

***INSTITUTIONAL
MEAT
PURCHASE
SPECIFICATIONS***

(ESPECIFICACIONES INSTITUCIONALES PARA LA COMPRA
DE CARNE)

***CARNE DE CORDERO FRESCA
SERIE 200***

VIGENTE DESDE marzo 2015



Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne

Carne de cordero fresca: Serie 200

Contenido					
Sección	Título	Página	Sección	Título	Página
1.0	Introducción		4.1	Información de contacto	
1.1	Documentos de las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne (IMPS, por sus siglas en inglés)		5.0	Requisitos Materiales	
1.2	Información de contacto		6.0	Calidad	
2.0	Lista de Control para Pedidos según las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne (IMPS, por sus siglas en inglés)		6.1	Excelente Estado	
2.1	Elementos de la Lista de Control		6.2	Calidad de la Carne Magra	
3.0	Información para Hacer los Pedidos que Debe Especificar el Comprador		6.3	Manufactura	
3.1	Número de la Pieza, Opciones Especificadas por el Comprador (PSO, por sus siglas en inglés) e Instrucciones Especiales		6.4	Recorte de Grasa	
3.1.1	Abreviaciones		6.4.1	Desprovisto de Grasa/Completamente Limpio de Grasa	
3.1.2	Ingredientes Agregados		6.4.2	Desprovisto de Grasa/Completamente Limpio de Grasa, Membrana Superficial Retirada	
3.1.3	Ablandamiento Mecánico		6.4.3	Cortes y Piezas Rosbif	
3.1.4	Maduración		6.4.4	Medición de la Grasa sobre la Depresión Muscular y Medición de la Grasa sobre Dos Músculos Adyacentes	
3.2	Grado y Requisitos Especiales		6.4.5	Piezas en Cortes Porcionados y Troceadas	
3.2.1	Categorías		6.4.6	Vetas de Grasa Intermuscular	
3.2.2	Información de Contacto		6.5	Materiales Cuestionables	
3.2.3	Designaciones de Grados				
3.3	Estado de Refrigeración		7.0	Diagramas	
3.4	Limitaciones de Grasa		7.1	Diagrama Lateral de la Estructura Ósea del Cordero	
3.4.1	Canales y Cuartos				
3.4.2	Cortes, Piezas Rosbifs, Piezas Troceadas y Recortes Especiales		7.3	Diagrama de la Separación Primaria	
3.4.3	Cortes Porcionados		7.3.1	Separación Costillar-Paleta	
3.4.4	Productos Molidos y Recortes		7.3.2	Corte transversal de la porción del brazuelo de la separación entre la paleta y el costillar	
3.4.5	Verificación del Contenido de Grasa		7.3.3	Instrucciones de Corte para Cada Estilo	
3.5	Peso, Grosor y Forma de los Cortes Porcionados				
3.5.1	Peso y Grosor				
3.5.2	Forma				
3.6	Escala de Peso		8.0	Descripciones de los Cortes	

3.7	Colocación en Malla y Amarrado		8.1	Miología	
3.8	Empaque y Embalaje		8.2	Descripciones de los Cortes para la Industria de Servicios de Alimentación	
3.9	Control de Calidad		8.3	Descripciones de los Cortes Porcionados	
4.0	Certificación y Verificación del Departamento de Agricultura de Estados Unidos		9.0	Glosario	

1.0 Introducción

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

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

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

1.2 Información de Contacto

Se recomienda el uso de estas especificaciones en cualquier actividad de compra de carnes. Con el fin de garantizar que las piezas compradas cumplan con estos requisitos detallados, el Servicio de Mercadeo Agrícola (AMS, por sus siglas en inglés), a través de la División de Evaluación de la Calidad (QAD, por sus siglas en inglés) del Programa de Ganado, Aves y Semillas (LPS, por sus siglas en inglés), ofrece un servicio de certificación de carnes voluntario y un programa de verificación de los procesos. Para fines de etiquetado, únicamente los productores que tienen productos cárnicos certificados en virtud de las Especificaciones

Institucionales para la Compra de Carne (IMPS, por sus siglas en inglés) o que trabajen con un programa de verificación de procesos aprobado según las IMPS, podrán usar las letras "IMPS" en la etiqueta del producto. Los compradores que deseen estos servicios deben comunicarse con

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

2.0 Lista de Control para Pedidos según las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne (IMPS, por sus siglas en inglés)

2.1 Elementos de la Lista de Control

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

Número de Pieza

Instrucciones Especiales

Opción Especificada por el Comprador (PSO, por sus siglas en inglés)

Ingredientes Agregados

Ablandamiento Mecánico

Maduración

Grado y Requisitos Especiales

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

Refrigerado

Congelado

Limitaciones de Grasa

Peso, Grosor y Forma de los Cortes Porcionados

Escala de Peso

Colocación en Malla y Amarrado

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

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

Método de Examen

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

3.0 Información para Hacer los Pedidos que Debe Especificar el Comprador

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

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

3.1.1 Abreviaciones

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

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

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

3.1.2 Ingredientes Agregados

El comprador puede especificar ingredientes para que se agreguen a cualquier pieza de

codero fresco según las IMPS a fin de mejorar el rendimiento del producto. Los ingredientes pueden agregarse mediante inmersión o inyección. El comprador puede especificar cualquiera de los siguientes niveles de ingredientes agregados dentro de la orden de compra:

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

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

3.1.3 Ablandamiento Mecánico

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

3.1.4 Maduración

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

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

Tiempo	Descripción
--------	-------------

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

3.2 Grado y Requisitos Especiales

3.2.1 Categorías

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

Categoría					
Grado de calidad*	de EUA Prime	de EUA Choice	de EUA Good	de EUA Utility	
Grado de rendimiento*	1	2	3	4	5
Escala de peso de la canal	Según especificación del comprador				
Dieta***	Según especificación del comprador				

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

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

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

Categoría			
Clase*	Carne de cordero	Carnero añojo	Carnero

Estilo**	A	B
----------	---	---

*Las canales se clasifican como de cordero, carnero añojo o carnero, según su evidencia de madurez, tal como lo indique el desarrollo de los sistemas muscular y esquelético. Las canales de cordero presentan menos evidencia de madurez avanzada en comparación con las de carnero.

El comprador puede especificar el estilo deseado de elaboración de la canal (tal como se ejemplifica para las instrucciones de corte en el diagrama 7.3.3) cuando se disponga de opciones dentro de la descripción de una pieza en particular. Cuando no se especifique, el estilo de elaboración seguirá las instrucciones de corte del Estilo A. El Estilo B se utiliza comúnmente para el comercio internacional. **3.2.2 Información de Contacto

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

3.2.3 Designaciones de Grados

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

3.3 Estado de Refrigeración

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

3.4 Limitaciones de Grasa

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

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

3.4.2 Cortes, Piezas Rosbifs, Piezas Troceadas y Recortes Especiales

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

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

*Consultar la **sección 6.4**.

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

3.4.3 Cortes Porcionados

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

Número de opción	Máximo en cualquier punto
1	6 mm ($\frac{1}{4}$ de pulgada)
2	3 mm ($\frac{1}{8}$ de pulgada)
3	Prácticamente libre de grasa (el 75 % de la superficie expuesta debe ser magra o con vetas de grasa intermuscular y la grasa que queda no debe exceder los 3 mm [$\frac{1}{8}$ de pulgada])

4	Desprovisto de grasa/Completamente limpio de grasa* (la grasa que queda no debe exceder los 25 mm [1.0 pulgada] en la dimensión más larga o 3 mm [$\frac{1}{8}$ de pulgada] de grosor)
5	Desprovisto de grasa/Completamente limpio de grasa, Membrana superficial retirada* (el 90 % de la superficie expuesta debe ser magra y la grasa que queda no debe exceder los 3 mm [$\frac{1}{8}$ de pulgada])

*Consultar la **sección 6.4**.

3.4.4 Productos Molidos y Recortes

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

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

3.4.5 Verificación del Contenido de Grasa

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

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

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

3.5 Peso, Grosor y Forma de los Cortes Porcionados

3.5.1 Peso y Grosor

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

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

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

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

3.5.2 Forma

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

3.6 Escala de Peso

Tabla 1. Índice de productos de cordero y escalas de peso según las IMPS

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

Cortes para la industria de servicios de alimentación							
N.º de pieza	Nombre del Producto	Escalas de peso (en libras)					N.º de página
		A	B	C	D	E	
200	Canal	55-65	65-75	75-85	85-95	95 y sup.	
200A	Canal, en 3 piezas	52-62	62-71	71-81	81-90	90 y sup.	
200B	Canal, Listo para Tablajear	31-37	37-43	43-49	49-54	54 y sup.	
202	Cuarto delantero						
203	Brazalete						
204	Costillar	6-7	7-8	8-9	9-10	10 y sup.	
204A	Costillar, con Espinazo Rebajado	2.5-3	3-3.5	3.5-4	4-4.5	4.5 y sup.	
204B	Costillar, Listo para Rostizar	2-2.5	2.5-3	3-3.5	3.5-4	4 y sup.	
204C	Costillar, Listo para Rostizar, Cortadas al Estilo Francés	2-2.25	2.25-2.5	2.5-2.75	2.75-3	3 y sup.	
204D	Costillar, Listo para Rostizar, Cortadas al Estilo Francés, Especial (sin Tapa)	1.25-1.5	1.5-1.75	1.75-2	2-2.25	2.25 y sup.	
204E	Costillar, Rollo de Ribeye						
206	Paleta	14-18	18-22	22-26	26-30	30 y sup.	
207	Paleta, Corte Cuadrado	6.5-7.5	7.5-8.5	8.5-9.5	9.5-10.5	10.5 y sup.	
207B	Paleta, Pulpa Negra	4-5	5-6	6-7	7 y sup.		
207C	Paleta, Costillar Interno	0.75 e inf.	0.75-1	1 y sup.			
208	Paleta, Corte Cuadrado, Deshuesada	4-5	5-6	6-7	7-7.5	7.5 y sup.	
208A	Paleta, Pulpa Blanca, Atada, Deshuesada	1-1.5	1.5-2	2 y sup.			

