

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

(ESPECIFICACIONES INSTITUCIONALES PARA LA COMPRA
DE CARNE)

CARNE DE CERDO FRESCA
Serie 400

VIGENTE DESDE marzo 2015



Especificaciones Institucionales de Compra de Carne

Carne de Cerdo - Serie 400

Contenido					
<u>Sección</u>	<u>Título</u>	<u>Página</u>	<u>Sección</u>	<u>Título</u>	<u>Página</u>
1.0	Introducción	3	4.0	Certificación y Verificación del Departamento de Agricultura de Estados Unidos	13
1.1	Documentos de las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne (IMPS, por sus siglas en inglés)	3	4.1	Información de Contacto	13
1.2	Información de Contacto	3	5.0	Requisitos Materiales	13
2.0	Lista de Control para Pedidos según las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne (IMPS, por sus siglas en inglés)	4	6.0	Calidad	14
2.1	Elementos de la Lista de Control	4	6.1	Excelente Estado	14
3.0	Información para Hacer los Pedidos que Debe Especificar el Comprador	5	6.2	Calidad de la Carne Magra	14
3.1	Número de la Pieza, Opciones Especificadas por el Comprador (PSO, por sus siglas en inglés) e Instrucciones Especiales	5	6.3	Manufactura	14
3.1.1	Abreviaciones	5	6.4	Recorte de Grasa	15
3.1.2	Ingredientes Agregados	6	6.4.1	Desprovisto de Grasa/Completamente Limpio de Grasa	15
3.1.3	Ablandamiento	6	6.4.2	Desprovisto de Grasa/Completamente Limpio de Grasa, Membrana Superficial Retirada	15
3.2	Estado de Refrigeración	6	6.4.3	Cortes y Piezas Rosbif	15
3.3	Limitaciones de Grasa	6	6.4.4	Medición de la Grasa sobre la Depresión Muscular y Medición de la Grasa sobre Dos Músculos Adyacentes	16
3.3.1	Canales y Medias Canales	6	6.4.5	Piezas en Cortes Porcionados y Troceadas	16
3.3.2	Cortes, Piezas Rosbif y Troceadas	6	6.4.6	Vetas de Grasa Intermuscular	17
3.3.3	Cortes Porcionados	7	6.5	Relación entre Contenido de Carne Magra y Grasa	17
3.3.4	Productos Molidos y Recortes	8	6.6	Estructura Esquelética	17
3.3.5	Verificación del Contenido de Grasa	8	7.0	Diagramas	18
3.4	Peso, Grosor y Forma de los Cortes Porcionados	8	7.1	Diagrama de la Estructura Ósea de la Media Canal de Cerdo	18

	Forma				
3.4.1	Peso y Grosor	8	7.2	Diagrama de las Piezas Primarias de la Media Canal de Cerdo	19
3.4.2	Forma	9	7.3	Diagrama de la Separación Primaria	20
3.5	Escala de Peso	10	8.0	Descripciones de los Cortes	21
3.6	Colocación en Malla y Amarrado	12	8.1	Miología	21
3.7	Embalaje y Empaque	13	8.2	Descripciones de los Cortes para la Industria de Servicios de Alimentación	21
3.8	Control de Calidad	13	8.3	Descripciones de Cortes Porcionados	36
			9.0	Glosario	39

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 once documentos:

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

1.2 Información de Contacto

Se recomienda seguir 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, 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 voluntario de certificación de carnes y un programa de verificación de los procesos. Para fines de etiquetado, únicamente los productores que tengan productos cárnicos certificados de conformidad con 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** se ofrece una definición más completa de cada uno de los elementos de esta lista de control.

Número de Pieza

Instrucciones Especiales

Opciones Especificadas por el Comprador (PSO, por sus siglas en inglés)

Ingredientes Agregados

Ablandamiento

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 ACEPTABLES DE LAS IMPS).

Método de Examen

Niveles de Calidad Aceptables (AQL, por sus siglas en inglés)

Certificación (consultar los REQUISITOS GENERALES Y LAS DISPOSICIONES DE CALIDAD ACEPTABLES DE LAS IMPS).

3.0 Información para Hacer los Pedidos que Debe Especificar el Comprador

3.1 Número de la Pieza, Opciones Especificadas por el Comprador (PSO, 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 del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés), se debe incluir en las etiquetas de los envases para envío el número de pieza según las IMPS, la palabra "Cerdo" y el nombre del producto. Se recomienda usar la abreviación del nombre del producto. Si se usan abreviaciones, deberán ser las siguientes:

Con hueso: Bn-in	Fresco: Fr	Regular: Reg
Deshuesado: Bnls	Congelado: Frz	Listo para Rostizar: Rst-Rdy
Deshuesado, Enrollado y Amarrado (o en malla): DEA	Tocino: Ftback	Rosbif: Rst
Paleta: Bld	Molida: Grnd	Corte corto: Sh Cut
Sin Hueso de la Paleta: Bldls	Intermedio: Inter	Chamorro Corto: Sh Shnk
Sin Hueso de Paleta y Recortado de Grasa: CT	Músculo Individual: IM	Paleta: Shld
Corte del Centro: Cntr Cut	Sin exceder: NTE	Aguayón: Sirln
Chuleta: Chp	Parcialmente: Part	Despellejado: Sknd
Tapa: Cov	Desprovisto de grasa: Pld	Especial: Sp
Limpio de grasa: Dfatd	Picnic: Pix	Filete: Tender
Completamente limpio de grasa: Dnd	Porterhouse: Prthse	Recortado de grasa: Trmd
Extra: Ex	Porción: Portn	Sin recortado de grasa: Untrmd

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 cerdo fresco según las IMPS a fin de mejorar el rendimiento del producto (por ej., la terneza o la jugosidad). Los ingredientes pueden agregarse mediante inmersión o inyección. Salvo que se estipule lo contrario, los ingredientes deben limitarse a agua, sal, fosfato de sodio y antimicrobianos. 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	Otros

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

3.1.3 Ablandamiento Mecánico

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

3.2 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 ESPECIFICACIONES INSTITUCIONALES PARA LA COMPRA DE CARNE [IMPS, POR SUS SIGLAS EN INGLÉS]).

3.3 Limitaciones de Grasa

El comprador deberá especificar el número de pieza de las IMPS, el nombre del producto y el contenido o grosor de grasa que desea comprar. Los requisitos de grosor de la grasa que se presentan a continuación deben usarse como guía.

3.3.1 Canales y Medias Canales

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

3.3.2 Cortes, Piezas Rosbif y Troceadas

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 (¾ de pulgada) con recorte de grasa tipo commodity	25 mm (1.0 pulgada)
2	6 mm (¼ de pulgada)	13 mm (½ pulgada)
3	3 mm (⅛ de pulgada)	6 mm (¼ de pulgada)
4	Prácticamente libre de grasa (el 75 % de la superficie expuesta es magra o intermuscular)	3 mm (⅛ 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 [⅛ de pulgada] de grosor)	3 mm (⅛ de pulgada)
6	Desprovisto de grasa/Completamente limpio de grasa, Membrana superficial retirada* (el 90 % de la superficie expuesta es magra)	3 mm (⅛ 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.

3.3.3 Cortes Porcionados

El comprador especificará el máximo grosor de grasa superficial (en cualquier punto) en los bordes del corte porcionado, 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 ¼ de pulgada (6 mm) en ningún punto.

Número de opción	Máximo en cualquier punto
1	6 mm (¼ de pulgada)
2	3 mm (⅛ de pulgada)
3	Prácticamente libre de grasa (el 75 % de la superficie descubierta por la disección es magra o de vetas intermusculares y la grasa que queda no debe exceder los 3 mm [⅛ 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 [⅛ de pulgada] de grosor)
5	Desprovisto de grasa/Completamente limpio de grasa, Membrana superficial retirada* (el 90 % de la superficie expuesta es magra y la grasa que queda no debe exceder los 3 mm [⅛ de pulgada])

*Consultar la sección 6.4.

3.3.4 Productos Molidos y Recortes

En el caso de que se especifique, 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 de la carne molida, finamente rebanada y moldeada 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. (Consultar las DISPOSICIONES DE CALIDAD ACEPTABLES DE LAS IMPS). Si el comprador no especifica ninguno de los métodos, se deben usar los procedimientos del método de análisis del contenido de grasa promedio.

3.3.5 Verificación del Contenido de Grasa

El comprador especificará el contenido de grasa, que se verificará con una de las siguientes PSO o cualquier combinación de ellas. En caso de que no se especifique, 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, conjuntamente 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. (Consultar las DISPOSICIONES DE CONTROL DE CALIDAD.)
4	Muestras seleccionadas por el Servicio de Mercadeo Agrícola y enviadas al laboratorio designado por el comprador.

3.4 Peso, Grosor y Forma de los Cortes Porcionados

3.4.1 Peso y Grosor

El comprador especificará el peso o el grosor deseados de la porción. Para obtener ayuda en la especificación del peso, consultar las tablas de la escala de pesos. 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 (de 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 desde el borde. Además, el valor que se indica en la uniformidad del grosor es la máxima diferencia admitida entre la medida más fina y la más gruesa de una chuleta individual.

Tolerancias de peso de la porción

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

3.4.2 Forma

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

3.5 Escala de Peso

El comprador deberá especificar el número de pieza de las 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 escala de peso correspondiente.** Se pueden especificar otros pesos o escalas.

