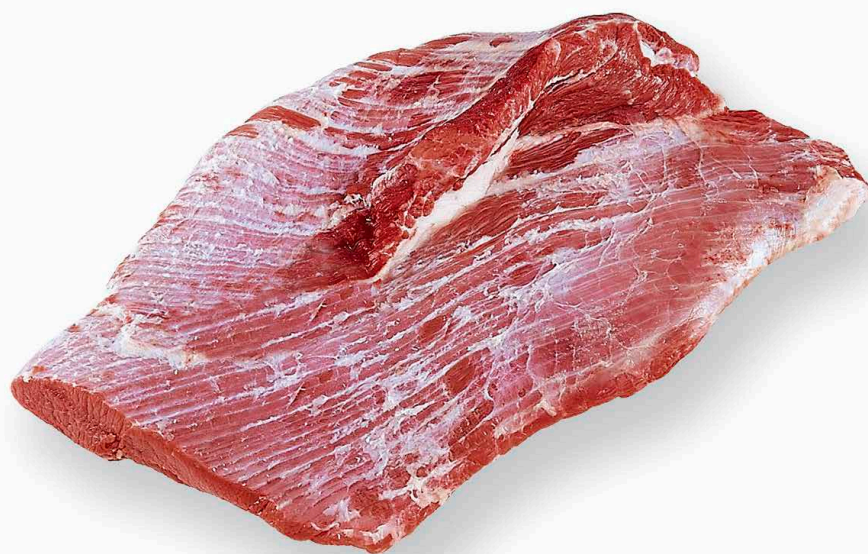
Грудинка

前胸肉

차돌박이

ブリスケット

سینه



Corte constituído das massas musculares que recobrem o esterno e cartilagens costais.

Base óssea: seis primeiras esternébras, cartilagens costais correspondentes e extremidades esternais das primeiras costelas.

Componentes musculares: peitorais, subclávio, intercostais, transverso torácico.

This comes from the muscular masses that cover the breast bone and costal cartilages.

Bones: first six sternebrae, corresponding costal cartilages and sternal edges of the first ribs.

Related muscles: pectoralis, subclavius, intercostales, transversus thoracis.

B 2213

Ponta do Peito

Brisket Navel End

Pointe de Poitrine

Punta del Pecho

Punta di Petto

Nachbrust

راس الصدر

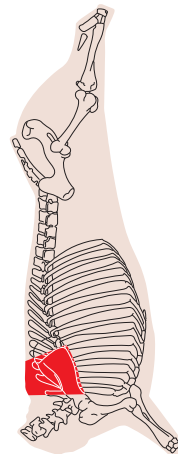
Пуп грудинки

後胸肉

마구리 떡갈

ナーベル

سرسینه



Obtido do peito sem osso depois de retirada a parte superior.

Pontos que necessitam de especificação:

Costelas: números necessários.

Intercostais: se permanecem ou se são retirados.

Diafragma: permanência ou retirada do pedacinho aderido à ponta do peito.

Derived from the boneless brisket after removing the point end.

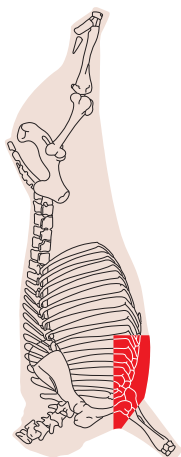
Points requiring specification:

Ribs: number required.

Intercostals: retained or removed.

Diaphragm: retention or removal of the small piece attached to the navel end.





B 2214

COSTELA DO DIANTEIRO

Ribs Roast

Rôti de Carré

Sobrecostilla

Costole Anteriori

Querrippe

ضلع القسم الامامي

Переднее ребро

肩胛小排

상등심 (갈비등심)

フォアのリブ

گريشت دنده



Corte obtido pela separação do grupo muscular da parede lateral do tórax em seu plano profundo.

Base óssea: costelas, vértebras torácicas, escápula.

Componentes musculares: músculo serrato cervical ventral e escaleno dorsal.