208B	Paleta, sin Antebrazo, Deshuesada	0.5 e inf.	0.5-0.75	0.75 y sup.			
208C	Paleta, en Rollo, Deshuesada	1 e inf.	1 y sup.				
208D	Paleta, Carne de Pectoral	1 e inf.	1 y sup.				
209	Pecho	2-2.5	2.5-3	3 y sup.			
209A	Costillas, sin Hueso del Pecho	1-1.25	1.25-1.5	1.5 y sup.			
209B	Paleta, Costillas	0.5 e inf.	0.5 y sup.				
209C	Barriga	3-3.5	3.5-4	4-4.5	4.5-5	5 y sup.	
209D	Barriga, Deshuesada	2 e inf.	2-2.5	2.5 y sup.			
210	Chambarete de Mano	1 e inf.	1-1.5	1.5 y sup.			
229A	Cuarto Trasero, Trasero Largo, Recortado de Grasa	30-36	36-42	42-48	48-54	54 y sup.	
230	Cuarto Trasero	24-30	30-34	34-38	38-44	44 y sup.	
231	Lomos, Lomos Cortos, Silla	7 e inf.	7-9	9-11	11-13	13 y sup.	
232	Lomos, Lomos Cortos, Silla, Recortados de Grasa	6 e inf.	6-8	8-10	10-12	12 y sup.	
232A	Lomos, Lomos Cortos, Listos para Tablajear, Recortados de Grasa	2 e inf.	2-2.25	2.25-2.5	2.5-3	3 y sup.	
232B	Lomos, En Pareja, Deshuesados	2.5-3	3-3.5	3.5-4	4-4.5	4.5 y sup.	
232C	Lomo, Individual, Deshuesado	1 e inf.	1-1.5	1.5 y sup.			
232D	Lomo, Filete Corto	0.5 e inf.	0.5-1	1-2	2 y sup.		
232E	Falda, sin Recortado de Grasa	1.5-2	2-2.5	2.5 y sup.			
233	Piernas	9-11	11-12.5	12.5-14	14-16	16 y sup.	
233A	Pierna, sin Jarrete	8.5-10	10-11.5	11.5-13	13-14.5	14.5 y sup.	
233B	Pierna, sin Chambarete						
233C	Pierna, sin Jarrete, Parcialmente Deshuesada	6.5-8	8-9	9-10.5	10.5-11.5	11.5 y sup.	
233D	Pierna, sin Chambarete, Parcialmente Deshuesada	5.5-6.5	6.5-7.5	7.5-8.5	8.5-9.5	9.5 y sup.	
233E	Pierna, sin Aguayón, Semideshuesada	5-6	6-7	7-8	8-9	9 y sup.	
233F	Pierna, Chambarete Trasero	1-1.5	1.5 y sup.				
233G	Pierna, Chambarete Trasero, con Talón	1-1.5	1.5 y sup.				
234	Pierna, Deshuesada	5.5-7	7-8	8-9	9-10	10 y sup.	
234A	Pierna, sin Chambarete, Deshuesada	5-6	6-6.5	6.5-7	7-8.5		
234B	Pierna, en 2 Piezas, Deshuesada						
234C	Pierna Baja, Deshuesada	1 e inf.	1-1.5	1.5-2	2 y sup.		
234D	Pierna, Pulpa Blanca, Deshuesada	1.5-2	2-2.5	2.5 y			

				sup.			
234E	Pierna, Pulpa Negra, Deshuesada	1.5-2	2-2.5	2.5-3	3 y sup.		
234F	Pierna, Punta del Aguayón, Deshuesada	1.5-2	2-2.5	2.5 y sup.			
234G	Aguayón, Deshuesado	1 e inf.	1 y sup.				
235	Espaldar	12-14	14-16	16-18	18-20	20 y sup.	
236	Espaldar, Recortado de Grasa	11-13	13-15	15-17	17-19	19 y sup.	
238	Recortes	Cantidad según lo especificado					
239	Recortes Especiales	Cantidad según lo especificado					
242	Lomos, Completos						
243	Lomos, Completos, Recortados de Grasa						
244	Lomo, 3-Piezas, Deshuesado						
245	Aguayón						
246	Filete	1 e inf.	1-1.5	1.5-2	2-2.5	2.5 y sup.	
295	Carne de Cordero para Estofado	Cantidad según lo especificado					
295A	Carne de Cordero para Brochetas	Cantidad según lo especificado					
296	Carne Molida de Cordero	Cantidad según lo especificado					
296A	Carne Molida de Cordero con Producto Proteico de Soya (PPS)						

Tabla 2. Índice de productos de cortes porcionados de cordero y escalas de peso según las IMPS

Cortes para la industria de servicios de alimentación			
N.º de pieza	Nombre del Producto	Escalas de peso (onzas)	N.º de página
1200	Bistecs Suavizados	2-6	
1201	Bistecs Suavizados, Especiales	2-6	
1202	Bistecs para Estofado, Estilo Suizo	2-6	
1204B	Chuletas del Espaldar	2-8	
1204C	Chuletas del Espaldar, Cortadas al Estilo Francés	2-8	
1204D	Chuletas del Espaldar, Especial, Cortadas al Estilo Francés	2-8	
1204F	Chuletas del Espaldar, Cortado al Estilo Francés hasta el Ojo	2-8	
1207	Chuletas de Paleta	2-8	
1232A	Chuletas de Lomo	2-8	
1232B	Chuletas de Lomo, En Pareja, Deshuesadas	2-8	
1232C	Chuletas de Lomo, Individuales, Deshuesadas	2-8	
1233E	Pierna, Bistecs del Centro	2-8	
1233G	Oso buco de Cordero, Chambarete		
1234	Chuletas de la Pierna, Deshuesadas	2-8	

1234A	Pierna, Escalopas, Deshuesadas	2-8	
1296	Hamburguesas de Carne Molida de Cordero	2-8	
1296A	Hamburguesas de Carne Molida de Cordero con Producto Proteico de Soya	2-8	
1297	Escalopas de Cordero, Finamente Rebanadas y Moldeadas, Congeladas	2-8	
1297A	Escalopas de Cordero para Emparedados, Finamente Rebanadas, Picadas, Moldeadas y Rebanadas Como Obleas, Congeladas	2-8	
1297B	Escalopas de Cordero, Finamente Rebanadas y Moldeadas, Congeladas	2-8	

3.7 Colocación en Malla y Amarrado

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

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

3.8 Embalaje y Empaque

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

3.9 Control de Calidad

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

4.0 Certificación y Verificación del Departamento de Agricultura de Estados Unidos

4.1 Información de Contacto

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

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

5.0 Requisitos Materiales

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

6.0 Calidad

6.1 Excelente Estado

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

Las piezas en cortes porcionados o molidas que se entreguen congeladas se pueden producir

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

6.2 Calidad de la Carne Magra

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

Los cortes de cordero deben estar libres de coyunturas dislocadas o exageradas o de otras malformaciones de la estructura ósea. Sin embargo, los cortes con los huesos quebrados durante el procesamiento son aceptables siempre que no estén astillados al punto que la carne magra alrededor de la fractura se encuentre afectada.

6.3 Manufactura

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

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

6.4 Recorte de Grasa

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

según lo especifique el comprador o se explicita en la descripción detallada de la pieza.

6.4.1 Desprovisto de Grasa/Completamente Limpio de Grasa

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

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

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

6.4.3 Cortes y Piezas Rosbifs

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

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

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

Cuando un músculo presenta una depresión natural, únicamente se considera la grasa por encima de esa porción de depresión que tenga un ancho superior a 19 mm ($\frac{3}{4}$ de pulgada). Este método se conoce como "medición de la grasa sobre la depresión muscular". Cuando se presenta una veta de grasa entre músculos adyacentes, únicamente se mide la grasa por

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

Bridging and Planing pic here

6.4.5 Piezas en Cortes Porcionados y Troceadas

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

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

6.4.6 Vetas de Grasa Intermuscular

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

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

Sin embargo, cuando se especifiquen limitaciones de grasa en el caso de "desprovisto de grasa/completamente limpio de grasa" o "desprovisto de grasa/completamente limpio de

grasa, membrana superficial retirada", se deberá utilizar el método de medición de la grasa sobre la depresión muscular para evaluar la grasa superficial que cubre una depresión natural en un músculo y la grasa presente entre músculos adyacentes.

6.5 Materiales Cuestionables

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

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

7.0 Diagramas

7.1 Diagrama Lateral de la Estructura Ósea del Cordero

7.3 Diagrama de la Separación de las Piezas Primarias

7.3.1 SEPARACIÓN COSTILLAR-PALETA

7.3.2 Un corte transversal de la porción de brazuelo de la separación entre la paleta y el pecho/costillar

7.3.3 Instrucciones de Corte para cada Estilo

Instrucciones de corte: Estilo A

**Instrucciones de corte:
Estilo B**

8.0 Descripciones de los Cortes

8.1 Miología

Además de las ilustraciones de músculos que se presentan en este documento, para identificar los músculos se puede consultar “Ovine Myology”, de R.G. Kauffman, L.E. St. Clair y R.J. Reber.

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

Número de pieza 200 - Canal: La canal de cordero, carnero añojo o carnero quedará entera sin dividir. Se deberán eliminar los tejidos sanguíneos, los extremos desflecados en el pescuezo y prácticamente toda la grasa de los riñones, el hueso pélvico y el corazón. También se puede quitar el diafragma y la arrachera gallo. Sin embargo, si se conserva, la porción membranosa deberá recortarse hasta las proximidades de la carne magra.

Número de pieza 200A - Canal, en 3 piezas: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 200, salvo que la canal se separa en tres porciones, (doble paleta, doble espaldar y doble pierna) y se envasa. Las porciones se deben separar tal como se describe en los siguientes estilos. Cuando el comprador no especifique el estilo, se seguirán los requisitos del Estilo A.

Estilo A: Las paletas se deben separar del espaldar de acuerdo con la separación a, y las piernas del espaldar, de acuerdo con la separación c. (Consultar las instrucciones de corte para el Estilo A.)

Estilo B: Las paletas se deben separar del espaldar de acuerdo con la separación a, y las piernas del espaldar, de acuerdo con la separación c. (Consultar las instrucciones de corte para el Estilo B.)

Número de pieza 200B - Canal, Lista para Tablajear: Esta pieza es la que se describe en el número 200, salvo que, a menos que se especifique de otro modo, la canal se separa en paletas de corte cuadrado individuales, costillares individuales, lomos individuales, chambaretes de mano, pechos y piernas individuales y se envasa. Las arracheras gallo y los riñones deben quitarse. Cuando el comprador no especifique el estilo, se seguirán los requisitos del Estilo A.