Cortes para la industria de servicios de alimentación					
Número de pieza	Nombre del producto	Escala de peso (en libras)			N.º de página
		A	B	C	
400	Canal	150-190	190-230	230 y sup.	21
400A	Lechón Entero para Rostizar	30-50	50-70	70 y sup.	21
401	Pierna	17-20	20-28	28 y sup.	21
401A	Pierna, Chamorro Corto	17-20	20-28	28 y sup.	22
401B	Pierna, con Aguayón	22-25	25-34	34 y sup.	22
401C	Pierna, Despellejada, sin Hueso Pélvico	16-18	18-20	20 y sup.	22
401D	Pierna, Chamorro Trasero	1.5 e inf.	1.5-2	2 y sup.	22
401E	Pierna, Parcialmente Deshuesada, con Caña (Mango)	14-16	16-19	19 y sup.	22
402	Pierna, Despellejada	17-20	20-28	28 y sup.	23
402A	Pierna, Despellejada, Chamorro Corto	17-20	20-28	28 y sup.	23
402B	Pierna, Deshuesada	8-10	10-14	14 y sup.	23
402C	Pierna, Chamorro Corto, Recortada de Grasa, Deshuesada	8-10	10-14	14 y sup.	23
402D	Pierna, Pulpa Blanca	4-5	5-7	7 y sup.	23
402E	Pierna, Pulpa Blanca, Falda de Pecho	3-4	4-6	6 y sup.	23
402F	Pierna, Pulpa Negra	3-4	4-6	6 y sup.	23
402G	Pierna, en 3 Piezas, Deshuesada	14-16	16-20	20 y sup.	24
402H	Pierna, Punta	2-2.5	2.5-3	3 y sup.	24
402J	Pierna, Tapa de Pulpa Negra	Según se especifique			24

402K	Pierna, Contracara, Cuete (IM)				
403	Paleta	12-16	16-22	22 y sup.	24
403A	Paleta, Corte Largo	14-18	18-24	24 y sup.	24
403B	Paleta, Pulpa Blanca	12-16	16-22	22 y sup.	25
403D	Paleta, Costelitas				
404	Paleta, Despellejada	12-16	16-22	22 y sup.	25
405	Paleta, Picnic	6-8	8-11	11 y sup.	25
405A	Paleta, Picnic, Deshuesada	4-6	6-9	9 y sup.	26
405B	Paleta, Picnic, Maciza (Cojín), Deshuesada	Según se especifique			26
405C	Paleta, Carne Pectoral	1.5 e inf.	1.5-2	2 y sup.	26
405D	Paleta, <i>Shoulder Tender</i>	Según se especifique			26
406	Paleta, Cabeza, con Hueso	6-8	8-11	11 y sup.	26
406A	Paleta, Cabeza, Deshuesada	4-7	7-10	10 y sup.	26
406B	Paleta, Cabeza, Deshuesada, Especial	4-6	6-10	10 y sup.	26
407	Cabeza de Lomo, sin Hueso de Paleta y Recortada de Grasa, Deshuesada	3-5	5-9	9 y sup.	26
407A	Paleta, Cabeza de Lomo de Cuello				
408	Barriga	12-16	16-20	20 y sup.	27
408A	Barriga, con Hueso				
409	Barriga, sin Piel	9-12	12-15	15 y sup.	27
409A	Barriga, sin Costillas, sin Piel	12-16	16-20	20 y sup.	27
410	Lomo	14-18	18-24	24 y sup.	28
Cortes para la Industria de Servicios de Alimentación (continuación)					
Número de pieza	Nombre del producto	Escalas de peso (en libras)			N.º de página
		A	B	C	
410A	Lomo, Extremo del Aguayón, con Hueso	4-6	6-8	8 y sup.	28
410B	Lomo, Extremo del Costillar, con Hueso	4.5-5.5	5.5-6.5	6.5 y sup.	28
410C	Grasa del Espaldar				
411	Lomo, Sin Hueso de la Paleta, con Hueso	14-18	18-24	24 y sup.	28
412	Lomo, Corte del Centro, 8 Costillas, con Hueso	6-8	8-11	11 y sup.	29
412A	Lomo, 8 Costillas, sin Cuerpos Vertebrales	5-7	7-10	10 y sup.	29
412B	Lomo, 8 Costillas, Deshuesado	4-5	5-7	7 y sup.	30
412C	Lomo, 11 Costillas, con Hueso	7-9	9-12	12 y sup.	30
412D	Lomo, 11 Costillas, sin Cuerpos Vertebrales, con Hueso	6-8	8-11	11 y sup.	30
412F	Lomo, Extremo del Costillar, Deshuesado	2 e inf.	2-2.5	2.5 y sup.	30
412G	Lomo, Extremo del Costillar (Costillar)	7.5 e inf.	7.5-10	10 y sup.	30
412H	Lomo, Mitad Lumbar	7.5 e inf.	7.5-10	10 y sup.	30
413	Lomo, Deshuesado	8-10	10-13	13 y sup.	31
413A	Lomo, Rosbif, Deshuesado	8-10	10-13	13 y sup.	31
413B	Lomo, Deshuesado, Especial	8-10	10-13	13 y sup.	31
413C	Lomo, Ojo del Lomo	5-8.5	8.5-11	11 y sup.	31
413D	Aguayón, Deshuesado				
414	Lomo, Corte del Centro, 11 Costillas, Deshuesado	4-5	5-7	7 y sup.	31
415	Filete	1-1.5	1.5-2	2 y sup.	31
415B	Filete, Cabeza de Filete				
416	Costillar	2-4	4-6	6 y sup.	32
416A	Costillar, Estilo San Luis	2-3	3-4	4 y sup.	32
416B	Costillar, Huesos del Pecho	0.33-0.5	0.5-1	1 y sup.	32
416C	Costillar, sin Hueso del Pecho (Esternón)	2-4	4-6	6 y sup.	32
416D	Huesos del Pecho (Esternón)	1-1.5	1.5-2	2 y sup.	32
417	Chamorros	0.75-1.25	1.25-2	2 y sup.	32
417A	Chamorros de Paleta				
417B	Chamorros de Pierna	No corresponde			32

418	Recortes	No corresponde			32
419	Papada	No corresponde			32
420	Manitas	No corresponde			33
420A	Patas	No corresponde			33
421	Huesos del Pescuezo	Según se especifique			33
422	Lomo, Costillas del Espaldar	1.5-1.75	1.75-2.25	2.25 y sup.	33
424	Lomo, Costelitas	No corresponde			33
435	Carne de cerdo troceada	Según se especifique			33
435A	Trozos de Cerdo para Guisado	Según se especifique			34
435B	Cerdo para Brochetas	Según se especifique			34
496	Carne Molida de Cerdo	Según se especifique			34
496A	Carne Molida de Cerdo con Producto Proteico de Soya	Según se especifique			35
496B	Mezcla para Hamburguesa de Cerdo	Según se especifique			35
496C	Mezcla para Hamburguesa de Cerdo (sin Exceder el 10 % de Grasa)	Según se especifique			36

Cortes Porcionados			
Número de pieza	Nombre del producto	Escala de Peso Sugerida de Porción (onzas)	N.º de página
1400	Bistec Suavizado	3 - 6	36
1401	Bistecs Suavizados, Especiales	3 - 6	36
1401D	Osobuco, Chamorro Trasero	8 - 16	36
1402	Escalopas	3 - 6	36
1402G	Escalopas de Pierna	3 - 6	36
1406	Bistecs de Cabeza	4 - 8	36
1407	Filetes de Cabeza de Lomo, Deshuesados	4 - 8	37
1408	Paleta, Costillas Cortas		
1408B	Costillas Cortas		
1409	Bolsillos		
1410	Chuletas de Lomo	5 - 14	37
1412E	Chuletas de Lomo, Corte del Centro, un Solo Músculo, Deshuesadas	6 - 8	38
1413	Chuletas de Lomo, Deshuesadas	3 - 6	38
1423	Lomo, Costillas Estilo Campestre		
1423A	Paleta, Costillas Estilo Campestre		
1438	Bistecs, Finamente Rebanados y Moldeados, Congelados	(Según se especifique)	38
1438A	Escalopas para Emparedados, Finamente Rebanadas, Picadas, Moldeadas y Rebanadas Como Obleas, Congeladas	(Según se especifique)	38
1438B	Bistecs, Rebanados y Moldeados, Congelados	(Según se especifique)	39
1495	Cortadillo de Cerdo	(Según se especifique)	39
1496	Hamburguesas de Carne Molida de Cerdo	(Según se especifique)	39
1496A	Hamburguesas de Carne Molida de Cerdo con Producto Proteico de Soya	(Según se especifique)	39
1496B	Hamburguesas de Cerdo	(Según se especifique)	39

1496C	Hamburguesas de Cerdo (sin Exceder el 10 % de Grasa)	(Según se especifique)	39
-------	--	------------------------	----

3.6 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 el amarrado de 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, sin que ninguno sobresalga por sus extremos, para que todas las porciones se mantengan intactas. 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.

3.7 Embalaje y Empaque

El comprador debe especificar el embalaje y el empaque para la entrega del producto. (Consultar los REQUISITOS GENERALES DE LAS ESPECIFICACIONES INSTITUCIONALES PARA LA COMPRA DE CARNE [IMPS, POR SUS SIGLAS EN INGLÉS]).

3.8 Control de Calidad

El comprador puede consultar en las disposiciones de control de calidad 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 debe 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 (IMPS, por sus siglas en inglés), <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 CONTROL DE CALIDAD DE LAS IMPS.

6.0 Calidad

6.1 Excelente Estado

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

6.2 Calidad de la Carne Magra

Toda la carne de cerdo debe estar prácticamente libre de hematomas, coágulos de sangre, tejido sanguinolento, decoloración sanguínea, porciones de médula espinal expuestas o cualquier otra condición que pudiese afectar negativamente el uso del producto.

La carne magra debe: (1) tener por lo menos algo de firmeza; (2) tener un color brillante razonablemente uniforme que varíe desde el rosa claro hasta el rojo claro (se permite un color que contenga levemente dos tonos); (3) tener una textura fina y suave; y (4) no tener evidencias de PSE (aspecto pálido, blando y exudativo). La piel debe ser fina, suave y

flexible. No se aceptará la grasa blanda y oleosa, ni tampoco la carne magra oscura o con textura gruesa.

6.3 Manufactura

El corte, recorte de grasa y limpieza y deshuesado de los cortes se debe lograr con el suficiente cuidado como para que cada corte conserve su identidad y carezca de cortes profundos objetables en la carne magra. Se deberán quitar los bordes irregulares cerca de las superficies de carne magra. 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. Con la excepción de separaciones de cortes específicamente definidos, no se debe retirar o incluir más que una pequeña cantidad de carne magra, grasa o hueso de un corte adyacente.