A cut prepared by separating the muscular group of the thoracic lateral wall in its depth.

Bones: ribs, thoracic vertebrae, scapula.

Related muscles: serratus cervicalis ventralis and dorsal scalene.

B 2215

CUPIM

Hump

Bosse

Joroba

Gobba

Höcker, v.a. der Zebu-Rasse

لحدبة

Горб

牛肩峰

육봉

ハンブ

كوهان

Corte constituído das massas musculares situadas dorsalmente ao acém, características das raças zebuínas.

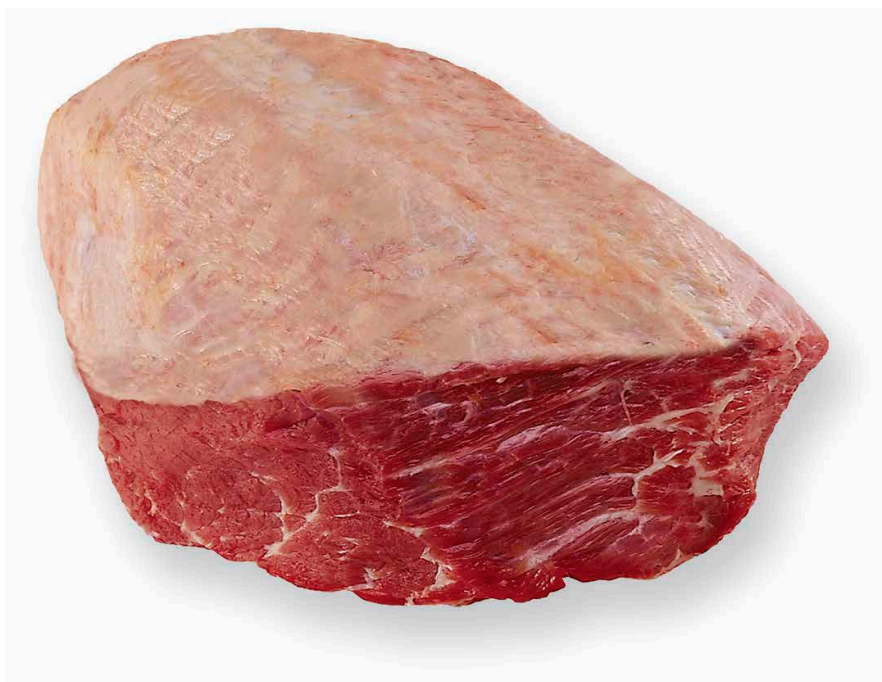
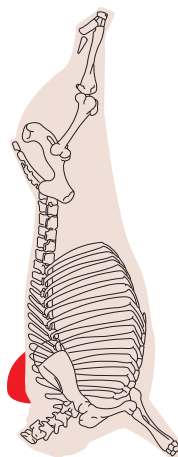
Base óssea: extremidades sueriores das cinco primeiras apófises espinhais das vértebras torácicas.

Componentes musculares: trapézio, rombóide.

Taken from the muscular masses on the dorsal surface of the chuck, typical of zebu cattle breeds.

Bones: superior extremities of the first five spinal apophyses of the thoracic vertebrae.

Related muscles: trapezius, rhomboid.