Estilo A: Las paletas, costillares, lomos y piernas se deben separar de acuerdo con las separaciones a, b y c de las instrucciones de corte del Estilo A. El pecho consistirá en la parte inferior adjunta al mismo. Los chambaretes de mano se deben separar del pecho a través de la veta natural, mediante un corte que atraviese el tejido muscular (*pectorales superficialis*). El jarrete (extremo inferior del chambarete delantero) deberá quitarse a la altura de la articulación del codillo.

Estilo B: Las paletas, costillares, lomos completos y piernas se deben separar de acuerdo con las separaciones a, b y d de las instrucciones de corte del Estilo B. Los chambaretes de mano se deben separar del pecho a través de la veta natural, mediante un corte que atraviese el tejido muscular (*pectorales superficialis*). El jarrete (extremo inferior del chambarete delantero) deberá quitarse a la altura de la

articulación del codillo.

Número de pieza 202 - Cuarto delantero: El cuarto delantero se separa del cuarto trasero según lo descrito en la separación b de las instrucciones de corte del Estilo A o el Estilo B. Esta pieza consiste en la paleta, costillar, pecho y chambarete de mano intactos y deberá contener 12 costillas en el caso del Estilo A y 13 costillas en el del Estilo B. Se deberán eliminar los tejidos sanguíneos, los extremos desflecados del extremo del pescuezo y prácticamente toda la grasa del corazón. También se puede quitar el diafragma y la arrachera gallo. Sin embargo, si se conserva, la porción membranosa deberá recortarse hasta las proximidades de la carne magra. Cuando el comprador no especifique el estilo, se seguirán los requisitos del Estilo A.

El comprador podrá especificar uno de los siguientes estilos para las **piezas número 203, 204 y 204A**. Si no se especifica, el producto deberá cumplir con los requisitos del Estilo A.

Estilo: A: 8 costillas (costillas 5 - 12)
 B: 8 costillas (costillas 6 - 13)

Para las piezas del brazaletes y costillar/costillas en el caso del Estilo B, el músculo *serratus ventralis* no deberá extenderse más allá (en posición dorsal) del lado ventral del *longissimus dorsi*.

Número de pieza 203 - Brazaletes: El brazaletes consiste en el costillar y el pecho de ambos lados de la canal unidos. Se separa de la paleta, tal como se describe en la separación a, y del lomo, como se describe en la separación b. Cuando el comprador no especifique el estilo, se seguirán las separaciones a y b del Estilo A.

Número de pieza 204 - Costillar: El costillar es igual a la pieza que se describe en el número 203, salvo que se debe retirar el pecho. El pecho se debe quitar del brazaletes mediante un corte recto, a través de las costillas, a no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas) del borde ventral del músculo *longissimus dorsi*. Se deberá quitar el diafragma y la grasa de la superficie ventral de las vértebras. A menos que se especifique lo contrario, el costillar generalmente se empaca dividido. Con frecuencia este costillar no dividido se llama “costillar clase hotelera”.

Número de pieza 204A - Costillar, con Espinazo Rebajado: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 203, salvo que el costillar deberá dividirse y el pecho deberá quitarse mediante un corte recto, a través de las costillas, a no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas) del borde ventral del músculo *longissimus dorsi*. Se deberán quitar los cuerpos vertebrales de modo que quede expuesta la carne magra que queda entre las costillas y las puntas del espinazo, que quedarán adheridas.

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede especificar ½ costillar (costillar de 4

costillas) para esta pieza.

Número de pieza 204B - Costillar, Listo para Rostizar: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 204A, salvo que el lado del pecho de las costillas se debe quitar mediante un corte recto, a través de las costillas, a una distancia que no debe exceder la opción especificada por el comprador desde el borde ventral del músculo *longissimus dorsi*. También se deberán quitar las puntas del espinazo, la cobertura de grasa exterior, la banda ligamentosa, el hueso de la paleta y los músculos *trapezius*, *infraspinatus* y *latissimus dorsi*, de modo que la pieza quede parcialmente sin tapa. El comprador podrá especificar una de las siguientes opciones de longitud de la cola para la **pieza número 204B**. Si no se especifica, la longitud de la cola no deberá exceder los 10 cm (4.0 pulgadas) desde el borde ventral del músculo *longissimus dorsi* o según lo detallado en la descripción de la pieza.

Al describir esta pieza, se utilizan indistintamente los términos "listo para tablar" y "listo para rostizar".

Número de opción	Descripción
1	3 pulgadas (7.5 cm)
2	2 pulgadas (5 cm)
3	1 pulgada (2.5 cm)
4	0 mm (0 pulgadas)
5	El comprador puede especificar ½ costillar (costillar de 4 costillas) para esta pieza.
6	Además, se deberán quitar los músculos <i>rhomboideus</i> y <i>subscapularis</i> que se encuentran debajo del hueso de la paleta, de modo que la pieza quede sin tapa.

Número de pieza 204C - Costillar, Listo para Rostizar, con Tapa, Cortado al Estilo Francés: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 204A, a la que posteriormente se le retira el hueso de la paleta y su cartílago asociado y se le quitan las puntas del espinazo. Además, el lado del pecho de las costillas debe cortarse al estilo francés (se quita la carne *intercostal* y la grasa y carne magra que queda por encima de las costillas). Las porciones de las costillas que quedan expuestas no deben exceder los 5.0 cm (2 pulgadas) de longitud, y la carne *intercostal* que queda, la grasa y la carne

magra sobre las costillas no deben exceder los 5.0 cm (2.0 pulgadas) desde el borde ventral del músculo *longissimus dorsi*.

Al describir esta pieza, se utilizan indistintamente los términos "listo para tablar" y "listo para rostizar".

Número de opción	Descripción
1	La distancia desde el borde ventral del longissimus dorsi hasta el punto en donde se quita el pecho no debe exceder los 7.5 cm (3 pulgadas), y ninguna de las costillas expuestas ni la carne intercostal, grasa o carne magra restantes sobre las costillas deben exceder los 3.8 cm (1.5 pulgadas) de longitud.
2	El comprador puede especificar ½ costillar (costillar de 4 costillas) para esta pieza.
3	Se deberá quitar la carne intercostal y la grasa y la carne magra sobre las costillas (cortadas al estilo francés) hasta la base del ojo del lomo.
4	Se retiran los músculos que están encima de donde estaba el hueso de la paleta (trapezius, infraspinatus y latissimus dorsi).

PSO 5: El comprador podrá especificar una longitud alternativa para la carne intercostal/estilo francés restante.

Número de pieza 204D - Costillar, Listo para Rostizar, sin Tapa, Cortado al Estilo Francés: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 204B, PSO 6, con la tapa totalmente retirada. Además, el lado del pecho de las costillas debe cortarse al estilo francés (se quita la carne *intercostal* y la grasa y carne magra que queda por encima de las costillas). Las porciones de las costillas que quedan expuestas no deben exceder los 5.0 cm (2 pulgadas) de longitud, y la carne *intercostal* que queda, la grasa y la carne magra sobre las costillas no deben exceder los 5.0 cm (2.0 pulgadas) desde el borde ventral del músculo *longissimus dorsi*. Al describir esta pieza, se utilizan indistintamente los términos "listo para tablar" y "listo para rostizar".

Número de opción	Descripción
1	La distancia desde el borde ventral del longissimus dorsi hasta el punto en donde se quita el pecho no debe exceder los 7.5 cm (3 pulgadas), y ninguna de las costillas expuestas ni la carne intercostal, grasa o carne magra restantes sobre las costillas deben exceder los 3.8 cm (1.5 pulgadas) de

	longitud.
2	El comprador puede especificar ½ costillar (costillar de 4 costillas) para esta pieza.
3	Se deberá quitar la carne intercostal y la grasa y la carne magra sobre las costillas (cortadas al estilo francés) hasta la base del ojo del lomo.

PSO 4: El comprador podrá especificar una longitud alternativa para la carne intercostal/estilo francés restante.

Número de pieza 204E - Costillar, Rollo de Ribeye: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 204D, salvo que se deben extraer todos los huesos. Consistirá en los músculos *longissimus dorsi*, *multifidus dorsi*, *spinalis dorsi* y los músculos menores, grasa y la carne magra *intercostal* conexas del lado del pecho. El pecho se debe quitar mediante un corte recto a no más de 25 mm (1.0 pulgada) del borde ventral del músculo *longissimus dorsi*.

El comprador podrá especificar uno de los siguientes estilos para las **piezas número 206, 207, 208, 208A, 208B y 208C**. Si no se especifica el estilo, el producto deberá cumplir con los requisitos del Estilo A.

Estilo: A: 4 costillas (costillas 1 - 4)
 B: 5 costillas (costillas 1 - 5)

Número de pieza 206 - Paleta: Las paletas se separan de la canal tal como se describe en la separación a. La glándula del timo y la grasa del corazón deberán quitarse cuidadosamente. El comprador puede especificar si desea una pieza individual o doble.

Número de pieza 207 - Paleta, Corte Cuadrado: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 206, salvo que el chambarete de mano y el pecho (porciones del esternón, el cartílago asociado, la carne magra y la grasa que lo recubren y los extremos del costillar) se extraen mediante un corte recto de forma aproximadamente perpendicular al lado del costillar y a través de la coyuntura cartilaginosa de la primera costilla y el esternón. Se extraerá el pescuezo mediante un corte recto perpendicular al lado del costillar, que no debe dejar más de 25 mm (1.0 pulgada) del pescuezo sobre la paleta. El comprador puede especificar si desea una pieza individual o doble.

Número de pieza 207A - Paleta, Pulpa Blanca: Esta pieza consiste en el chambarete, el húmero y el hueso de la paleta, así como en los músculos asociados a esta. Puede prepararse a partir de la paleta, antes de la extracción del costillar y el pecho, cortando el tejido muscular (*pectoralis superficialis*) y siguiendo la veta natural hasta un punto inmediatamente medial al cartílago de la paleta. El jarrete (extremo inferior del chambarete de mano) deberá quitarse a la altura de la

articulación del codillo o por encima de ella. El extremo grueso (extremo adyacente al brazuelo) deberá incluir los huesos del chambarete y el húmero y el recubrimiento de carne magra (grupo *latissimus dorsi*, *triceps brachii* y los músculos menores relacionados con el húmero). El extremo delgado (extremo adyacente a la paleta) consistirá en el hueso de la paleta y los músculos que lo recubren (*supraspinatus*, *infraspinatus*, *latissimus dorsi*, y puede contener el *subscapularis* y el *teres major*). El músculo *cutáneo* (suadero) deberá extraerse cuando la grasa subyacente exceda el grosor de la grasa superficial especificado. Se deberá recortar la grasa de todos los lados, siguiendo la curvatura natural de los principales músculos y del hueso de la escápula.