Excepto en el caso de las chuletas que hayan sido suavizadas o a menos que se especifique otra cosa en la descripción de cada pieza, las chuletas se deben cortar en rebanadas completas en una línea recta razonablemente perpendicular a la superficie exterior y en un ángulo aproximadamente recto con respecto al largo del corte que se está rebanando o porcionado. Se debe rebanar el corte entero de extremo a extremo y se deben incluir todas las porciones aptas. Las piezas en cortes porcionados deberán quedar prácticamente libres de: (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 para eliminar la grasa en la superficie externa de un corte se logrará al retirar suavemente la grasa siguiendo el contorno de la superficie muscular subyacente. El biselado de los bordes solo no es aceptable. Los siguientes dos términos se utilizan para describir las limitaciones del recorte de grasa: (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 según se especifique en la descripción detallada de la pieza.

6.4.1 Desprovisto de Grasa y Membranas/Completamente Limpio de Grasa

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

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

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

6.4.3 Cortes y Piezas Rosbif

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 ese punto. El grosor promedio de grasa se evalúa mediante una determinación visual de las áreas de grasa superficial y la toma de múltiples medidas únicamente en estas áreas. El promedio se determinará evaluando la cantidad de área superficial que representa cada grosor (por ej., si un tercio de la superficie de grasa tenía 0.2 pulgadas de profundidad, un tercio tenía 0.3 pulgadas y el otro tercio, 0.4 pulgadas, el promedio sería 0.3 pulgadas).

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 especifique una limitación de grasa para "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.

PIC HERE

6.4.5 Piezas en Cortes Porcionados y Troceadas

En el caso de las piezas en cortes porcionados y troceadas, 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 en cortes porcionados que tengan la cantidad más gruesa de grasa y midiendo el grosor (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. En el caso de las piezas en cortes porcionados, se deben aplicar los métodos de medición de la grasa sobre la depresión muscular o sobre dos músculos adyacentes para tener en cuenta cualquier depresión natural que presente un músculo o cuando se interpone una veta de grasa entre músculos adyacentes. Sin embargo, cuando se especifiquen limitaciones de grasa para piezas "desprovistas de grasa y membranas/completamente limpias de grasa" o

"desprovistas de grasa y membranas/completamente limpias 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.

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) de cualquiera de los lados 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 en 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 pulgadas) del contorno (perímetro proyectado cuando se moldea de forma simétrica o aún sin moldear) del borde exterior de la chuleta.

6.5 Relación entre Contenido de Carne Magra y Grasa

Las piernas frescas, paletas, paletas picnic, cabezas de lomo y lomos deben tener al menos un grado cárnico moderado, según un conjunto de evaluaciones de la muscularidad y de las cantidades de grasa intermuscular y externa.

Las barrigas deben presentar al menos una proporción levemente alta de carne magra en relación con la grasa y presentar una distribución uniforme de las capas de grasa y carne magra. Pueden variar en grosor desde levemente gruesas a moderadamente gruesas y deben ser moderadamente uniformes en grosor, así como moderadamente largas en relación con su ancho.

6.6 Estructura Ósea

Si están presentes, los huesos no deben estar osificados a un grado tal que no se observen cartílagos en las regiones pélvica, del espinazo y escapular. Los cuerpos vertebrales, las apófisis espinosas y las secciones transversales de los huesos deben ser porosos. El color de los huesos debe variar de rojo a rosa intenso. Las superficies exteriores de las costillas deben mostrar al menos algo de color rojo.

Todos los cortes de cerdo deben estar libres de coyunturas dislocadas o exageradas o de otras malformaciones de la estructura ósea. Sin embargo, los cortes con huesos quebrados durante el procesamiento son aceptables siempre que estos últimos no estén astillados al punto en que se afecte la carne magra alrededor de la fractura.

7.0 Diagramas

- 7.1 Diagrama de la Estructura Ósea de la Media Canal de Cerdo**
- 7.2 Diagrama de las Piezas Primarias de la Media Canal de Cerdo**
- 7.3 Diagrama de la Separación de las Piezas Primarias**

18

8.0 Descripciones de los Cortes

8.1 Miología

Una de las referencias utilizadas para identificar los músculos es el sitio web "Porcine Myology & Muscle Profiling" (descripción miológica y muscular porcina) de la Universidad de Nebraska (<http://porcine.unl.edu>), producido por la Dirección Nacional de Productos Porcinos (National Pork Board, <http://pork.org>) como parte del programa "Pork Checkoff".

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

Pieza n.º 400 - Canal de Cerdo. La canal deberá prepararse al estilo "packer", es decir, sin cabeza ni riñones y prácticamente libre de grasa interna. No debe haber cortes profundos objetables en el exterior de la canal y, a menos que se especifique lo contrario, esta debe tener la piel. Las patas mutiladas deberán quitarse a la altura del corvejón o de la articulación superior de la rodilla (según corresponda). No se aceptarán canales con una paleta "atascada". La porción membranosa del diafragma deberá retirarse hasta descubrir la carne magra, aunque la porción de carne magra y la membrana que la recubre podrán permanecer si se encuentran firmemente unidas a la canal. La papada podrá quedar intacta en cada media canal, a menos que los recortes menores para quitar las porciones sanguinolentas y los bordes irregulares sean aceptables. Sin embargo, las papadas excesivamente recortadas o mutiladas deberán quitarse mediante un corte razonablemente recto y perpendicular a la longitud de la canal, anterior a la depresión de la oreja, a no más de 1.0 pulgada (25 mm) de distancia de ella. Las canales deberán dividirse en mitades razonablemente uniformes mediante cortes longitudinales a través de los huesos del espinazo, de modo que los músculos principales del lomo y la paleta no sufran cortes profundos y que el canal raquídeo sea evidente en por lo menos un 75 % de ambos lados de los huesos del espinazo.

Pieza n.º 400A - Lechón Entero para Rostizar. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 400, excepto que no se debe dividir la canal ni eliminar la cabeza. La grasa interna o la parte membranosa del diafragma podrán permanecer.

Pieza n.º 401 - Pierna de cerdo. La pierna se separará de la media canal del cerdo mediante un corte recto aproximadamente perpendicular a una línea paralela a los huesos del chamorro. El corte debe pasar por un punto que no se encuentre a menos de 3.8 cm (1.5 pulgadas) del borde anterior del hueso de la cadera. La pata se quitará a la altura de la articulación del corvejón o un poco por encima de ella. Se deberán quitar la cola, las vértebras, el músculo de la falda (*M. rectus abdominis*), el *M. cutaneous trunci*, los ganglios linfáticos prefemorales y cualquier otro ganglio linfático expuesto. La piel y el collar de grasa que recubren el músculo interior (*M. semimembranosus*) deberán ser suaves y redondeados, de modo que la curvatura más interna de la piel se recorte de grasa hacia atrás a por lo menos la mitad de la distancia desde la articulación de la rodilla hasta el borde posterior del hueso de la cadera. Se deberá quitar la piel que recubre el lado medial del grupo del cuádriceps y la grasa cercana a la carne magra que recubre el grupo del cuádriceps y el área pélvica. El grosor de grasa debajo de la cara de la pierna, medido en el borde de la piel y directamente debajo del hueso, no excederá lo que se indica en la siguiente tabla:

Escala de Peso	Grosor Máximo de Grasa
----------------	------------------------

A	17-20 lb (7.7-9.1 kg)	1-½ pulgada (3.8 cm)
B	20-28 lb (9.1-12.7 kg)	1-¾ pulgada (4.3 cm)
C	28 lb (12.7 kg) y más	2 pulgadas (5.0 cm)

Pieza n.º 401A - Pierna de Cerdo, Chamorro Corto. Esta pieza es igual a la que se describe en el número

401, excepto que se deberá retirar el chamorro mediante un corte derecho en ángulo aproximadamente recto a los huesos del chamorro que exponga una sección transversal del músculo *gastrocnemius*.

Pieza n.º 401B - Pierna de Cerdo, con Aguayón. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 401, excepto que se retira el lomo con un corte recto en la parte inmediatamente anterior al hueso de la cadera y el cartílago del área, dejando no menos de 1-½ vértebra lumbar en la pierna.

Si se especifica, deberá eliminarse el chamorro como se describe en la pieza número 401A y etiquetarse de manera correspondiente.

Pieza n.º 401C - Pierna de Cerdo, Despellejada, sin Hueso Pélvico. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 401A, excepto que se quitarán el hueso pélvico (coxal o cadera), la grasa y la carne magra que recubren el hueso pélvico (ostra de la cadera), las vértebras, la falda y el músculo iliopsoas. A menos que se especifique lo contrario, se deberá quitar toda la piel. El comprador puede solicitar que esta pieza se derive de la pieza número 401B, que incluirá el aguayón.

Pieza n.º 401D – Pierna de Cerdo, Chamorro Trasero. Esta pieza consistirá en el chamorro trasero descuerado de la pierna de cerdo. Se separará de la pierna mediante un corte recto que pase a través de la articulación de la rodilla. La pata se quitará a la altura de la articulación del corvejón o un poco por encima de ella.

Número de opción	Descripción
1	El chamorro se debe preparar al estilo francés recortándolo de grasa hasta que quede prácticamente libre de grasa y carne magra en el extremo posterior (articulación del corvejón), de modo que el hueso del chamorro quede expuesto a una distancia de 1.0 pulgadas (25 mm).

Pieza n.º 401E - Pierna de Cerdo, con Caña (Mango), Parcialmente Deshuesada. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 401, excepto que se excluirán el hueso pélvico (coxal o cadera), la grasa y la carne magra que recubren el hueso pélvico (ostra de la cadera), las vértebras, la falda (músculo *rectus adbominis*) y el músculo iliopsoas. Se le aplicará a la pierna un corte recto que exponga el músculo *semitendinosus* y un corte transversal de la cabeza del fémur. Este corte puede dejar fuera el grupo del cuádriceps. Además, se deberán excluir de la tibia (hueso del chamorro) las carnes del chamorro y del talón mediante un corte recto perpendicular al borde ventral de la pierna que deje expuestos no menos de 8.8 cm (3.5 pulgadas) del hueso del chamorro. El peroné deberá quitarse totalmente y deberá

minimizarse cualquier corte profundo en la carne magra adyacente. El hueso expuesto del chamorro deberá limpiarse hasta que quede prácticamente libre de carne magra. A menos que se especifique lo contrario, se deberá quitar toda la piel. Esta pieza también puede denominarse "Pierna de Cerdo Tipo Steamship".