Miudezas e Manufaturas Bovinas

*Fancy And
Variety Meats*

510

Língua

Tongue | Langue | Lengua | Lingua | Zunge

لسان
Язык
牛舌
쇠서
タン
زبان

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

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



520

Coração

Heart | Coeur | Corazón | Cuore | Herz

قلوب
Сердце
牛心
심장
ハツ
مقر فيله

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

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





530

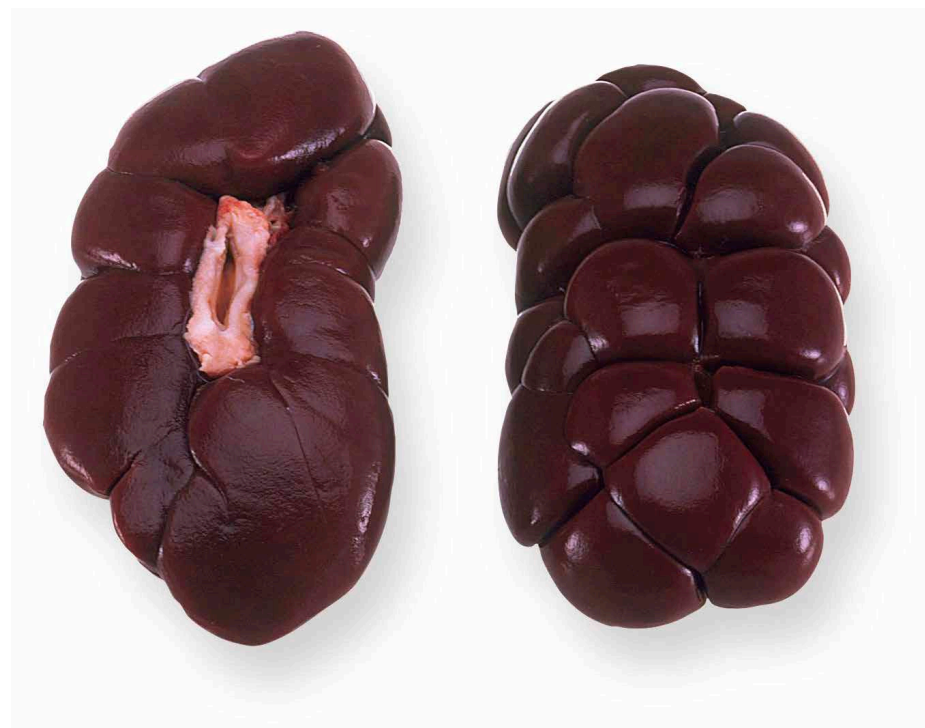
Fígado

Liver | Foie | Hígado | Fegato | Leber

كبد
Печень
牛肝
간
レバー
جگر

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

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



540

Rim

Kidney | Rognon | Riñones | Rognone | Niere

كلوي
Почка / Поясница
牛肾
신장
キドニー
قلوه

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

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

550

Rabo

Tail | Queue | Rabo | Coda | Schwanz

ذيل

ХВОСТ

牛尾

꼬리

テイル

دم

Preparado com as vértebras coccígeas e músculos correspondentes.

Prepared with the coccygeal vertebrae and corresponding muscles.



560

MIOLO OU CéREBRO

Brain | Cerveille | Seso | Cervella | Hirn

مخ

МОЗГ

牛脑

뇌

腦

مغز

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

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





570

Bucho

Tripe | Tripes | Mondongo | Tripa | Pansen

الكروش
Требуха
牛肚
위벽
トライブ
سیرابی و شیردان

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

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



571

Bucho Branqueado

*Tripe Bleached | Tripes Blanchies | Mondongo
Blanqueado | Tripa Imbianchita | Pansen, gebleicht*

الكروش المبيض
Варёная Отбелённая Требуха
白牛肚
세척된 위벽
漂白済みトライブ
سیرابی و شیردان سفید شده

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

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

572

Colméia

Honeycomb | Réticulum | Bonete

Reticolo | Netzmagen

الخلية

Соты / Ретикулум

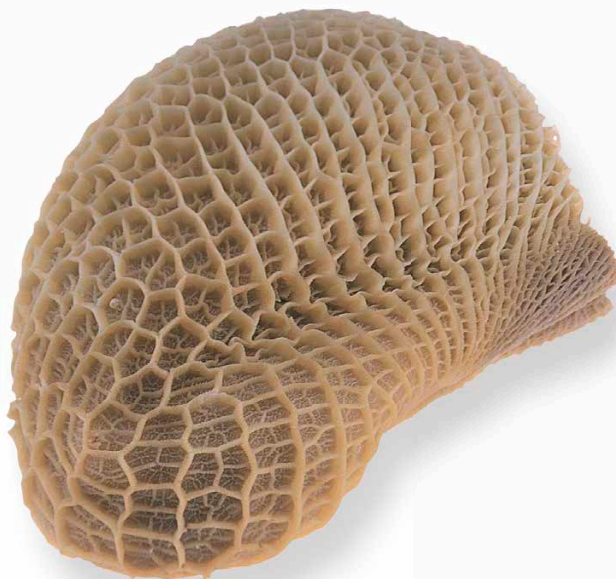
蜂窝牛肚

양 (벌집위벽)