Número de pieza 207B – Paleta, Pulpa Negra: Esta pieza deberá consistir en la porción de la paleta de corte cuadrado que se obtiene después de la extracción de la contracara de planchuela (pieza de las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne número 207A). La porción inferior de la cara de la paleta deberá extraerse mediante un corte derecho en un ángulo recto aproximado respecto al extremo del costillar, ventral, pero a no más de 10 cm (4.0 pulgadas) desde el *longissimus*. Se deberán quitar todas las porciones restantes del músculo trapezius que cubran esta pieza a través de las vetas naturales.

Número de pieza 207C – Paleta, Costillar Interno: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 207B, salvo que el pescuezo se extraerá mediante un corte recto a través de la unión de la última vértebra cervical y la última torácica (en un punto inmediatamente anterior y paralelo a la primera costilla).

Número de opción	Descripción
1	Se extraerán los cuerpos vertebrales y las puntas del espinazo.
2	Se retirará la carne magra y la grasa que se encuentra entre las costillas (cortada al estilo francés), y se dejará no más de 25 mm (1 pulgada) de carne magra y grasa en posición ventral al <i>longissimus</i> .

Número de pieza 208 - Paleta, Corte Cuadrado, Deshuesada: Esta pieza se prepara con la pieza individual número 207. Se deben quitar todos los huesos, cartílagos, banda ligamentosa, membrana dérmica laxa, ganglios linfáticos prescapulares y grasa del corazón. El lado del pecho y el extremo del costillar deben estar aproximadamente en ángulo recto. El lado adyacente al pecho debe mostrar el músculo *pectoralis profundus* que se extiende por detrás de la marca de la 3ª costilla. Se extraerá el pescuezo mediante un corte recto de forma aproximadamente perpendicular al extremo del costillar. No se debe dejar más de 25 mm (1.0 pulgada) del pescuezo sobre las paletas. El comprador puede solicitar que se enrolle la paleta con el ribeye a lo largo del rollo y se ate o amarre con una

red.

Número de pieza 208A – Paleta, Pulpa Blanca, Atada, Deshuesada: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 207A, salvo que se deben quitar todos los huesos y cartílagos. Los tendones del codo deberán recortarse para emparejar con la carne magra. Esta pieza se deberá atar o amarrar con una red.

Número de pieza 208B – Paleta, sin Antebrazo, Deshuesada: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 208, salvo que la porción del brazuelo deberá extraerse (después de haber quitado la contracara de planchuela) mediante un corte recto en un ángulo recto aproximado respecto al extremo del costillar, ventral, pero a no más de 7.5 cm (3.0 pulgadas) ni menos de 25 mm (1.0 pulgada), en relación con *longissimus dorsi* en el extremo del costillar. La porción de la contracara de planchuela y la paleta deberán empaquetarse individualmente.

Número de pieza 208C - Paleta, en Rollo, Deshuesada: Esta pieza deshuesada consiste en el sistema muscular que se encuentra debajo del hueso de la paleta. El brazuelo deberá extraerse mediante un corte recto en un ángulo recto aproximado respecto al extremo del costillar, ventral, pero a no más de 7.5 cm (3 pulgadas) en relación con el *longissimus dorsi* en el extremo del costillar. Se deberán quitar todos los huesos y cartílagos, incluido el hueso de la paleta y la carne magra y la grasa que lo recubren.

PSO: El comprador podrá especificar opciones de longitud de la cola para la **pieza número 208C**. Si no se especifica, la longitud de la cola no deberá exceder los 7.5 cm (3.0 pulgadas) desde el borde ventral del músculo *longissimus dorsi* o según lo detallado en la descripción de la pieza.

Número de opción	Descripción
1	2 pulgadas (5.0 cm)
2	1 pulgada (2.5 cm)
3	0 mm (0 pulgadas)
4	Se deberá retirar la totalidad de los músculos que recubren el hueso de la paleta (supraspinatus, infraspinatus y trapezius).

Número de pieza 208D – Paleta, Carne de Pectoral: Esta pieza consistirá en el músculo pectoralis profundis, que se retira de cualquier pieza de paleta sin hueso.

Número de pieza 209 - Pecho: Esta pieza proviene de la porción anterior de la

canal que queda después de la "separación B". El costillar (número de pieza 204) y la paleta de corte cuadrado (número de pieza 207) se deberán retirar dejando las porciones del costillar y el esternón (pecho) intactas mediante un corte recto que pase a través de la unión cartilaginosa de la primera costilla y el esternón y un punto que se encuentra a no más de 10 cm (4 pulgadas), en forma ventral al longissimus en el extremo posterior (costillar). El chambarete de mano (número de pieza 210) debe retirarse mediante un corte a través de la veta natural y el músculo pectoralis superficialis. Puede retirarse el diafragma. Sin embargo, si se conserva, la porción membranosa del diafragma deberá recortarse de grasa hasta las proximidades de la carne magra. La grasa del corazón deberá quitarse cuidadosamente.

Número de opción	Descripción
1	Cuando el comprador así lo especifique, los huesos del pecho y los huesos de las costillas (pecho) asociados se retirarán durante el quiebre de la paleta/brazalete (separación B) mediante un corte recto entre la 4. ^a y la 5. ^a costilla (Estilo de corte A) o entre la 5. ^a y la 6. ^a costilla (Estilo de corte B). La PSO 1 es la especificación más habitual para esta pieza.

Número de pieza 209A – Costillas, Sin Hueso del Pecho: Esta pieza se prepara con la pieza número 209 y consistirá en al menos 7 costillas y los músculos intercostales, el *serratus ventralis* y otros músculos asociados que recubren inmediatamente las costillas. El corte deberá tener al menos 7.5 cm (3.0 pulgadas) de grosor. Se deberá quitar el esternón y los bordes ventrales de los cartílagos costales. Se deberá quitar la membrana dérmica laxa, el *cutaneous trunci*, la cobertura de grasa exterior, el *latissimus dorsi* y el diafragma. Esta pieza deberá recortarse hasta quedar prácticamente libre de grasa superficial. En ocasiones a esta pieza también se le llama "Costillas Denver".

Número de opción	Descripción
1	Corte de muesca/Dividido: Cuando se especifique, el corte de muesca de las costillas de cordero debe realizarse con cortes de sierra a través de las costillas, a intervalos de 2.5 cm (1.0 pulgada). Los cortes de sierra deberán pasar a través de los huesos de las costillas y la carne intercostal, dejando la carne magra (<i>serratus ventralis</i>) intacta.

2	Especial/Corte al Estilo Francés: Cuando se especifique, las costillas deben cortarse al estilo francés. Antes de preparar los cartílagos costales al estilo francés, estos deberán retirarse mediante un corte recto y paralelo al borde dorsal. Luego se cortarán las costillas al estilo francés separando el serratus ventralis y quitando la carne intercostal de los huesos de las costillas a una distancia de 5 cm (2 pulgadas) del lado ventral (esternón/cartílago costal). El serratus ventralis deberá enrollarse y amarrarse al borde dorsal.
3	Las costillas se cortan en porciones individuales rebanando entre los huesos a través de la carne intercostal y los músculos que las recubren.

Número de pieza 209B - Paleta, Costillas: Esta pieza puede prepararse con cualquier pieza de paleta de corte cuadrado que siga las IMPS, y debe incluir al menos 4 costillas y los músculos *intercostal* y *serratus ventralis*. Esta pieza deberá recortarse hasta quedar prácticamente libre de grasa superficial. En el borde dorsal no deben quedar rastros de las coyunturas cartilaginosas de las costillas ni de las vértebras torácicas.

Número de opción	Descripción
1	Corte de muesca/Dividido: Cuando se especifique, el corte de muesca de las costillas de cordero debe realizarse con cortes de sierra a través de las costillas, a intervalos de 2.5 cm (1.0 pulgada). Los cortes de sierra deberán pasar a través de los huesos de las costillas y la carne intercostal, dejando la carne magra (<i>serratus ventralis</i>) intacta.
2	Especial/Corte al Estilo Francés: Cuando se especifique, las costillas deben cortarse al estilo francés. Antes de cortar los cartílagos costales al estilo francés, estos deberán retirarse mediante un corte recto y paralelo al borde dorsal. Luego se cortarán las costillas al estilo francés separando el serratus ventralis y quitando la carne intercostal de los huesos de las costillas a una distancia de 5 cm (2 pulgadas) del lado ventral (esternón/cartílago costal). El serratus ventralis deberá enrollarse y amarrarse al borde dorsal.
3	Las costillas se cortan en porciones individuales rebanando entre los huesos a través de la carne intercostal y los músculos que las recubren.

Número de pieza 209C - Barriga de cordero: Esta pieza incluye la falda intacta, la

porción de pecho ventral al costillar y los huesos del pecho (esternón) y cartílagos costales que se retiran de la paleta de corte cuadrado. Puede prepararse a partir de la canal después de extraer las piernas en un punto anterior al hueso y cartílago de la cadera (separación C). Se retira mediante un corte recto que pasa a través de un punto que se encuentra a 7.6 cm (3 pulgadas), en forma ventral al ojo del lomo, hasta la coyuntura cartilaginosa de la primera costilla y el esternón. Puede retirarse el diafragma. Sin embargo, si se conserva, la porción membranosa del diafragma deberá retirarse hasta las proximidades de la carne magra. Deberá retirarse la grasa del corazón y de la pelvis.

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede especificar que se incluya la porción de la falda de la pierna, quitando la falda de la porción de pulpa negra de las piernas y siguiendo la veta natural por encima de la pulpa bola, antes de su extracción de la canal.