Pieza n.º 401F – Pierna de Cerdo, Porción de Chamorro Trasero, Estilo Francés. Esta pieza proviene de la pieza número 401D. Consiste en el peroné y la carne del chamorro. El peroné se separa en ambas extremidades y parte del músculo del chamorro, el *flexor digitorum superficialis*, permanece pegado al hueso. Esta pieza también puede denominarse "Drumstick de Cerdo".

Pieza n.º 402 - Pierna de Cerdo, Despellejada. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 401, excepto que se recortará la piel y la grasa en la contracara de la pierna. Se deberá quitar la piel desde el lado anterior a una línea recta paralela a la cara de la pierna, que comience en un punto que no esté a más del 25 % de la distancia que hay desde la articulación de la rodilla hasta la cara de la pierna. La grasa expuesta por la eliminación de la piel deberá recortarse de forma que no exceda 13 mm (½ pulgada) de profundidad en ningún punto que se encuentre a 3.8 cm (1.5 pulgadas) o más desde el borde de la piel. Sin embargo, el grosor de la grasa en el extremo de la cola del área pélvica no deberá exceder 25 mm (1.0 pulgadas) en cualquier punto.

Pieza n.º 402A - Pierna de Cerdo, Despellejada, Chamorro Corto. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 402, excepto que se quitará el chamorro como se describió en la pieza número 401A.

Pieza n.º 402B - Pierna de Cerdo, Deshuesada. Esta pieza se prepara con la pieza número 401. Se deberán quitar todos los huesos, los cartílagos, la piel, el músculo de la falda (*rectus abdominis*), el músculo *cutaneous trunci*, la grasa y la carne magra sobre el hueso de la cadera, la carne del chamorro y los ganglios linfáticos expuestos. El extremo posterior quedará expuesto mediante un corte recto anterior al grupo del cuádriceps. Los cortes no estarán a menos de 25 mm (1.0 pulgada) ni a más de 7.5 cm (3.0 pulgadas) de distancia desde el extremo anterior de la cavidad del fémur. El comprador puede solicitar que esta pieza esté atada o amarrada con una red.

Número de opción	Descripción
1	La carne del chamorro que esté firmemente adherida podrá permanecer y se plegará hacia el interior de la cavidad del fémur. Deberán excluirse los extremos tendinosos.

Pieza n.º 402C - Pierna de Cerdo, Chamorro Corto, Recortada de Grasa, Deshuesada. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 402B, excepto que se deberán quitar los ganglios linfáticos poplíteos y la grasa circundante que supere los 6 mm (¼ de pulgada). Además, se eliminará la carne del chamorro mediante un corte recto realizado a un ángulo aproximadamente recto respecto de la longitud del chamorro que expone el músculo *gastrocnemius*.

Pieza n.º 402D - Pierna de Cerdo, Contracara. Esta pieza deshuesada consiste en los músculos de la pulpa blanca (*biceps femoris*, *gluteus superficialis* y *semitendinosus*) de la pierna. El chamorro interno (músculo *gastrocnemius*) podrá dejarse. Sin embargo, deberá retirarse el "ratón" (músculo *flexor digitorum superficialis*). También se deberán quitar los ganglios linfáticos poplíteos y la grasa circundante que supere los 6 mm (¼ de pulgada) de profundidad. El comprador podrá especificar que las contracaras de dos piernas se inviertan y que las superficies deshuesadas se coloquen juntas para producir un bife de grosor uniforme. Si se especifica esta opción, también podrá solicitar que la pieza se divida en porciones aproximadamente iguales mediante corte(s) recto(s) en ángulo recto respecto de la longitud del corte. El comprador puede determinar otras especificaciones de recorte.

Número de opción	Descripción
1	La parte interna del chamorro (músculos <i>gastrocnemius</i> y <i>flexor digitorum superficialis</i>) deberán quitarse mediante un corte a través de la veta natural.

Pieza n.º 402E - Pierna de Cerdo, Contracara, Falda de Pecho. La pieza debe consistir en los músculos *biceps femoris* y *gluteal superficialis*. Se separa la falda de pecho del cuete (músculo *semitendinosus*) y la parte interna del chamorro (músculo *gastrocnemius*) cortando por las vetas naturales.

Pieza n.º 402F - Pierna de Cerdo, Pulpa Negra. Esta pieza deshuesada consiste en el músculo *semimembranosus* y los músculos asociados de la porción de pulpa negra de la pierna que se quitan de las porciones de pulpa blanca y pulpa bola de la pierna a lo largo de la veta natural. Se deberán quitar todos los huesos, los cartílagos, el tejido conectivo grueso (opaco) expuesto, la carne magra y la grasa que recubren el hueso de la cadera (ostra de la cadera) y la membrana del músculo *gracilis* (porción opaca). El comprador podrá especificar que se empaqueten las partes interiores de dos jamones colocando juntas las superficies veteadas para producir un rosbif de grosor uniforme.

Pieza n.º 402G - Pierna de Cerdo, en 3 Piezas, Deshuesada. Esta pieza consistirá en las porciones de pulpa negra (cara), pulpa blanca (contracara) y pulpa bola de la pierna de cerdo, empaquetadas de forma individual y colocadas en el mismo envase. La pulpa negra se ajustará a la descripción de la pieza número 402F. La pulpa blanca se ajustará a la descripción de la pieza número 402D. La pulpa bola se ajustará a la descripción de la pieza número 402H. Se deberán quitar todos los huesos y cartílagos. El comprador podrá especificar el embalaje de rosbifs individuales, que consistirá en que dos porciones de pulpa negra, dos de pulpa blanca y dos de pulpa bola se coloquen en el mismo envase.

Pieza n.º 402H - Pierna de Cerdo, Punta de Sirloin. Esta pieza consistirá en la porción de la punta de sirloin de la pierna (el tensor de la fascia lata y el grupo cuádriceps). Este corte también puede denominarse como "pulpa bola".

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

1	El comprador puede especificar la extracción del tensor de la fascia lata del grupo del cuádriceps mediante un corte a través de la veta natural. Este corte también puede denominarse como "pulpa bola sin empuje".
---	--

Pieza n.º 402J – Pierna de Cerdo, Tapa de Pulpa Negra (IM). Esta pieza consistirá en el músculo *gracilis*, que se separa de la pulpa negra cortando a través de las vetas naturales.

Pieza n.º 402K - Pierna de Cerdo, Pulpa Blanca, Cuete (IM). Esta pieza consistirá en el músculo *semitendinosus*, que se separa de la pulpa blanca cortando a través de las vetas naturales. Esta pieza también puede denominarse "músculo del dedo o pulgar".

Pieza n.º 403 - Paleta de Cerdo. La paleta se separa de la media canal mediante un corte recto, aproximadamente perpendicular a la longitud de la media canal, posterior a la punta del codo, aunque no más de 25 mm, o 1.0 pulgada. No deberá exponer el codo. El extremo exterior del músculo *subscapularis* no deberá extenderse más allá del borde dorsal de la base del borde óseo del hueso de la paleta. Se quitará la pata delantera a la altura de la articulación superior de la rodilla o un poco por encima de ella mediante un corte recto aproximadamente perpendicular a los huesos del chamorro. La papada se quitará mediante un corte recto aproximadamente paralelo al lado correspondiente al lomo, anterior a la curvatura más profunda de la depresión de la oreja, pero a no más de 25 mm (1.0 pulgada) de ella. También se deberán quitar los huesos del pescuezo, las costillas, los huesos del pecho, los cartílagos asociados y el *flap* del pecho (a través del primer pliegue). La piel y la grasa deberán emparejarse hasta nivelarse con la carne magra en el borde dorsal. El grosor de la grasa exterior en el borde dorsal de la piel, medido en el centro del corte, no deberá exceder los 3.8 cm (1,5 pulgadas).

Pieza n.º 403A - Paleta de Cerdo, Corte Largo. Esta pieza es igual a la que se describe en la pieza número 403, excepto por que la espaldilla se separa de la canal mediante un corte recto aproximadamente perpendicular a la longitud de la canal entre la 4.^a y la 6.^a costillas.

Pieza n.º 403B - Paleta de Cerdo, Pulpa Blanca. Esta pieza consistirá en el chamorro, el húmero y el hueso de la paleta, así como los músculos externos de esta (piezas número 403 o 403A). Puede prepararse directamente con la canal, previa separación del lomo y la barriga mediante un corte a través del *flap* del pecho y el *pectoralis superficialis* siguiendo la veta natural hasta un punto inmediatamente medial al cartílago de la paleta. El chamorro se quitará a la altura de la articulación de la rodilla o por encima de ella. El extremo grueso (extremo adyacente al brazuelo) deberá incluir los huesos del chamorro 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 podrá contener el *subscapularis* y el *teres major*). Se deberá recortar la grasa de todos los lados, siguiendo la curvatura natural de los principales músculos y del hueso de la escápula. El comprador podrá especificar que se quite toda la piel.

Pieza n.º 403D - Paleta de Cerdo, Costelitas. Esta pieza consiste en el costillar y el hueso del pecho (esternón) que se retiran durante la fabricación de la pieza 403, Paleta de Cerdo. Se extraerá el espinazo (vértebras y puntas del espinazo). Esta pieza debe tener 2 costillas como mínimo.

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede especificar que las costelitas de la paleta se retiren durante la fabricación de la paleta de corte largo, pieza número 403A. Esta pieza debe tener 4 costillas como mínimo.
2	El comprador puede especificar que se retire el hueso del pecho (esternón).

Pieza n.º 404 - Paleta de Cerdo, Despellejada. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 403, excepto que se recortará la piel y la grasa en la contracara de la paleta. Se quitará la piel en posición dorsal con respecto a una línea recta paralela al lado dorsal, que comience en un punto que no exceda el 25 % de la distancia desde la articulación del codo hasta el lado dorsal. La grasa expuesta a causa de la eliminación de la piel deberá recortarse de forma que no exceda los 13 mm (0.5 pulgadas) de profundidad en ningún punto que se encuentre a 3.8 cm (1.5 pulgadas) o más desde el borde del collar de piel. Deberán quedar visibles por lo menos rastros del magro falso.