ハニカム

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

Prepared with the coccygeal vertebrae and corresponding muscles.



573

Buchinho

Bible | Omasum | Librillo | Foiolo

Blättermagen

الكرش الصغير

Третий Желудок / Омазум

牛百叶

부쉬노 (전위장)

オマサム

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

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





580

Tendão

Tendon | Tendon | Tendón | Tendine | Sehne

الوتر
Сухожилие
牛筋
힘줄
テンドン
زړېږي

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

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

581

Ligamento Cervical

*Neck Tendon | Ligament Cervical | Ligamento Cervical
Legamento Cervicale | Zervikales Ligament (Band)*

عصب العنق
рёберное сухожилие
后颈韧带
목 인대 힘줄
ネックテンドン
زړېږي گودن

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

Cervical portion of the supraspinal ligament extending throughout the spine.



590

Traquéia

Bovine Trachea | Trachée | Tráquea

Trachea | Trachea

القصبۃ الهوائية

Трахея

气管

기관지

気管 (トラキア)

ناي گوي

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

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



600

Medula Espinhal

Spinal Cord | Moelle Epinière | Medula Espinal

Midollo Spinale | Rückenmark

الحبل الشوكي

Спинной Мозг

脊髓

척수

脊髓 (せきずい)

نخاع

Consiste na medula espinhal livre das meninges externas.

The spinal cord released from the external meninges.





610

AORTA

Aorta | Aorte | Aorta | Aorta | Aorta

الوتبن

Aorta

心管

등맥줄

アオルタ

أثورت

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

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



620

VERGALHO

Pizzle | Verge | Verga | Nerbo di Bue

Ochsenziemer

القضيب

Половой Член

牛鞭

향소음경줄

ベニス

Consiste no membro reprodutor do bovino.

The reproductive organ in male animals.

630

Membrana do Diafragma

Diaphragm Membrane | Membrane du Diaphragme

Membrana del Diafragma | Membrana del

Diaframma | Zwerchfell

غشاء الحجاب الحاجز

Мембрана Диафрагмы

横隔膜

횡경막피지

メンブレン

پرده دیاگرام

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

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



640

Timo

Sweetbread | Thymus | Molleja | Timo

Kalbsbries

بنكر ياس العجل

Сладкое Мясо

胸腺

췌장

脾臓 (すいぞう)

لوز المعده

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

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





650

Baço

Spleen | Rate | Bazo | Milza | Milz

الطحال

Селезёнка

脾

비장

脾臓 (ひぞう)

طحال

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

Prepared by removing its blood vessels and adjacent connective tissue.



660

Masseter

Cheek or Jowl Nuts | Masseter | Masetero

Massetere | Unterer Kaumuskel

العضلة الماضعة

Челюстная мышца

咬筋

턱살 (옥수)

チークミート

گرنه

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

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

670

Esôfago

Weasand Meat | Oesophage | Esófago

Esofago | Speiseröhre

المريء

Пищевод

食道肌肉

식도

ウイザンドミート

گوشت اطراف مری و نای

É a porção muscular do esôfago.

The muscular part of the esophagus.