Número de pieza 209D - Barriga de Cordero, Deshuesada: Esta pieza proviene de la barriga de cordero. Se deben quitar todos los huesos, cartílagos, la túnica abdominal, la grasa interna (de los riñones, el hueso pélvico y el corazón), la carne intercostal y la grasa que exceda los 13 mm (½ pulgada) de profundidad. Se recortarán los extremos del extremo de la pierna, de modo que el músculo *rectus abdominis* mida, aparentemente, al menos el 50 % del ancho de la barriga. Se deben retirar los huesos de las costillas y los cartílagos costales, dejando los músculos subyacentes (*serratus ventralis* y *oblicuo externo*) intactos.

Número de pieza 210 - Chambarete de Mano: el chambarete de mano debe separarse de la paleta mediante un corte recto que deje el húmero expuesto y separarse del pecho mediante un corte a través de la veta natural; puede contener una porción de tejido muscular (*pectoralis superficialis*). El jarrete (extremo inferior del chambarete de mano) deberá quitarse a la altura de la articulación del codillo o por encima de ella.

El comprador podrá especificar una de las siguientes opciones para las **piezas número 229 y 229A**, tal como se describe a continuación. Si no se especifica, el producto deberá cumplir con los requisitos del Estilo A.

Estilo: A: 9 costillas (costillas 5 - 13)
 B: 8 costillas (costillas 6 - 13)

Número de pieza 229 - Cuarto Trasero, Trasero Largo: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 200, salvo que se deben retirar las paletas mediante un corte recto entre la 4.^a y la 5.^a costilla para el Estilo A, y entre la 5.^a y la 6.^a costilla para el Estilo B.

Número de pieza 229A - Cuarto Trasero, Trasero Largo, Recortado de Grasa:

Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 229, salvo que las faldas y los pechos se retiran mediante cortes rectos ventrales al *longissimus dorsi*, pero a no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas) del mismo en el extremo adyacente a la paleta, hasta un punto que se encuentre inmediatamente ventral al tensor de la fascia lata en la pierna.

El comprador podrá especificar uno de los siguientes estilos para la **pieza número 230**. Si no se especifica, el producto deberá cumplir con los requisitos del Estilo A.

Estilo: A: la 13.^a costilla permanece en el cuarto trasero
 B: la 13.^a costilla permanece en el cuarto delantero

Número de pieza 230 - Cuarto Trasero: Esta pieza es la porción posterior de la canal después de la separación del cuarto delantero mediante un corte que siga la curvatura natural entre la 12.^a y la 13.^a costilla para el Estilo A, y posterior a la 13.^a costilla para el Estilo B. La pieza debe encontrarse prácticamente libre de grasa pélvica y de riñonada. También se puede quitar el diafragma y la arrachera gallo. Sin embargo, si se conserva, la porción membranosa del diafragma deberá recortarse de grasa hasta las proximidades de la carne magra.

El comprador podrá especificar uno de los siguientes estilos para las **piezas número 231, 232, 232A, 232B y 232C**. Si no se especifica, el producto deberá cumplir con los requisitos del Estilo A o con lo especificado en la descripción de la pieza.

Estilo: A: anterior a la 13.^a costilla
 B: posterior a la 13.^a costilla

Número de pieza 231 – Lomos, Lomos Cortos, Silla: Esta pieza se prepara con la pieza número 230. Las piernas deben quitarse de acuerdo con la separación c para el Estilo A o el B. Esta pieza debe encontrarse prácticamente libre de grasa pélvica y de riñonada. Con frecuencia se llama "drop loin".

Número de pieza 232 - Lomos, Lomos Cortos, Silla, Recortados de Grasa:

Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 231. La falda se retira mediante un corte recto a no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas) del *longissimus dorsi* en el extremo del costillar hasta un punto en la pierna que se encuentre, como máximo, a 10.0 cm (4.0 pulgadas) del *longissimus dorsi*. El diafragma, las arracheras gallo y los riñones deben quitarse.

PSO: El comprador podrá especificar una de las siguientes opciones de longitud de la cola para las **piezas números 232A, 232B y 232C**. Si no se especifica, la longitud de la cola no deberá exceder los 10 cm (4.0 pulgadas) desde el borde ventral del músculo *longissimus dorsi* o lo detallado en la descripción de la pieza.

Número de opción	Descripción
1	3 pulgadas (7.5 cm)
2	2 pulgadas (5 cm)
3	1 pulgada (2.5 cm)
4	0 mm (0 pulgadas)

Número de pieza 232 - Lomo, Lomo Corto, Listo para Tablajear, Recortado de Grasa: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 232, salvo que es un lomo individual y la falda se retira mediante un corte recto a una distancia que no debe exceder la opción especificada por el comprador desde el músculo *longissimus dorsi* en el extremo del costillar hasta un punto en la pierna/extremo del aguayón a una distancia que no debe exceder la opción especificada por el comprador desde el músculo *longissimus dorsi*.

Número de opción	Descripción
5	El comprador puede solicitar la pieza con corte de muesca.

Número de pieza 232B - Lomos, En Pareja, Deshuesados: Esta pieza puede prepararse con cualquier pieza de lomo sin dividir de cualquier estilo. La pierna/extremo del aguayón se debe preparar de acuerdo con la separación c para el Estilo A o el Estilo B. Las faldas se deben retirar mediante un corte recto a una distancia que no debe exceder la opción especificada por el comprador desde el músculo *longissimus dorsi*, en el extremo del costillar, hasta un punto en la pierna/extremo del aguayón a una distancia que no debe exceder la opción especificada por el comprador desde el músculo *longissimus dorsi*. Se deberán quitar todos los huesos, los cartílagos, las arracheras gallo y los filetes, y se dejarán unidos los lomos en pareja y deshuesados. Esta pieza puede atarse o amarrarse con una red.

Número de pieza 232C - Lomo, Individual, Deshuesado: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 232B, salvo que es un lomo individual.

Número de pieza 232D - Lomo, Filete Corto: Esta pieza, que es similar al filete del lomo corto, consiste en la porción de filete de cualquier pieza de lomo y en el psoas

mayor y psoas menor únicamente. El filete corto debe estar prácticamente libre de grasa. Se deberán quitar los huesos, el cartílago y los bordes irregulares. Un corte profundo del filete que exceda los 13 mm (0.5 pulgadas) de grosor no es aceptable.

Número de pieza 232E - Falda, sin Recortado de Grasa: Esta pieza contendrá los músculos abdominales ventrales al lomo. Se deberán quitar los cartílagos costales y los huesos de las costillas.

Número de opción	Descripción
1	Cuando el comprador desea el músculo de la concha de falda, el músculo de la falda (rectus abdominis) se separará del resto de la falda sin recortado de grasa mediante la extracción desde de la túnica y la membrana abdominal.

Número de pieza 233 - Piernas: Esta pieza se prepara a partir de la pieza posterior de la canal. Las piernas se separan de la canal de acuerdo con la separación c para los estilos A y B.

El comprador podrá especificar uno de los siguientes estilos para las **piezas número 233A, 233B, 233C y 233D**. Si no se especifica, el producto deberá cumplir con los requisitos del Estilo A o con lo detallado en la descripción de la pieza.

Estilo: A: La pierna se separa del resto de la canal de acuerdo con la separación c de las instrucciones de corte para el Estilo A.

Estilo: B: La pierna se separa del resto de la canal de acuerdo con la separación d de las instrucciones de corte para el Estilo B.

Número de pieza 233A - Pierna, sin Caña/Jarrete: Esta pieza se prepara con la pieza número 233. Las piernas se separan, los jarretes (parte inferior del chambarete trasero) se quita a la altura de la coyuntura de quiebre y se quita el tendón de Aquiles.

Número de pieza 233B - Pierna, sin Chambarete: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 233A. El chambarete trasero se retira mediante un corte recto a través de la articulación de la rodilla y luego se continúa a lo largo de la veta natural entre el chambarete y el talón.

Número de pieza 233C - Pierna, sin Caña/Jarrete, Parcialmente Deshuesada: Esta pieza es igual a la descrita en el número 233A, excepto que deberán quitarse el hueso pélvico, las vértebras y los huesos de la cola, la carne magra y la grasa que recubren el hueso pélvico, la falda y prácticamente toda la grasa del canal inguinal o de la ubre.

Número de opción	Descripción
1	Se deberá quitar el fémur.
2	Corte al Estilo Francés: Se deberá retirar la carne magra y la grasa del extremo del jarrete (extremo inferior del chambarete trasero) de forma que el hueso del chambarete quede expuesto en una longitud de 5 cm (2.0 pulgadas).
3	La pieza se puede dividir en mitades haciendo un corte de aproximadamente 3.8 cm (1.5 pulgadas) posterior a la cabeza del fémur y perpendicular a la longitud del hueso del fémur. Las 2 porciones de aproximadamente el mismo peso se empaquetan y venden juntas.

El comprador puede especificar tanto la opción PSO 1 como la PSO 2, que se denomina "pierna cortada al estilo francés".

Número de pieza 233D - Pierna, sin Chambarete, Parcialmente Deshuesada:

Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 233C, salvo que se retira el chambarete trasero mediante un corte recto a través de la articulación de la rodilla y luego se continúa a lo largo de la veta natural entre el chambarete y el talón.

Número de opción	Descripción
1	Sin talón: Se quita el talón junto con el chambarete a través de las vetas naturales entre el <i>biceps femoris</i> (contracara de la pierna) y el talón.
2	La pieza se puede dividir a la mitad haciendo un corte de aproximadamente 6.4 cm (2.5 pulgadas) posterior al aguayón y perpendicular a la longitud del hueso del fémur. Las 2 porciones de aproximadamente el mismo peso se empaquetan y venden juntas.

Número de pieza 233E - Pierna, sin Aguayón, Semideshuesada: Esta pieza es igual a la pieza número 233C, salvo que el aguayón se separa de la pierna mediante un corte recto, tal como se describe en la separación d para el Estilo B. Esta pieza también puede denominarse "pierna de cordero, corte corto".

Número de opción	Descripción
1	Se deberá quitar el fémur.
2	Corte al Estilo Francés: Se deberá retirar la carne magra y la grasa del extremo del jarrete (extremo inferior del chambarete trasero) de forma que el hueso del chambarete quede expuesto en una longitud de 5 cm (2.0 pulgadas).

3	La pieza se puede dividir en mitades haciendo un corte de aproximadamente 3.8 cm (1.5 pulgadas) posterior a la cabeza del fémur y perpendicular a la longitud del hueso del fémur. Las 2 porciones de aproximadamente el mismo peso se empaquetan y venden juntas.
---	--

El comprador puede especificar tanto la opción PSO 1 como la PSO 2, que se denomina “corte corto de la pierna cortada al estilo francés”.