Pieza n.º 405 - Paleta de Cerdo, Picnic. Esta pieza se prepara con la pieza número 403. La cabeza de lomo deberá quitarse mediante un corte recto, dorsal a la articulación de la paleta, en ángulo aproximadamente recto respecto al lado de la barriga. Se deberá quitar la papada mediante un corte recto, aproximadamente paralelo al lado de la barriga, anterior al músculo media luna (*pectoralis profundí*), a no más de 25 mm (1.0 pulgada) de distancia, medida del lado de la cabeza de lomo. La piel y la grasa deberán emparejarse hasta nivelarse con la carne magra en el borde dorsal. El grosor de la grasa, medido en el centro del lado de la cabeza de lomo, no deberá exceder 2.5 cm (1.0 pulgada)

Número de opción	Descripción
1	Se retira la piel del cuello.
2	El chamorro se quitará mediante un corte que pase por un punto a la altura de la articulación del codo o por encima de ella.

Pieza n.º 405A - Paleta de Cerdo, Picnic, Deshuesada. Esta pieza se prepara con la pieza número 405. Se deberán quitar todos los huesos, cartílagos y piel. El lado de la barriga pegado al picnic deberá exponer un corte transversal de la maciza "cojín" (grupo de *triceps brachii*). El lado de la cabeza de lomo debe exponer un corte transversal completo del músculo *supraspinatus* que no tenga más que un ligero agrandamiento de los tendones. La papada debe quitarse mediante un corte anterior al músculo media luna (*pectoralis profundí*), que no se encuentre a más de 25 mm (1.0 pulgada) de distancia, medida del lado de la cabeza de lomo. Los extremos tendinosos de los chamosos deberán quitarse hasta un punto donde el corte transversal muestre al menos un 75 % de carne magra.

Número de opción	Descripción
1	Se debe dejar la piel.
2	Se deberá quitar la carne del chamorro.

Pieza n.º 405B - Paleta de Cerdo, Picnic, Maciza (Cojín), Deshuesada. Esta pieza consiste en el grupo muscular *triceps brachii* de la pieza número 405 y debe estar prácticamente libre de grasa. Los tendones se recortarán de grasa al mismo nivel que la carne magra.

Pieza n.º 405C – Paleta de Cerdo, Carne de Pectoral (IM). Esta pieza consistirá en el músculo *pectoralis profundis*, que se separará de la paleta mediante un corte a través de las vetas naturales.

Pieza n.º 405D – Paleta de Cerdo, *Shoulder Tender*. Esta pieza consistirá en el músculo *teres major*, que se elimina del lado medial de la contracara de paleta. Su ubicación es inmediatamente ventral al hueso de la paleta y se elimina cortando a lo largo de las vetas naturales de los músculos adyacentes.

Pieza n.º 406 - Cabeza de Lomo de Paleta de Cerdo, con Hueso. Esta pieza es igual a la que se describe en la pieza número 403, excepto que se debe quitar el picnic, como se describe en la pieza número 405. Se deberá retirar la piel, los huesos del pescuezo y los cartílagos relacionados. Deberán quedar visibles por lo menos rastros del magro falso (músculo *trapezius*). Cuando se especifique, se extraerá el pescuezo mediante un corte recto aproximadamente paralelo al lado del lomo, inmediatamente anterior al músculo media luna (*pectoralis profundus*). Esta pieza también puede denominarse “cabeza de lomo”.

Pieza n.º 406A - Cabeza de Lomo de Paleta de Cerdo, Deshuesada. Esta pieza se prepara con la pieza número 406. Se deberán quitar todos los huesos, cartílagos y piel. El lado del lomo de la cabeza de lomo deberá exponer el *longissimus* de igual o mayor tamaño que las áreas combinadas del *splenius* y el *semispinalis capitis*. El lado del picnic debe exponer un corte transversal del *supraspinatus* que no tenga más que un ligero agrandamiento de los tendones. Se deberá quitar la papada mediante un corte recto, aproximadamente paralelo al lado correspondiente al lomo, anterior al músculo media luna (*pectoralis profundus*), a no más de 25 mm (1.0 pulgada) de distancia medida del lado del picnic. Deberán quedar visibles por lo menos rastros del magro falso (músculo *trapezius*). La carne magra y la grasa que recubren la paleta deberán permanecer firmemente adheridas. Si se especifica, el pescuezo debe eliminarse con un corte recto aproximadamente paralelo al lateral del lomo, inmediatamente anterior al músculo media luna (*pectorales profundus*). El comprador puede especificar que la cabeza deshuesada se amarre o se use una malla. Esta pieza también puede denominarse “cabeza de lomo, deshuesada” o “paleta, deshuesada”.

Pieza n.º 406B - Cabeza de Lomo de Paleta de Cerdo, Deshuesada, Especial. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 406A, excepto que el magro falso (músculo *trapezius*) debe eliminarse, y el rosbif restante debe recortarse para que quede prácticamente libre de grasa superficial.

Pieza n.º 407 - Paleta de Cerdo, Cabeza de Lomo, Recortada de Grasa, sin Hueso de Paleta, Deshuesada. La cabeza de lomo es igual a la que se describe en la pieza número 406A, excepto que se deberá quitar la carne magra y la grasa que están inmediatamente por encima del hueso de la paleta.

Pieza n.º 407A – Paleta de Cerdo, Cabeza de Lomo de Cuello. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 407, excepto que un "cuello" (que consiste en piel y grasa del espaldar por encima del punto más dorsal del área en la que se han retirado el hueso de la paleta y la carne magra que lo recubre) se extiende desde el extremo anterior hasta el extremo posterior. El ancho del collar debe medir no menos de 26 mm (1.0 pulgada) y no más de 5 cm (2.0 pulgadas).

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede especificar que la cabeza de lomo de cuello esté hecha de la pieza 403A, Paleta de Cerdo, Corte Largo

Pieza n.º 408 - Barriga de Cerdo. La barriga se prepara de la media canal una vez que se quita la pierna, la paleta, el lomo, la lonja sin cuero de la chuleta y el costillar. Todos los huesos y cartílagos deberán extraerse. Se deberá quitar prácticamente toda la tela de grasa visceral. Esta también deberá quitarse mediante un corte recto a no más de 3.8 cm (1.5 pulgadas) desde la curvatura dorsal más exterior de la línea de trazado. Los extremos anterior (paleta) y posterior (pierna) de la barriga deberán estar razonablemente rectos y paralelos. Ningún lado de la barriga podrá ser más de 5.0 cm (2.0 pulgadas) más largo que su lado opuesto. El ancho del músculo de la falda (*rectus abdominis*) deberá alcanzar al menos el 25 % del ancho de la barriga en el extremo de la pierna (aguayón). La grasa del lado ventral de la barriga y adyacente a la falda deberá recortarse de grasa hasta alcanzar los 19 mm (0.75 pulgadas) desde la carne magra. El área ventral a la línea de trazado deberá estar libre de cortes profundos y "bolas de nieve" (áreas expuestas de grasa) que midan 19.4 cm² cuadrados (3.0 pulgadas cuadradas) o más. La barriga deberá estar libre de tejido mamario granuloso, oscuro, poroso, blando o exagerado en tamaño. La línea de trazado no se considera un corte profundo, pero no podrá exceder los 6 mm (0.25 pulgadas) de profundidad en ningún punto.

Pieza n.º 408B Barriga de Cerdo, con Hueso. Esta pieza incluye la barriga y el costillar intactos y se prepara como se describe en la número 408. Debe incluir no menos de 11 costillas intactas, los cartílagos costales y el esternón.

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

1	El comprador puede solicitar que esta pieza tenga por lo menos 9 costillas intactas.
2	La piel se elimina, tal como se describe en la pieza número 409.

Pieza n.º 409 - Barriga de Cerdo, sin Piel. La barriga sin piel es igual a la pieza que se describe en el número 408, excepto que se quita la piel dejando una superficie suave prácticamente libre de raíces de pelos y cortes profundos.

Número de opción	Descripción
1	El comprador especificará que la lonja sin cuero de la chuleta sea excluida mediante un corte recto dorsal a la curvatura más externa de la línea de trazado, a no más de 13 mm (0.5 pulgadas) de dicha curvatura. La grasa y la línea de las tetillas en el borde ventral deberán quitarse mediante un corte recto inmediatamente ventral al borde magro.

Pieza n.º 409A - Barriga de Cerdo, sin Costillas, sin Piel. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 408B, excepto que los huesos de las costillas se eliminan individualmente, dejando intactos el músculo intercostal (tiras de entrecostilla), los cartílagos costales, el esternón y el músculo *transversus abdominis*.

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede especificar que se conserve la piel y que se eliminen los cartílagos costales y/o el esternón.

Pieza n.º 410 - Lomo de Cerdo. El lomo es la porción de la media canal que queda después de extraer la paleta, la pierna, la barriga y la lonja sin cuero de la chuleta, dejando una porción del hueso de la paleta, la carne magra y la grasa que lo recubren, no menos de 2 (dos) vértebras sacras, pero ninguna caudal en el lomo. La paleta y la pierna deben separarse del lomo mediante cortes rectos razonablemente perpendiculares a la superficie de división de la columna vertebral. El extremo exterior del músculo *subscapularis* no deberá extenderse más allá del centro de la base del borde óseo del hueso de la paleta. El lado de la barriga se quitará mediante un corte recto (aunque una leve curvatura dorsal es aceptable) que se extienda desde un punto ventral al *longissimus*, pero a no más de 7.5 cm (3.0 pulgadas) de distancia de él, a la altura del extremo adyacente a la paleta, hasta un punto del extremo adyacente a la pierna ventral al filete, pero a no más de 13 mm (0.5 pulgadas) de este. La grasa superficial deberá recortarse hasta un promedio de 6 mm (0.25 pulgadas) de profundidad o menos, excepto en el área del hueso de la cadera. El área del hueso de la

cadera se define como el área contenida dentro de 2 (dos) líneas paralelas, a 5.0 cm (2.0 pulgadas) de distancia a ambos lados del extremo anterior del hueso de la cadera y el cartílago asociado. La grasa en el área de la cadera debe recortarse con el mismo contorno que el resto de la cubierta de grasa recortada del lomo. Deberán quedar expuestos al menos 5.0 cm (2.0 pulgadas) de magro falso. La grasa lumbar y pélvica deberá recortarse hasta alcanzar una profundidad de 13 mm (0.5 pulgadas) o menos. El filete deberá permanecer intacto. El diafragma y la falda colgante del lomo deberán quitarse. El canal raquídeo deberá verse por lo menos en el 75 % de las vértebras.