680

Recortes de Desossa

Trimnings | Coupe de Désossage | Recorte de

Troceo | Ritagli di Carne Disossata | Zerlegtes

قصاصات

Бескостные отделки

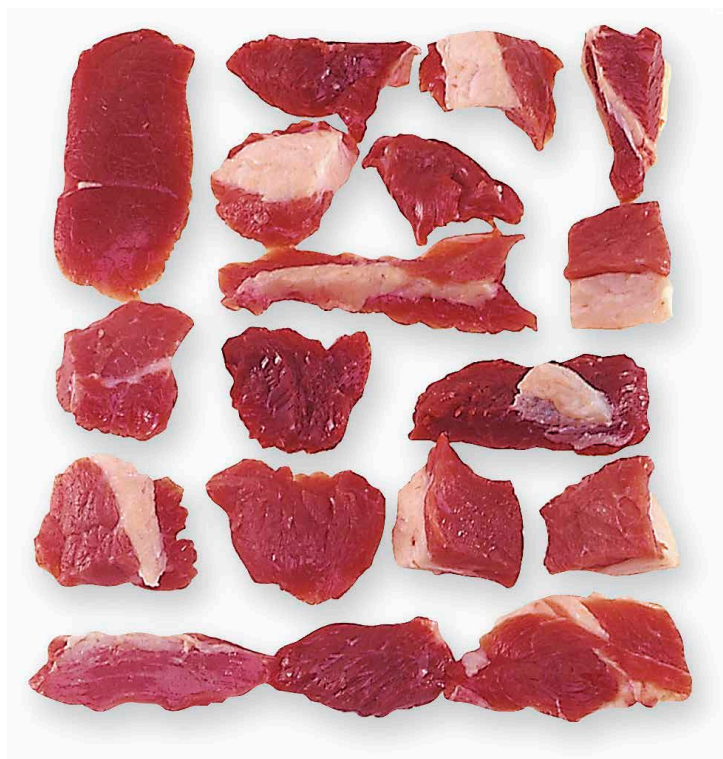
牛碎肉

잡육

トリミング

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

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



690 Carne Moída

Minced Meat (Ground Beef) | Viande Hachée | Carne Picada | Carne Macinata | Hackfleisch

لحم مفروم
Молотое мясо

牛肉馅
소절쇠고기

ミンチ
گوشت چرخ کرده

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

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



700 Carne de Sangria

Meat around Sticking Wound | Viande issue du Parage de la Plaie de Saignée | Carne de Sangrado
Carne Circostante al Collo Colpito dal Salasso | Von dem Entbluteschnitt betroffene Halsmuskeln

مجموعة عضلات الرقبة المصابة بالاستنزاف
Мясо кровопускания

頸肉(放血部位)
혈출 목심

ステッキング

Grupo muscular do pescoço atingido pela ferida da sangria.

Neck muscular area around the sticking wound.



710 Bananinha do Contrafilé

Rib Fingers | Coupe Spéciale du Faux-filet | Recortes de Lomo | Muscolo Circostante del Controfiletto | Ausgelöstes Zwischenrippenfleisch