Número de pieza 233F - Pierna, Chambarete Trasero: El chambarete trasero se retirará mediante un corte a través de la articulación de la rodilla y luego se continúa a lo largo de la veta natural entre el chambarete y el talón. El jarrete (extremo inferior del chambarete trasero) se quita a la altura de la coyuntura de quiebre y se quita el tendón de Aquiles.

Número de opción	Descripción
1	Corte al Estilo Francés: Se deberá retirar la carne magra y la grasa del extremo del jarrete (extremo inferior del chambarete trasero) de forma que el hueso del chambarete quede expuesto en una longitud de 5 cm (2.0 pulgadas).

Número de pieza 233G - Pierna, Chambarete Trasero, con Talón: Esta pieza se podrá preparar con cualquier pierna con chambarete y se retira mediante un corte recto a través de la articulación de la rodilla aproximadamente en ángulo recto al hueso del chambarete, dejando el talón o cualquier porción del talón unido al chambarete. El jarrete (extremo inferior del chambarete trasero) se quita a la altura de la coyuntura de quiebre y se quita el tendón de Aquiles.

Número de opción	Descripción
1	Corte al Estilo Francés: Se deberá retirar la carne magra y la grasa del extremo del jarrete (extremo inferior del chambarete trasero) de forma que el hueso del chambarete quede expuesto en una longitud de 5 cm (2.0 pulgadas).

Número de pieza 234 - Pierna, Deshuesada: Esta pieza deshuesada se prepara con la pieza número 233A. El extremo posterior quedará expuesto de acuerdo con la separación c para el Estilo A y la separación d para el Estilo B. El fémur se retira mediante un corte a través de la veta natural entre la pulpa bola y las porciones de pulpa negra (cara/centro). Se deberán quitar todos los huesos, cartílagos, el ligamento sacrociático y la carne magra y la grasa que recubren el ligamento, los ganglios linfáticos poplíteos y expuestos, el tendón de Aquiles, la falda y los extremos tendinosos del chambarete y la pulpa bola que expongan menos del 75 % de carne magra en un corte transversal. La carne del chambarete de la pierna puede plegarse o colocarse dentro de la cavidad del fémur. Esta pieza se deberá atar o amarrar con una red.

Número de opción	Descripción
1	Mariposa: El comprador puede especificar que la pulpa negra y punta del aguayón se corten al estilo mariposa para obtener una pierna deshuesada de grosor uniforme para asar a la parrilla. La punta del aguayón se corta longitudinalmente desde el lado anterior hacia el espacio vacío que queda en la zona del chambarete, y luego se pliega la porción medial dentro de la cavidad del chambarete. La pulpa negra se abrirá a la mitad al estilo mariposa con un corte de cuchillo que comience en el lado anterior hacia la porción del talón de la pierna.

Número de pieza 234A - Pierna, sin Chambarete, Deshuesada: Esta pieza es igual a la que se describe en el número 234, salvo que se debe retirar el chambarete. La pierna deshuesada se atará o amarrará con una red.

Número de opción	Descripción
1	Mariposa: El comprador puede especificar que la pulpa negra y punta del aguayón se corten al estilo mariposa para obtener una pierna deshuesada de grosor uniforme para asar a la parrilla. La punta del aguayón se corta longitudinalmente desde el lado anterior hacia el espacio vacío que queda en la zona del chambarete, y luego se pliega la porción medial dentro de la cavidad del chambarete. La pulpa negra se abrirá a la mitad al estilo mariposa con un corte de cuchillo que comience en el lado anterior hacia la porción del talón de la pierna.

Número de pieza 234B - Pierna, en 2 Piezas, Deshuesada: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 234A, salvo que la pierna deshuesada se separará a través de las vetas naturales en 2 porciones, la pulpa blanca y la punta del aguayón por un lado y la pulpa negra por otro. Cada porción deberá empaquetarse individualmente y empacarse en el mismo recipiente.

Número de pieza 234C - Pierna Baja, Deshuesada: Esta pieza deshuesada puede prepararse a partir de las porciones de pulpa blanca (*biceps femoris* y *semitendinosus*) y punta del aguayón (grupo de cuádriceps femoral y tensor de la fascia lata) de cualquier pieza de pierna deshuesada según las IMPS. La presencia del *gluteus medius* y el talón (músculos *gastrocnemius* y *super digital flexor*) es opcional.

PSO: El comprador podrá especificar alguna o una combinación de las siguientes opciones para la **pieza número 234C**:

Número de opción	Descripción
1	El <i>gluteus medius</i> debe dejarse.
2	El talón y los ganglios linfáticos poplíteos deberán quitarse mediante un corte a través de las vetas naturales.
3	Mariposa: El comprador puede especificar que la pieza se abra por la mitad realizando un corte al estilo mariposa a lo largo de la punta del aguayón (grupo cuádriceps femoral y tensor de la fascia lata) hacia el espacio vacío que queda en la zona del chambarete. Se debe plegar la punta del aguayón abierta a la mitad al estilo mariposa hacia el espacio vacío que queda en la zona del chambarete para crear un corte uniforme. Esta opción con frecuencia se denomina "pierna del revés".

Número de pieza 234D - Pierna, Pulpa Blanca, Deshuesada: Esta pieza deshuesada puede prepararse con la porción de pulpa blanca (*biceps femoris* y *semitendinosus*) de cualquier pieza de pierna deshuesada según las IMPS. *El gluteus medius también debe incluirse a menos que el comprador especifique lo contrario.* El talón (músculos *gastrocnemius* y *super digital flexor*) y los ganglios linfáticos poplíteos deberán quitarse mediante un corte a través de la veta natural. Cuando se soliciten rosbifs de mayor tamaño, se deben invertir dos porciones de pulpa blanca, y las superficies con hueso se deben colocar juntas y atarse o amarrarse para obtener un trozo de rosbif de grosor uniforme.

Número de pieza 234E - Pierna, Pulpa Negra, Deshuesada: Esta pieza deshuesada puede prepararse con la porción de pulpa negra de cualquier pieza de pierna deshuesada según las IMPS y consistirá en los músculos *semimembranosus*, *adductor* y aquellos firmemente adheridos. La pulpa negra se separa de las porciones de contracara y pulpa bola a lo largo de las vetas naturales. Cuando el comprador lo solicite, se deben colocar juntas y atar o amarrar con una red las superficies con hueso de dos porciones de pulpa negra para obtener un trozo de rosbif de grosor uniforme.

Número de opción	Descripción
1	El <i>músculo gracilis (tapa)</i> debe retirarse mediante un corte a través de las vetas naturales.

Número de pieza 234F – Pierna, Punta del Aguayón, Deshuesada: Esta pieza deshuesada debe consistir en la porción de pulpa bola (grupo de cuádriceps femoral) y el tensor de la fascia lata (empuje) de cualquier pieza de pierna deshuesada según las IMPS. La punta del aguayón se separa de la porción de pulpa negra y de pulpa blanca a lo largo de las vetas naturales. Deberán retirarse

todos los huesos, cartílagos y extremos tendinosos en los que se observe menos de 75 % de carne magra en un corte transversal.

Número de pieza 234G – Aguayón Superior, Deshuesado: Esta pieza deshuesada se prepara a partir de los músculos (*biceps femoris*, *gluteus medius*, *gluteus accessorius* y *gluteus profundus*) que se encuentran entre los puntos de separación C y D del Estilo B. Se deberá quitar el aguayón inferior mediante un corte a lo largo de la veta natural (entre el *gluteus medius* y el *rectus femoris*), continuando hacia la superficie exterior y dejando una porción del tensor de la fascia lata adherida al aguayón superior deshuesado. Se deberán quitar todos los huesos, cartílagos y el ligamento sacrociático, así como la grasa y la carne magra que recubren el ligamento.

Número de opción	Descripción
1	El músculo bíceps femoris (tapa) debe retirarse mediante un corte a través de las vetas naturales.
2	Se deberá quitar el filete.
3	El tensor de la fascia lata deberá permanecer unido al aguayón.

El comprador podrá especificar uno de los siguientes estilos para las **piezas número 235 y 236**. Si no se especifica, el producto deberá cumplir con los requisitos del Estilo A.

Estilo: A: 9 costillas (costillas 5 - 13)
 B: 8 costillas (costillas 6 - 13)

Número de pieza 235 - Rack con Lomos: Esta pieza consiste en el espaldar, costillar, lomos, faldas y pecho intactos. Se deben retirar las paletas mediante un corte recto entre la 4.^a y la 5.^a costilla para el Estilo A, y entre la 5.^a y la 6.^a costilla para el Estilo B. Las piernas deben quitarse de acuerdo con la separación c para los estilos A o B. Puede retirarse el diafragma. Sin embargo, si se conserva, la porción membranosa del diafragma deberá recortarse de grasa hasta las proximidades de la carne magra. Esta pieza debe estar prácticamente libre de grasa interna.

Número de pieza 236 - Espaldar, Recortado de Grasa: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 235, excepto que las faldas y los costillares se quitan mediante un corte recto y ventral al *longissimus dorsi*, a no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas) de él, tanto en el extremo de la paleta como de la pierna. Los riñones y las arracheras gallo también deben quitarse.

Número de pieza 238 - Recortes: Los recortes pueden prepararse con

cualquier porción de la canal que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos exigidos a la pieza final. Se debe quitar toda la piel, huesos, cartílagos, banda ligamentosa, tejido conectivo grueso y ganglios linfáticos.

El comprador especificará el contenido de grasa, que se verificará con una de las siguientes PSO para

Número de pieza 238. Si no se especifica, el contenido de grasa se verificará con los requisitos de la PSO B.

El contenido de grasa deberá declararse en la etiqueta del producto. El contratista deberá presentarle al comprador la documentación del Contenido de grasa certificado por el Servicio de Mercadeo Agrícola Muestras seleccionadas por el Servicio de Mercadeo Agrícola y enviadas al laboratorio designado por el comprador.