Pieza n.º 410A - Lomo de Cerdo, Extremo del Aguayón, con Hueso. Esta pieza se prepara con la pieza número 410 y de la misma forma que se describe en la pieza número 412 para la preparación de un lomo de cerdo, corte del centro, con hueso, en el que se quita el extremo del aguayón, con hueso, mediante un corte recto anterior al hueso de la cadera y su cartílago asociado para exponer el músculo *gluteus medius*. A menos que se especifique lo contrario, deberá quedar una porción del filete.

Pieza n.º 410B – Lomo de Cerdo, Extremo del Costillar, con Hueso. Esta pieza se prepara con la número 410 y de la misma forma que se describe en la pieza número 412 para la preparación de un lomo de cerdo, corte del centro, con hueso, en el que se quita el extremo del costillar, con hueso, mediante un corte recto desde el lomo de cerdo, de manera que el extremo del costillar tenga no menos de dos costillas y no más de seis.

Pieza n.º 410C – Lonja sin Cuero de la Chuleta de Cerdo. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 410 y deberá tener un grosor promedio de 13 mm (0.5 pulgadas).

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede solicitar que se retire la piel de esta pieza.
2	El comprador puede solicitar un grosor específico de grasa.

Pieza n.º 411 - Lomo de Cerdo, sin Hueso de la Paleta, con Hueso. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 410, excepto que se deberá quitar el hueso de la paleta, el cartílago asociado, así como la grasa y la carne magra que lo recubren. En el extremo adyacente a la paleta, el músculo *longissimus* deberá ser igual o mayor que las áreas combinadas del músculo *splenius* y el *semispinalis capitis*. Cuando lo especifica el comprador, se debe eliminar el magro falso por completo (músculos *trapezius* y *latissimus dorsi*).

El comprador podrá especificar las siguientes opciones para todos los lomos de cerdo que corresponda de las series 412, 413 y 414. Las opciones 1 a 4 son opciones de retiro de la barriga (ventral al músculo *longissimus*; extremo del hueso de la paleta x extremo del aguayón), la opción número 5 es de recorte de grasa, y las opciones 6 a 11 designan músculos o cantidad de costillas. Se puede especificar más de una de estas opciones para una pieza individual.

Número de opción	Descripción
1	5.0 cm (2 pulgadas) x 2.5 cm (1.0 pulgada)

2	25 mm (1 pulgada) x 25 mm (1 pulgada)
3	0.0 mm (1 pulgada) x 0.0 mm (1 pulgada)
4	Otras dimensiones de retiro de la barriga según lo especifique el comprador
5	Extracción de todo el magro falso (músculos <i>trapezius</i> y <i>latissimus dorsi</i>)
6	<i>M.</i> Se deberá quitar el músculo <i>multifidus dorsi</i> (músculo del tigre)
7	El filete, según se describe en la pieza número 415, deberá quitarse.
8	Extremo del Costillar con Ocho (8) Costillas, Corte del Centro
9	Extremo del Costillar con Nueve (9) Costillas, Corte del Centro
10	Extremo del Costillar con Diez (10) Costillas, Corte del Centro
11	Extremo del Costillar con Once (11) Costillas, Corte del Centro

Pieza n.º 412 - Lomo de Cerdo, 414 [RD1] Corte del Centro, 8 Costillas, con Hueso. Esta pieza se prepara con la pieza número 410. Las porciones de paleta y sirloin se retiran mediante cortes rectos aproximadamente perpendiculares a la superficie de separación de los huesos del espinazo y a la longitud del lomo. El sirloin se quita por delante del hueso de la cadera y su cartílago asociado para exponer el *M. gluteus medius*. Se quitará la porción del hueso de la paleta y no se dejarán más de 8 (ocho) costillas. La(s) costilla(s) flotante(s) que no muestren un corte transversal del lado de la barriga no se incluirán en el corte. La barriga se quitará mediante un corte recto (aunque una leve curvatura dorsal es aceptable) desde un punto ventral al músculo *longissimus*, aunque a no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas) de este, a la altura del extremo adyacente al hueso de la paleta, hasta un punto del extremo adyacente al aguayón ventral al *longissimus*, pero a no más de 7.5 cm (3.0 pulgadas) de distancia de él. La grasa superficial se recortará hasta alcanzar un promedio de 6 mm (0.25 pulgadas) de profundidad. La grasa lumbar también deberá recortarse de forma que no exceda los 13 mm (½ pulgada) de profundidad. El filete deberá permanecer intacto. El canal raquídeo deberá verse por lo menos en el 75 % de las vértebras.

Pieza n.º 412A - Pierna de Cerdo, Corte del Centro, 8 Costillas, sin Cuerpos Vertebrales, con Hueso. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 412. Se elimina el filete. Se deberá retirar el borde protuberante de las puntas del espinazo de forma de que no se vea el borde ventral del canal raquídeo en la longitud del lomo. No deberán realizarse cortes profundos en el músculo *longissimus*.

Pieza n.º 412B - Lomo de Cerdo, Corte del Centro, 8 Costillas, Deshuesado. Esta pieza se prepara con la pieza número 412. Deberán extraerse el filete y todos los huesos y cartílagos. En el extremo del hueso de la paleta, el músculo *longissimus dorsi* duplicará por lo menos el tamaño del músculo *spinalis dorsi*. El aguayón se retira mediante un corte anterior al cartílago del hueso de la cadera y deberá exponer al músculo *gluteus medius*. La barriga se quitará mediante un corte ventral al músculo *longissimus*, pero a no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas) de distancia de este, a la altura del extremo adyacente al hueso de la paleta, hasta un punto del

extremo adyacente al aguayón ventral al *longissimus*, pero a no más de 7.5 cm (3.0 pulgadas) de él. Para facilitar el embalaje, esta pieza puede abrirse por la mitad realizando un corte tipo "mariposa" perpendicular a la longitud del lomo.

Pieza n.º 412C - Lomo de Cerdo, Corte del Centro, 11 Costillas, con Hueso. Esta pieza se prepara con la pieza número 410. Las porciones de paleta y sirloin se retiran mediante cortes rectos aproximadamente perpendiculares a la superficie de separación de los huesos del espinazo y a la longitud del lomo. El sirloin se quita por delante del hueso de la cadera y su cartílago asociado para exponer el *M. gluteus medius*. Se quitará la porción del hueso de la paleta y se dejarán no más de 11 costillas. La(s) costilla(s) flotante(s) que no muestren un corte transversal del lado de la barriga no se incluirán en el corte. La barriga se quitará mediante un corte recto desde un punto ventral al músculo *longissimus*, pero a no más de 7.5 cm (3.0 pulgadas) de distancia de este, a la altura del extremo adyacente al hueso de la paleta, hasta un punto del extremo adyacente al aguayón ventral al *longissimus*, pero a no más de 7.5 cm (3.0 pulgadas) de él (es aceptable una ligera curvatura dorsal). El hueso de la paleta, el cartílago asociado y la carne magra y la grasa que lo recubren también deberán quitarse. La grasa lumbar también deberá recortarse de forma que no exceda los 13 mm (½ pulgada) de profundidad. El filete deberá permanecer intacto. El canal raquídeo deberá verse en por lo menos el 75 % de las vértebras.

Pieza n.º 412D - Pierna de Cerdo, Corte del Centro, 11 Costillas, sin Cuerpos Vertebrales, con Hueso. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 412C. Se elimina el filete. Se deberá retirar el borde protuberante de las puntas del espinazo de forma de que no se vea el borde ventral del canal raquídeo en la longitud del lomo. No deberán realizarse cortes profundos en el músculo *longissimus*.

Pieza n.º 412F - Pierna de Cerdo, Corte del Centro, Extremo del Costillar, Deshuesada. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 412B o 414, salvo que deberá retirarse el extremo del aguayón en la zona posterior al músculo *spinalis dorsi*.

Pieza n.º 412G – Lomo de Cerdo, Corte del Centro, Extremo del Costillar. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 412A o 412D, excepto por la mitad lumbar, que deberá eliminarse en la zona posterior a la última costilla. Para preparar una pieza lista para rostizar, el comprador puede especificar que se quiten las puntas del espinazo. Además, puede especificar que las costillas se preparen al estilo francés quitándoles el músculo intercostal que las recubre y está entre ellas y dejando no más de 3.8 cm (1.5 pulgadas) de las costillas expuestas. Los restos del músculo intercostal que recubre las costillas y está entre ellas no deben superar 6.3 cm (2.5 pulgadas) desde el borde exterior del músculo *longissimus*. A menudo se usa un corte del centro listo para rostizar, preparado al estilo francés, para producir un costillar en corona de lomo de cerdo. Este corte también puede denominarse "costillar con corte del centro".

Pieza n.º 412H - Lomo de Cerdo, Corte del Centro, Mitad Lumbar. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 412A o 412D, excepto que deberá quitarse la mitad de la costilla en la zona posterior a la última costilla. La porción restante debe contener no menos de cuatro procesos transversales ("paletita" o "huesecillos tipo botana").