زاوية العضلة الممتازة للضلع
мышца ростбифа

肋條肌肉
늑간근

リブフィンガー
رشته هاي گوشت دنده

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

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



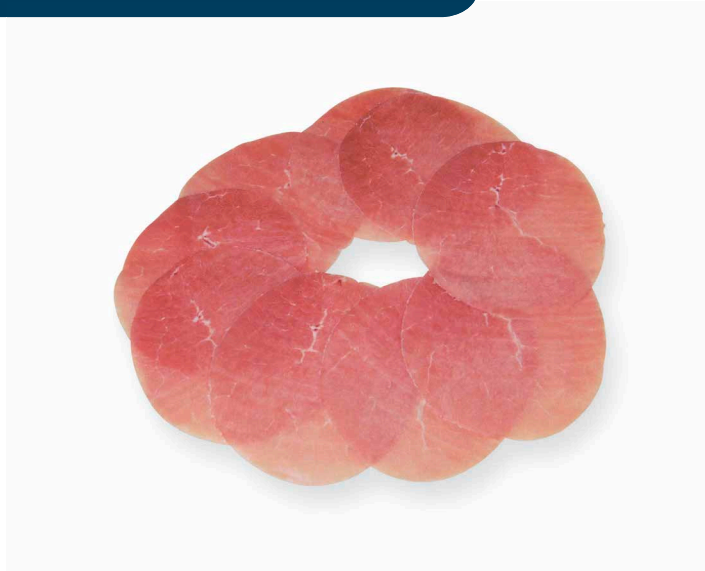




Cortes Porcionados

Portioned Cuts

CARPACCIO
CARPACCIO



PALITO
STICKS



FLOCOS
FLACKES



CARNE EM CUBOS
SHANK CUBE



CARNE EM CUBOS VERMELHA
GOULASH



MIOLO DE ALCATRA SEM GORDURA E SEM ROLHA
RUMP HEARTS



MIOLO DE ALCATRA
RUMP HEART A/B



COXÃO MOLE SEM CAPA
TOPSIDE



BABY TOPS
BABY TOPS



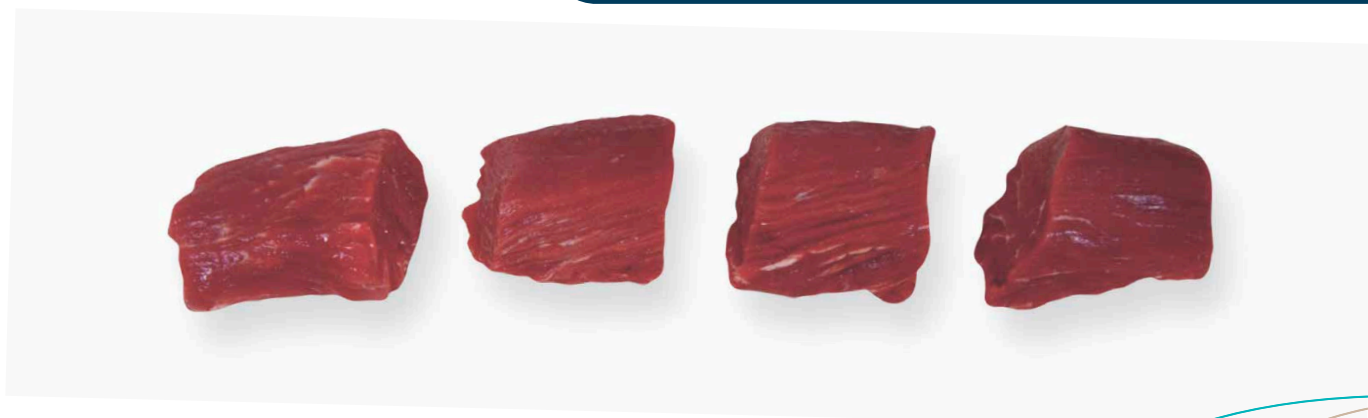
PATINHO
KNUCKLES



CORAÇÃO DE PATINHO
HEART OF KNUCKLE



FILE MIGNON
FILLET



CONTRAFILÉ
STRIPLOIN



PONTA DO CONTRAFILÉ
CUBE ROLL



CONTRAFILÉ VERMELHO
HEART OF STRIPLOIN'



FILÉ COLADO
SPECIAL FILLET



HAMBURGUER
HAMBURGER



ESTROGONOFE
STROGONOFF



ESPETINHO DE CARNE
KEBAB



Peso Médio por Corte

Average Weight Per Cut

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

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

Embalagens

Packaging

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

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



IWP- Embalado individualmente

Indica que o produto foi embalado individualmente com um material aprovado (folha ou saco).
Uso pretendido: manter a separação dos produtos congelados.

IWP - Individually Wrapped

Indicates that the product is individually wrapped in an approved material (sheet or bag).
Intended use: maintain separation of frozen product.



LP - Embalagem em camadas

Indica que o produto está embalado em uma caixa de papelão com duas ou mais camadas de carne, cada uma separada por um material aprovado.
Uso pretendido: manter a separação dos produtos congelados.