Número de pieza 239 - Recortes Especiales: Los recortes pueden prepararse con cualquier porción de la canal que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos exigidos a la pieza final. A menos que se especifique lo contrario, se excluirá la carne del chambarete y el talón. A menos que se especifique lo contrario, los recortes consistirán en piezas que en uno de sus lados tengan una superficie no menor a 15.0 cm cuadrados (6.0 pulgadas cuadradas) y cuyo grosor no sea inferior a 8 mm (0.3 pulgadas) en ningún punto. Se debe quitar toda la membrana dérmica laxa, huesos, cartílagos, banda ligamentosa, tejido conectivo grueso, músculos cutáneos sueltos y ganglios linfáticos. Los recortes quedarán prácticamente libres de grasa superficial y de vetas de grasa intermuscular. El comprador podrá especificar que esta pieza se procese en tiras para freír revolviendo o en fajitas.

El comprador podrá especificar uno de los siguientes estilos para las **piezas número 242, 243 y 244**. Si no se especifica, el producto deberá cumplir con los requisitos del Estilo A.

Estilo: A: contiene la 13.^a costilla
 B: no contiene la 13.^a costilla

Número de pieza 242 - Lomos, Completos: Esta pieza consiste en los lomos y aguayones intactos. Los costillares deben quitarse de acuerdo con la separación b. Las piernas deben quitarse de acuerdo con la separación d. Esta pieza debe encontrarse prácticamente libre de grasa pélvica y de riñonada.

Número de pieza 243 - Lomos, Completos, Recortados de Grasa: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 242, salvo que la falda se retira mediante un corte recto, desde un punto del extremo del costillar que es ventral al músculo *longissimus dorsi*, pero a no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas) de este músculo, hasta un punto que se encuentre inmediatamente ventral al tensor de la fascia lata. El diafragma, las arracheras gallo y los riñones deben quitarse.

Número de pieza 244 - Lomo, en 3 Piezas, Deshuesado: Esta pieza deberá consistir en las siguientes piezas según las IMPS, que se empaquetan en el mismo recipiente: pieza número 232C - Lomo, Deshuesado; pieza número 234G - Aguayón, Deshuesado; pieza número 246 - Filete

Número de pieza 245 - Aguayón: Esta pieza se separa de la canal tal como se describe en las separaciones c y d dentro del Estilo B. La falda se separa mediante un corte recto desde un punto que no se encuentre a más de 10.0 cm (4.0 pulgadas) del *gluteus medius* hasta un punto que no se encuentre a más de 6 mm (0.25 pulgadas) del tensor de la fascia lata.

Número de pieza 246 - Filete: Esta pieza es un derivado de cualquier pieza de lomo con un aguayón con hueso unido a ella que haya sido separado de la pierna en el punto de separación D del Estilo B, y consistirá en el psoas mayor, psoas menor e iliacus (ala). La porción del psoas menor que no esté firmemente adherida debe ser retirada. Todos los huesos y cartílagos deberán extraerse. El filete debe recortarse y limpiarse para que quede prácticamente libre de grasa de riñonada.

Número de pieza 295 - Trozos de Cordero para Estofado: Esta pieza se debe preparar con cualquier porción de la canal que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos exigidos a la pieza final. La carne del talón y el chambarete no es aceptable. Se deben retirar todos los huesos, cartílagos, banda ligamentosa, tejido conectivo grueso, grandes vasos sanguíneos expuestos y ganglios linfáticos expuestos. La carne deshuesada debe trocearse en cubos a mano o procesarse a través de una máquina de cubicado (la molienda no está permitida). Al menos el 85 %, por peso, de las piezas resultantes debe tener un tamaño equivalente a un cubo de no menos de 13 mm (0.5 pulgadas) y no más de 3.1 cm (1.25 pulgadas) y ninguna superficie individual de estas piezas excederá los 6.2 cm (2.5 pulgadas) de longitud. (Cuando se especifique, esta pieza puede prepararse con carnero añojo o carnero. En este caso, se cambiará el nombre a carnero añojo o carnero, según corresponda.) El comprador puede especificar que desea que el producto se prepare con cortes específicos (pierna, aguayón, lomo, costillar o paleta de corte cuadrado) y el producto deberá llevar la etiqueta correspondiente.

Número de pieza 295A - Trozos de Cordero para Brochetas: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 295, salvo que debe prepararse con la porción de la pierna de la canal. Además, a menos que se especifique lo contrario, al menos el 90 %, por peso, de los cubos resultantes deberán ser de un tamaño no menor de 19 mm (0.75 pulgadas) ni mayor de 3.1 cm (1.25 pulgadas), y ninguna superficie individual podrá tener más de 6.2 cm (2.5 pulgadas) de longitud.

Número de opción	Descripción
1	El comprador podrá permitir que la pieza se prepare con cualquier porción de la canal, tal como se describe en la pieza número 295 .

Número de pieza 296 – Carne Molida de Cordero: (Cuando se especifique, esta pieza podrá prepararse con carnero añojo o carnero. En este caso, se cambiará el nombre a carnero añojo o carnero, según corresponda.)

Material: la carne molida de cordero se preparará a partir de cualquier porción de la canal del cordero. La carne deberá estar libre de membrana dérmica laxa, huesos, cartílagos, ganglios linfáticos expuestos, tejido conectivo grueso y los extremos tendinosos de los chambaretos y la punta del aguayón, de forma que se pueda observar al menos un 75 % de carne magra en un corte transversal. A menos que se especifique lo contrario, la carne molida de cordero puede provenir de carne deshuesada, previamente certificada, congelada y almacenada. El comprador puede especificar la cantidad máxima de carne congelada y deshuesada, previamente certificada, que se puede mezclar con carne fresca refrigerada antes del molido final.

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

Contenido de grasa: A menos que se especifique lo contrario, el contenido de grasa no excederá el 20 %. Sin embargo, el comprador podrá especificar cualquier contenido de grasa, siempre que no exceda el 30 %, y también podrá especificar intervalos de descuentos.

El contenido de grasa se verificará con una de las siguientes PSO para la **pieza número 296**. Si no se especifica, el contenido de grasa se verificará con los requisitos de la PSO A.

El contenido de grasa deberá declararse en la etiqueta del
El contratista deberá presentarle al comprador la
Contenido de grasa certificado por el Servicio de Mercadeo
Muestras seleccionadas por el Servicio de Mercadeo Agrícola
(AMS) y enviadas al laboratorio designado por el
comprador

Número de pieza 296A - Carne Molida de Cordero y Producto Proteico de Soya: Esta pieza está aprobada para su utilización en programas de nutrición infantil y es igual a la que se describe en la pieza número 296, salvo que se agregará el producto proteico de soya. El comprador especificará la fuente (por ej., soya), el tipo (harina, concentrado o aislado) y la textura (granulada o texturizada) del SPP. El SPP puede utilizarse en seco o parcial o completamente hidratado. Si no se especifica, el SPP seco deberá hidratarse por completo para rendir un mínimo de 18 % de proteína. A fin de determinar la cantidad máxima de agua que debe

mezclarse con el SPP seco para que rinda 18 % de proteína en la mezcla, se deberá utilizar la siguiente ecuación:

$$\frac{[\text{Porcentaje de proteína en las condiciones en que se encuentra}] - 1}{x} = \frac{18}{100}$$

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

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

El fabricante del SPP podrá usar dicho producto hidratado y congelado en las siguientes condiciones:

(1) el contenido proteico del producto hidratado (como se indica específicamente en la etiqueta del fabricante) no podrá ser menor al 18 %; (2) el producto podrá atemperarse, pero no descongelarse, antes de su uso; y (3) no se le podrá agregar más agua directamente a la carne.

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

8.3 REQUISITOS DETALLADOS PARA PRODUCTOS DE CORTES PORCIONADOS

Número de pieza 1200 - Bistecs Suavizados: Las tajadas suavizadas se prepararán con cualquier porción de la canal que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos exigidos a la pieza final. Sin embargo, se excluirá la carne del chambarete y el talón. A menos que se especifique de otro modo, los bistecs se suavizarán (mientras se encuentren refrigerados en estado fresco) dos veces en ángulos aproximadamente rectos. Está permitido unir dos o más piezas y plegar la carne al suavizarla. Después del suavizado, la grasa superficial y las vetas de grasa

intermuscular no deberán exceder el 15 % del área total en cualquier lado del bistec. Los bistecs individuales deben permanecer intactos al suspenderse a 13 mm (0.5 pulgadas) del borde externo. Los bistecs deberán estar libres de tejido conectivo grueso, huesos, cartílagos y ganglios linfáticos.

Número de pieza 1201 - Bistecs Suavizados, Especiales: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 1200, excepto que los bistecs deben prepararse a partir de cualquier combinación de carne magra procedente de las secciones de la pierna, aguayón, lomo, costillar o paleta de corte cuadrado (excluyendo la carne del chambarete y del talón) de la canal. No está permitido unir dos o más piezas ni plegar la carne al suavizarla.

Número de pieza 1202 – Bistecs para Estofado, Estilo Suizo: Los bistecs para estofado deben prepararse a partir de cualquier combinación de carne magra procedente de las secciones de la pierna, lomo, aguayón, costillar o paleta de corte cuadrado (excluyendo la carne del chambarete y del talón) de la canal, que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos exigidos a la pieza final. Los bistecs deberán estar libres de tejido conectivo grueso, huesos, cartílagos y ganglios linfáticos. Cuando se especifique, las materias primas o los bistecs se ablandarán mecánicamente mediante el uso del método de múltiples lancetas o puntas, no más de una vez. No está permitido prensar, unir ni plegar dos piezas de carne entre sí. La grasa superficial y las vetas de grasa intermuscular no deberán exceder los 3 mm (1/8 pulgadas) de grosor como promedio, y dicho grosor no deberá exceder en ningún punto los 6 mm (0.25 pulgadas). La grasa superficial, de un grosor de 2 mm (0.1 pulgadas) o más, no deberá exceder el 50 % de la circunferencia del bistec. Los bistecs individuales deben permanecer intactos al suspenderse a 13 mm (0.5 pulgadas) del borde externo. Alternativamente, el comprador puede especificar limitaciones para la grasa superficial y las vetas de grasa intermuscular en términos del máximo porcentaje de área cubierta. Ni la grasa superficial ni las vetas de grasa intermuscular de la superficie total del corte en cada lado del bistec deberán exceder el porcentaje especificado por el comprador.