Pieza n.º 413 - Lomo de Cerdo, Completo, Deshuesado. Esta pieza se prepara con la pieza número 410. Se deberá quitar toda la piel, los huesos, los cartílagos, el filete, y la carne

magra y la grasa que recubren el hueso de la paleta. El extremo del lomo adyacente a la pierna deberá quedar expuesto mediante un corte recto que no muestre la presencia del grupo del cuádriceps ni del músculo *longissimus*. El aguayón puede quitarse en un punto inmediatamente anterior a la cavidad del hueso de la cadera. En esos casos, tanto el músculo *longissimus* como el *gluteus medius* deberán quedar expuestos en el extremo adyacente a la pierna. En el extremo adyacente a la paleta, el *longissimus* deberá ser igual o mayor que las áreas combinadas del músculo *splenius* y el *semispinalis capitis*. La barriga se quitará mediante un corte desde un punto ventral al músculo *longissimus*, pero a no más de 5.0 cm (2.0 pulgadas) de este, a la altura del extremo adyacente al hueso de la paleta, hasta un punto del extremo adyacente a la pierna ventral al *longissimus* y/o al *gluteus medius*, pero a no más de 25 cm (1.0 pulgada) de estos (es aceptable una ligera curvatura dorsal). La cubierta de grasa no deberá exceder los 6 mm (0.25 pulgadas) de profundidad, excepto en la cavidad de la cadera, que no tiene requisitos de grasa medible, pero que deberá recortarse de grasa con el mismo contorno que el resto de la grasa superficial recortada. El área del hueso de la cadera se define como el área contenida entre 2 (dos) líneas paralelas, a 25 mm (1.0 pulgada) a cada lado del área de la cavidad de la cadera. Para facilitar el embalaje, esta pieza puede abrirse por la mitad realizando un corte tipo “mariposa” perpendicular a la longitud del lomo. Esta pieza también puede denominarse "Lomo, Corte Largo"

Número de opción	Descripción
12	El aguayón se quita mediante un corte recto inmediatamente anterior al cartílago de la cadera. Cuando se prepara así y conforme a la PSO 3 (sin barriga), la pieza también puede llamarse "Lomo, Espaldar Corte Corto, Músculo Principal" o "Lomo, Espaldar Estilo Canadiense".

Pieza n.º 413A - Lomo de Cerdo, Rosbif, Deshuesado. El lomo se prepara como se describe en la pieza número 413, excepto por el lomo deshuesado que debe cortarse en 2 (dos) piezas de aproximadamente igual longitud. Las piezas deberán colocarse con las superficies deshuesadas juntas, de modo que el hueso de la paleta y los extremos del aguayón no coincidan en el mismo extremo. Las piezas deberán recortarse de modo que una pieza de lomo deshuesado no se extienda más de 25 mm (1.0 pulgada) de longitud total más allá de su pieza opuesta. El lomo deshuesado se atará o amarrará con una red.

Pieza n.º 413B – Lomo de Cerdo, Especial, Deshuesado. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 413A, excepto que se deben eliminar por entero los músculos *infraspinatus*, *supraspinatus*, *latissimus dorsi* y *trapezius*. La barriga deberá quitarse en un punto inmediatamente ventral al músculo *longissimus* y al *gluteus medius*. Se deben eliminar los músculos *iliocostalis* y *obliquus internus abdominis*. Se podrán utilizar agentes aglutinantes para unir las superficies deshuesadas de cada mitad del lomo. El uso de todos los agentes aglutinantes y su aplicación deberá cumplir con los reglamentos del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria, (FSIS, por sus siglas en inglés).

Pieza n.º 413C – Lomo de Cerdo, Ojo del Lomo. Esta pieza consistirá en los músculos *longissimus* y *multifidus dorsi*. Esta pieza también puede denominarse “lomo, corte corto, músculo principal”.

Pieza n.º 413D - Aguayón de Cerdo, Deshuesado. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 413. El aguayón es la porción del lomo entero que queda luego de que se elimina el lomo de corte central mediante un corte recto en el área anterior al hueso de la cadera y el cartílago relacionado.

Pieza n.º 414 - Lomo de Cerdo, Corte del Centro, 11 Costillas, Deshuesado. Esta pieza se prepara con la pieza número 412C. Deberán eliminarse el filete y todos los huesos y cartílagos. En el extremo adyacente al hueso de la paleta, el músculo *longissimus* debe ser aproximadamente igual o más grande que el *spinalis dorsi*, y el *rhomboideus* no debe estar presente. El aguayón se quita por delante del cartílago del hueso de la cadera para exponer el músculo *gluteus medius*. La barriga se quitará mediante un corte desde un punto ventral al *longissimus*, pero a no más de 7.5 cm (3.0 pulgadas) de distancia de él, a la altura del extremo adyacente al hueso de la paleta, hasta un punto del extremo adyacente al aguayón ventral al *longissimus*, pero a no más de 7.5 cm (3.0 pulgadas) de este. Para facilitar el embalaje, esta pieza puede abrirse por la mitad realizando un corte tipo "mariposa" perpendicular a la longitud del lomo. Este corte también puede denominarse "lomo, corte corto".

Pieza n.º 415 - Filete de Cerdo. Esta pieza se prepara con la pieza número 410. Se quitará el filete, que deberá quedar intacto. Deberá quitarse el músculo lateral (psoas menor). La porción anterior (extremo de la cola) debe estar recortada de grasa, de forma que la cola no esté fraccionada a más de 25 mm (1.0 pulgada). El filete debe estar prácticamente libre de grasa.

Número de opción	Descripción
1	El músculo lateral (psoas menor) debe permanecer adherido.
2	El extremo grueso (posterior) se elimina por delante del músculo <i>iliacus</i> . El músculo lateral se elimina para que solo quede el psoas mayor.

Pieza n.º 415B – Filete de Cerdo, Cabeza de Filete. Esta pieza proviene de la pieza número 410A. Se retira del hueso pélvico y debe consistir en los músculos psoas mayor, psoas menor e *iliacus*.

Pieza n.º 416 - Costillar de Cerdo. El costillar deberá contener al menos 11 costillas y los cartílagos costales asociados, y podrá incluir porciones del esternón y el diafragma. La porción membranosa del diafragma deberá retirarse hasta las proximidades de la carne magra. Cualquier porción del diafragma que no esté firmemente adherida deberá quitarse cerca de la superficie interior de las costillas. La carne magra no podrá extenderse más de 5.0 cm (2.0 pulgadas) más allá de la curvatura de la última costilla y el cartílago costal. La grasa circundante al corazón que queda sobre la superficie interna de las costillas no deberá exceder los 6 mm (0.25 pulgadas) de profundidad promedio. La tela de grasa visceral debe recortarse para que quede prácticamente separada del diafragma y el *transverse abdominis*. Esta pieza también puede denominarse "costillas de la media canal". El comprador puede especificar la cantidad de costillas.

Pieza n.º 416A - Costillar de Cerdo, Estilo San Luis. El costillar se prepara como se describe en la pieza número 416, excepto que el esternón y la porción ventral de los cartílagos costales deberán quitarse junto con la porción de falda. El pecho deberá quitarse en un punto dorsal a la curvatura de los cartílagos costales. Cuando se especifique, se retirará el diafragma, y el costillar se separará en dos porciones aproximadamente iguales mediante un corte longitudinal. Esta pieza también puede denominarse “costillas de la media canal, corte del centro”.

Pieza n.º 416B - Costillar de Cerdo, Huesos del Pecho. Esta pieza consiste en el esternón, los cartílagos costales y la carne magra adherida que fue retirada de la pieza número 416A. Esta pieza también puede denominarse “puntas de las costillas”.

Pieza n.º 416C - Costillar de Cerdo, sin Hueso del Pecho (Esternón). Esta pieza es igual a la que se describe en el número 416, salvo que se debe retirar el esternón. Esta pieza también puede denominarse “costillas de la media canal, sin hueso del pecho (esternón)”.

Pieza n.º 416D - Hueso del Pecho (Esternón) de Cerdo. Esta pieza consiste en el hueso del pecho (esternón) y la carne magra y grasa asociadas.

Pieza n.º 417 - Chamorros de Cerdo. Los chamorros pueden ser de las manitas o de las patas traseras y deben separarse de las manitas a la altura de la articulación superior de la rodilla o por encima de esta, y de las patas traseras a la altura de la articulación del corvejón o por encima de esta. Los chamorros deberán tener al menos 5.0 cm (2.0 pulgadas) de longitud.

Pieza n.º 417A - Chamorros de Paleta de Cerdo. Los chamorros de paleta se separarán de las manitas a nivel de la articulación superior de la rodilla o por encima de ella. Los chamorros de paleta deberán tener al menos 5.0 cm (2.0 pulgadas) de longitud.

Pieza n.º 417B - Chamorro de Pierna de Cerdo. Los chamorros de pierna se separarán de las patas traseras a la altura de la articulación del corvejón o por encima de ella. Los chamorros de pierna deberán tener al menos 5.0 cm (2.0 pulgadas) de longitud.

Pieza n.º 418 - Recortes de Cerdo. Los recortes se prepararán con cualquier porción de la canal (pieza número 400) de la que se deriven productos que cumplan con los requisitos exigidos al producto final. Los recortes deberán estar libres de huesos, cartílagos, piel, tejido mamario granuloso, tendones gruesos expuestos y ganglios linfáticos, incluyendo los ganglios linfáticos prefemorales, poplíteos, prescapulares y cualquier otro ganglio linfático expuesto. Los extremos tendinosos de los chamorros deberán quitarse hasta un punto donde el corte transversal muestre al menos un 75 % de carne magra. No se permiten productos molidos. A menos que el comprador especifique lo contrario, se deberán excluir los recortes provenientes de máquinas deshuesadoras automáticas y sistemas avanzados para recuperar la carne magra. El comprador puede especificar también la limitación de grasa en términos del porcentaje de contenido de grasa (consultar la **Sección 3.3 Limitaciones de Grasa**).

Pieza n.º 419 - Papada de Cerdo. La papada se separa de la paleta tal como se describe en la pieza número 403. Las papadas deberán tener una forma razonablemente rectangular y se

les recortará el tejido suelto, la decoloración sanguinolenta y otros materiales objetables significativos. A menos que se especifique lo contrario, las papadas no deberán tener piel y estarán cortadas.

Número de opción	Descripción
1	La papada se recortará hasta que quede prácticamente libre de grasa superficial sobre el músculo <i>pectoralis superficialis</i> .

Pieza n.º 420 - Manitas de Cerdo. Las manitas deberán retirarse a la altura de la articulación superior de la rodilla de las patas delanteras o por encima de ella. Deberá recortarse la grasa de las manitas hasta que estén prácticamente libres de pelos y raíces de pelos.

Pieza n.º 420A - Patas Traseras de Cerdo. Las patas deberán retirarse a la altura de la articulación del corvejón de las patas traseras o por encima de ella. Deberá recortarse la grasa de las patas hasta que estén prácticamente libres de pelos y raíces de pelos.