LP - Layer Packed

Indicates that the product is packed into a carton containing two or more layers of meat with each layer separated by an approved material.
Intended use: maintain separation of frozen product.



VAC - Embalado a vácuo

Indica que o produto foi embalado em um saco plástico especialmente formulado, submetido ao vácuo e selado. Quando o símbolo para embalagem a vácuo aparecer depois do símbolo de embalagem, isto indica que o produto é embalado a vácuo. Por ex: IW/ VAC - LP/VAC - MW/VAC - TP/VAC.

Uso pretendido: aumentar o tempo de prateleira para 12 semanas, em condições controladas.

VAC - Vacuum Packed

Indicates that the product has been packed in a special formulated bag-vacuum packed and sealed. When the symbol for vacuum packed appears after the packaging symbol, this indicates that the product is vacuum packed eg: IW/ VAC - LP/VAC - MW/VAC - TP/VAC. **Intended use:** extend shelf life up to 12 weeks in controlled conditions.



TP - Embalado na bandeja

Indica que há uma ou mais porções de carne embaladas em um container aberto e coberto com plástico.
Uso pretendido: ideal para disposição em ponto de venda de produtos resfriados (reduzido tempo de prateleira).

TP - Tray Pack

Indicates that one or more portions of meat packed in an open container and covered with film.
Intended use: short shelf life for chilled product. (Ideal retail display)



MWP - Multi-embalado

Indica que o produto foi embalado em um único saco plástico ou cobertura plástica e tem dois ou mais cortes de carne.
Uso pretendido: redução de custos quando há mais de um corte e a quantidade é pequena.

MWP - Multi-wrapped

Indicates that the product has been packed in a single bag or covering and contains two or more cuts.
Intended use: cost effective when packing a small quantity of product.

MAP - Embalagem Atmosfericamente Modificada

A embalagem com atmosfera modificada é uma outra técnica de embalagem. Ao invés de aplicar o vácuo, as embalagens são preenchidas com uma mistura de gases. Assim como na embalagem a vácuo, o plástico precisa ser impermeável para reter a mistura de gases em volta da carne.

Uso pretendido: aumentar o tempo de prateleira da carne (especialmente no ponto de venda).

MAP - Modified Atmosphere Packaging

Modified atmosphere packaging is another packaging technique. Instead of pulling a vacuum, packs are flushed with a mixture of gases. As with vacuum pack the film has to be impermeable to gases to retain the modified gas atmosphere around meat.

Intended use: extended retail shelf life. (Retail display).

ORGANIZED BY



PROMOTED BY



MINISTRY OF
DEVELOPMENT,
INDUSTRY, TRADE
AND SERVICES



Escritório São Paulo - SP
Avenida Brigadeiro Faria Lima, 1912
14º andar | Conjunto J | CEP 01451 - 000
São Paulo - SP | +55 11 3531 7888

Escritório Brasília - DF
SGAN 601, Bloco H
Sala 25, SS1 - Ed. Ion | CEP 70830 - 010
Brasília - DF | +55 61 3772 6530

Escritório China
Prosper Center
Guanghua Road, número 5, sala 509,
5º andar, Chaoyang, Pequim.

PROMOTED BY

apexBrasil

MINISTRY OF
DEVELOPMENT,
INDUSTRY, TRADE
AND SERVICES

BRAZILIAN GOVERNMENT

BRASIL

STANDING WITH THE BRAZILIAN PEOPLE

abiec

Brazilian Beef Exporters Association

Escritório São Paulo - SP
Avenida Brigadeiro Faria Lima, 1912
14º andar | Conjunto J | CEP 01451 - 000
São Paulo - SP | +55 11 3531 7888

Escritório Brasília - DF
SGAN 601, Bloco H
Sala 25, SS1 - Ed. Ion | CEP 70830 - 010
Brasília - DF | +55 61 3772 6530

Escritório China
Prosper Center
Guanghua Road, número 5, sala 509,
5º andar, Chaoyang, Pequim.



CUTS THAT MEET ALL
INTERNATIONAL STANDARDS