Número de pieza 1204B - Chuletas del Espaldar: Esta pieza se prepara con cualquier pieza de costillar con hueso de estilo especificado que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos exigidos a la pieza final. Se deberán quitar las puntas del espinazo, la cobertura de grasa exterior, la membrana dérmica laxa, la banda ligamentosa, el hueso de la paleta y los músculos *trapezius*, *infraspinatus* y *latissimus dorsi*. Cuando no se especifique un estilo, los costillares deberán cumplir con los requisitos del Estilo A. La longitud de la cola será una PSO (opción especificada por el comprador),

lo que significa que es posible que el comprador especifique una de las siguientes opciones de longitud de la cola para la **pieza número 1204B**. Si no se especifica, la longitud de la cola no deberá exceder los 10 cm (4.0 pulgadas) desde el borde ventral del músculo *longissimus dorsi* o según lo detallado en la descripción de la pieza.

Número de opción	Descripción
1	3 pulgadas (7.5 cm)

2	2 pulgadas (5 cm)
3	1 pulgada (2.5 cm)
4	0 mm (0 pulgadas)

Número de pieza 1204C - Chuletas del Espaldar, Cortadas al Estilo Francés:

Esta pieza es igual a la que se describe en el número 1204B, salvo que el lado del pecho de las costillas debe cortarse al estilo francés (se quita la carne *intercostal* y la grasa y carne magra que queda por encima de las costillas). Las porciones de las costillas que quedan expuestas no deben exceder los 5 cm (2 pulgadas) de longitud, y la carne *intercostal*, la grasa y la carne magra sobre las costillas no deben exceder los 5 cm (2 pulgadas) desde el músculo *longissimus dorsi*. El peso de cada chuleta determinará la cantidad de huesos por chuleta, a menos que el comprador especifique que, independientemente de su peso, cada chuleta incluya una cantidad determinada de huesos.

Número de pieza 1204D - Chuletas del Espaldar, sin Tapa, Cortadas al Estilo Francés: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 1204C, salvo que se deben retirar los músculos que están firmemente unidos debajo del hueso de la paleta (*rhomboideus* y *subscapularis*).

Número de pieza 1204F - Chuletas del Espaldar, Cortadas al Estilo Francés hasta el Ojo: Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 1204D, salvo que esta se corta al estilo francés desde un punto inmediatamente ventral al músculo *longissimus dorsi* y la longitud de la costilla no debe exceder los 10 cm (4.0 pulgadas), a menos que el comprador haya especificado algo diferente.

Número de pieza 1207 - Chuletas de Brazuelo y Paleta: Las chuletas de brazuelo y paleta se prepararán a partir de secciones del hueso del brazuelo y del hueso de la paleta de una sola paleta de corte cuadrado, tal como se describe en la pieza número 207. A menos que se especifique de otro modo, las chuletas de paleta consistirán en las chuletas del brazuelo y de la paleta.

Estilo A: Chuletas de brazuelo: Se preparan con la porción de brazuelo de la pieza número 207 y deberán mostrar un corte transversal del húmero y cortarse de forma aproximadamente paralelas al lado ventral (*chambarete*) de la paleta. Se deberán retirar los huesos de las costillas y la carne *intercostal*.

Número de opción	Descripción
1	Las costillas se dejarán unidas si las vetas de grasa intermuscular son menores a 6 mm (0.25 pulgadas) entre el músculo pectoral y las costillas.

Estilo B: Chuletas de paleta: Se preparan con la porción de la paleta (dorsal) de la pieza número 207. Estas chuletas deben contener una porción de hueso de la paleta y deben cortarse de manera aproximadamente paralela a los huesos de las costillas.

Número de opción	Descripción
1	PSO 1: Las chuletas pueden prepararse al "estilo campestre", cortando las chuletas entre el hueso de la paleta y la costilla hasta un punto cercano a la punta del espinazo.

Pieza 1209 - Costilla Corta (Costilla Cargada), Con Hueso: Esta pieza puede prepararse con cualquier pieza de paleta o pecho de cordero, tal como se describe en las piezas número 206 o 209. Las costillas cortas con hueso consistirán en las costillas, la carne intercostal y el músculo serratus ventralis intacto. El músculo serratus ventralis debe permanecer continuo a través del lado dorsal y ventral de la porción especificada. Las costillas deben cortarse al estilo flanken mediante un corte en ángulo recto a las costillas. El comprador puede especificar el grosor del corte y la cantidad de costillas en cada porción.

Número de opción	Descripción
1	Las costillas deben proceder únicamente de la porción de paleta.

PSO: El comprador podrá especificar una de las siguientes opciones de longitud de la cola para la **pieza número 1232A, 1232B y 1232C**. Si no se especifica, la longitud de la cola no deberá exceder los 10 cm (4.0 pulgadas) desde el borde ventral del músculo *longissimus dorsi* o según se especifique en la descripción de pieza.

Número de opción	Descripción
1	3 pulgadas (7.5 cm)
2	2 pulgadas (5 cm)
3	1 pulgada (2.5 cm)
4	0 mm (0 pulgadas)

Número de pieza 1232A - Chuletas de Lomo: Estas chuletas se preparan con cualquier pieza de lomo con hueso que dé como resultado un producto que cumpla

con los requisitos exigidos a la pieza final y que no incluya ninguna porción de hueso de la cadera. El borde de la falda no debe exceder la PSO con respecto a las posibilidades de longitud de la cola.

Las chuletas “T-bone” son las que incluyen el músculo del filete (psoas mayor).

Número de pieza 1232B - Chuletas de Lomo, En Pareja, Deshuesadas: Las chuletas de lomo se preparan con cualquier pieza de lomo deshuesado en pareja, conforme a las IMPS. Las chuletas deberán permanecer firmemente unidas. El borde de la falda no debe exceder la PSO con respecto a las posibilidades de longitud de la cola.

Número de pieza 1232C - Chuletas de Lomo, Individuales, Deshuesadas: Las chuletas de lomo se preparan con cualquier pieza de lomo deshuesado individual, conforme a las IMPS. El borde de la falda no debe exceder la PSO con respecto a las posibilidades de longitud de la cola.

Número de pieza 1233E - Pierna, Bistecs del Centro: Esta pieza puede prepararse con cualquier pieza de pierna con hueso que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos exigidos a la pieza final. Cada bistec debe presentar un corte transversal del fémur (no debe haber ningún otro hueso) en sus dos lados.

Número de pieza 1233G - Osobuco de Cordero, Chambarete Trasero: Esta pieza se prepara con la pieza número 233G. Las porciones de chambarete trasero se cortarán del grosor que el comprador especifique. Las rebanadas deberán cortarse de forma aproximadamente perpendicular a la longitud del hueso, de forma que la superficie del corte transversal presente por lo menos un 75 % de carne magra en cada lado.

Número de pieza 1234 - Chuletas de la Pierna, Deshuesadas: Esta pieza se prepara con cualquier pieza de pierna deshuesada conforme a las IMPS (serie 234) de estilo especificado, con la excepción de que no se incluirá la carne del chambarete y el talón. Cuando no se especifique un estilo, las piernas deshuesadas deberán cumplir con los requisitos del Estilo A.

Número de pieza 1234A - Pierna, Escalopas, Deshuesadas: Esta pieza se obtendrá a partir de cualquier combinación de las siguientes piezas deshuesadas conforme a las IMPS (pulpa negra, pulpa blanca, punta del aguayón y/o aguayón). Se excluirá toda la carne del chambarete y del talón, y las escalopas deben estar libres de cualquier tejido conectivo grueso, cartílagos y ganglios linfáticos, y recortadas de grasa para cumplir con las especificaciones del comprador. Cuando el comprador lo especifique, esta pieza se suavizará. No está permitido unir dos o más piezas ni plegar la carne al suavizarla.

Número de pieza 1296 - Hamburguesas de Carne Molida de Cordero: Las hamburguesas se prepararán con la pieza número 296.

Número de pieza 1296A - Hamburguesas de Carne Molida de Cordero con Producto Proteico de Soya (PPS): Las hamburguesas se prepararán con la pieza número 296A.

Número de pieza 1297 - Escalopas de Cordero, Finamente Rebanadas y Moldeadas, Congeladas: Las escalopas deberán prepararse con una carne deshuesada de cordero que cumpla con los requisitos materiales de la pieza 296 y que deberá rebanarse finamente (la molienda no está permitida) y moldearse. El proceso de rebanado fino y moldeado deberá cumplir con las reglamentaciones del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés). El producto deberá cumplir con los requisitos de contenido de grasa de la pieza número 296. El comprador especificará la forma y el peso de los bistecs. Cuando se especifique, el producto deberá empanizarse y etiquetarse adecuadamente. El empanizado y su proceso deberán realizarse de acuerdo con la reglamentación del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS).

Número de pieza 1297A - Bistecs de Cordero para Emparedados, Finamente Rebanados, Picados, Moldeados y Rebanados como Obleas, Congelados: Los bistecs deberán prepararse con carne deshuesada de cordero que cumpla con los requisitos materiales de la pieza 296. El proceso de rebanado fino, picado, moldeado y rebanado deberá realizarse de acuerdo con la reglamentación del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS), y deberán producir bistecs con textura moderadamente fina. El producto deberá cumplir con los requisitos de contenido de grasa de la pieza número 296. Cada bistec consistirá en dos o más rebanadas finas que pesen aproximadamente una onza cada una. No podrá haber más que una mínima cantidad de anillos verdes, marrones o grises. Los bistecs deberán empacarse con separadores de papel entre ellos. A menos que se especifique de otro modo, las rebanadas deberán tener aproximadamente 11.9 x 18.8 cm (4.75 x 7.5 pulgadas). El comprador deberá especificar el peso o la cantidad de rebanadas por bistec.

Número de pieza 1297B - Bistecs de Cordero, Rebanados y Moldeados, Congelados: El bistec deberá prepararse con una carne deshuesada de cordero que cumpla con los requisitos de la pieza 239. El proceso de rebanado fino y moldeado deberá realizarse de acuerdo con las reglamentaciones del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS). Se podrán agregar ingredientes para suavizar y aglutinar, que deberán aparecer en la etiqueta del producto. El comprador deberá especificar el peso, la forma o el grosor de los bistecs.

9.0 Glosario

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

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

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

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

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

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

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

Cadena: Músculo lateral del filete.

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

Cuerpos vertebrales: Parte de la columna vertebral que permanece una vez que se divide la canal.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Media canal: Una mitad de una canal de cordero que corresponde a otra mitad.

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

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