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede solicitar que las piezas 420 y 420A se dividan a lo largo (en 2 piezas) o en cuartos (en 4 piezas).

Pieza n.º 421 - Huesos del Pescuezo de Cerdo. Los huesos del pescuezo deberán contener al menos 2 (dos) vértebras cervicales y al menos 1 (una), vértebra torácica, pero no más de 4 (cuatro), así como costillas adyacentes y carne magra del músculo intercostal.

Pieza n.º 422 - Lomo de Cerdo, Costillas del Espaldar. Las costillas del espaldar consistirán en por lo menos 8 (ocho) costillas y el músculo intercostal relacionado de un lomo. Las secciones de las costillas del espaldar deberán estar intactas, y el cuerpo de las vértebras torácicas deberá quitarse, excepto por pequeñas porciones de las vértebras que podrán permanecer entre los extremos de las costillas. Cuando así se especifique, la "membrana" (peritoneo) deberá quitarse de la superficie interior de las costillas y el músculo intercostal. Esta pieza también puede denominarse "costillitas". El comprador puede especificar la cantidad de costillas.

Pieza n.º 424 - Lomo de Cerdo, Costelitas. Esta pieza es un derivado de las apófisis transversas y la carne magra asociada de las vértebras lumbares de cualquier pieza de lomo de cerdo con hueso, según las IMPS, después de haber quitado el filete y el ojo del lomo. Las costelitas no deberán contener menos de 4 apófisis transversas (a veces llamadas "paletitas" o "huesecillos tipo botana"), deberán mantenerse intactas junto con su carne magra asociada y no deberán incluir más de dos costillas. Esta pieza deberá recortarse hasta quedar prácticamente libre de grasa superficial. El comprador puede especificar la cantidad de huesos.

Pieza n.º 435 - Carne de Cerdo Troceada. La carne de cerdo troceada se preparará con cualquier porción de la canal (pieza número 400) que genere un producto que cumpla con los requisitos exigidos al producto final. A menos que se especifique lo contrario, se quitará la parte interna del chamorro (porción del talón de la pierna), la carne del chamorro y la papada. Los trozos no deberán contener huesos, cartílagos, piel, tejido conectivo grueso, tejido mamario granuloso ni ganglios linfáticos. Cuando el comprador permita que se conserve la parte interna del chamorro, el músculo *flexor digitorum superficialis* (ratón) deberá quitarse del *gastrocnemius* a través de las vetas naturales. Para facilitar el troceado, la carne puede estar congelada o atemperada, una sola vez. La carne se troceará a mano o en forma mecánica (la molienda no está permitida). Salvo que se especifique lo contrario, al menos el 75 %, por peso, de los trozos resultantes deberá tener un tamaño de no menos de 19 mm (0.75 pulgadas) o de no más de 3.8 cm (1.5 pulgadas), y ninguna superficie individual podrá tener más de 6.3 cm (2.5 pulgadas) de longitud. La grasa superficial o las vetas de grasa intermuscular no deberán exceder los 6 mm (0.25 pulgadas) de grosor en ningún punto. El comprador puede especificar también la limitación de grasa en términos del porcentaje de contenido de grasa (consultar la **Sección 3.3 Limitaciones de Grasa**).

Pieza n.º 435A - Trozos de Cerdo para Guisado. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 435, excepto (salvo que se especifique lo contrario) que al menos el 85 %, por peso, de los trozos resultantes deberá tener un tamaño de no menos de 19 mm (0.75 pulgadas) o de no más de 3.8 cm (1.5 pulgadas), y ninguna superficie individual podrá tener más de 6.3 cm (2.5 pulgadas) de longitud. El grosor de la grasa superficial o de las vetas de grasa intermuscular no deberá exceder los 6 mm ($\frac{1}{4}$ de pulgada) en ningún punto. El comprador puede especificar también la limitación de grasa en términos del porcentaje de contenido de grasa (consultar la **Sección 3.3 Limitaciones de Grasa**).

Pieza n.º 435B - Trozos de Cerdo para Brochetas. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 435, excepto (salvo que se especifique lo contrario) que al menos el 90 %, por peso, de los trozos resultantes deberá tener un tamaño de no menos de 25 mm (1 pulgada) o de no más de 3.8 cm (1.5 pulgadas), y ninguna superficie individual podrá tener más de 7.5 cm (3.0 pulgadas) de longitud. El grosor de la grasa superficial o de las vetas de grasa intermuscular no deberá exceder los 3 mm ($\frac{1}{8}$ de pulgada) en ningún punto.

Pieza n.º 496 - Carne Molida de Cerdo. A menos que se especifique lo contrario, la carne molida de cerdo puede prepararse a partir de cualquier porción de la canal (pieza número 400). La carne no debe contener huesos, cartílagos, piel, tejido mamario granuloso, tendones gruesos expuestos, tejido conectivo grueso (opaco) expuesto, ganglios linfáticos prefemorales, poplíteos o prescapulares específicamente y otros ganglios linfáticos expuestos. Se extraerán los extremos tendinosos de los chamos, de modo que un corte transversal presente al menos un 75 % de carne magra. La carne procesada con máquinas de deshuesado automáticas se acepta siempre que sea molida el mismo día en que se procesa.

La carne molida de cerdo puede provenir de carne deshuesada que haya sido previamente congelada y almacenada. El comprador puede especificar la cantidad máxima de carne previamente congelada y deshuesada, que se puede mezclar con carne refrigerada en estado fresco antes de la molienda final.

Cuando el comprador así lo especifique, el producto etiquetado como "carne magra de cerdo finamente texturizada" puede combinarse con carne deshuesada de cerdo que cumpla con los requisitos materiales especificados anteriormente, siempre que no exceda el 20 % del

producto combinado final. La "carne magra de cerdo finamente texturizada" deberá producirse y etiquetarse conforme a las reglamentaciones del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés). El equipo de molienda deberá tener cuchillas y placas afiladas. A menos que se especifique lo contrario, la carne deshuesada deberá molerse al menos una vez a través de una placa con orificios que no superen los 25 mm (1.0 pulgada) de diámetro. De forma alternativa, la carne deshuesada puede picarse o cortarse a máquina mediante cualquier método, siempre y cuando la textura y la apariencia del producto después de la molienda final sean las típicas de la carne molida de cerdo preparada únicamente mediante molienda. A menos que se especifique lo contrario, la molienda final deberá realizarse a través de una placa con orificios de 5 mm (3/16 de pulgada) de diámetro. La carne de cerdo debe mezclarse muy bien al menos una vez antes de la molienda final. Sin embargo, la carne molida de cerdo no deberá mezclarse después de la molienda final. La disminución inicial en tamaño, el mezclado, la molienda final y el embalaje seguirán una secuencia continua.

El comprador puede especificar el uso de un sistema expulsor y colector de huesos en la molienda final (placa de 5 mm [$\frac{3}{16}$ de pulgada] o más chica) para retirar materiales cuestionables (hueso, cartílago, tejido conectivo, etc.). Los materiales cuestionables que se retiren durante la molienda final no pueden volver a introducirse en el producto terminado. A efectos de certificaciones, el comprador puede renunciar a la realización de un examen para constatar defectos de recorte (1) si se especifica el uso de un sistema expulsor y colector de huesos y (2) si el productor garantiza el retiro de los demás materiales cuestionables enumerados en los requisitos materiales.

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

A menos que se especifique lo contrario, el contenido de grasa no deberá exceder el 22 %. Sin embargo, el comprador podrá especificar cualquier contenido de grasa, siempre que este no exceda el 30 %.

Pieza n.º 496A - Carne Molida de Cerdo con Producto Proteico de Soya. Esta pieza es igual a la que se describe en la pieza número 496, salvo que se agregará producto proteico de soya (PPS). El comprador especificará la fuente (por ej., soya), el tipo (harina, concentrado o aislado) y la textura (granulada o finamente rebanada) del producto proteico de soya. El producto proteico de soya (PPS) puede utilizarse en seco o parcial o completamente hidratado. Si no se especifica, el PPS seco deberá hidratarse por completo para rendir un mínimo de 18 % de proteína. A fin de determinar la cantidad máxima de agua que debe mezclarse con el PPS seco para que rinda 18 % de proteína en la mezcla, se deberá utilizar la siguiente ecuación:

Ecuación

$$[(\text{Porcentaje de proteína del PPS sobre la base de "tal como se encuentra" / 18}) - 1] = x$$

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

^{1/}Se puede usar cualquiera de los siguientes tipos de PPS o alguna combinación de ellos. Cuando el fabricante de PPS produce una combinación de estos, la cantidad de cada tipo y el contenido proteico mínimo (sobre la base de "tal como se encuentra") de la mezcla deberán declararse en la etiqueta.

Tipo	Proteína (%) sobre la base de "tal como se encuentra"
Harina	50.0
Concentrado	65.0
Aislado	85.0

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

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

Pieza n.º 496B - Mezcla para Hamburguesa de Cerdo. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 496A, excepto que el producto proteico de soya (PPS) no tiene que cumplir con las reglamentaciones del Servicio de Nutrición y Alimentos (FNS, por sus siglas en inglés).

Pieza n.º 496C - Mezcla para Hamburguesa de Cerdo, (sin Exceder el 10 % de Grasa). Esta pieza es igual a la que se describe en el número 496, excepto que el contenido de grasa no excederá el 10 %. Es posible agregar ingredientes adicionales para mejorar la aceptabilidad del producto. Esos ingredientes no podrán exceder el 10 % del producto combinado terminado. El comprador puede especificar los ingredientes que se permitirán.

8.3 Descripciones de Cortes Porcionados

Pieza n.º 1400 - Bistec Suavizado de Cerdo. Los bistecs suavizados pueden prepararse con cualquier porción de la canal que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos exigidos al producto final. Sin embargo, se excluirá la carne del chamorro y de la parte interna del chamorro. 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. Se permite 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 cualquiera de los lados del bistec. Los bistecs individuales deben permanecer intactos al ser suspendidos a 13 mm (½ pulgada) del borde externo. Los bistecs deberán estar libres de tejido conectivo grueso, huesos, cartílagos y ganglios linfáticos.

Pieza n.º 1401 - Bistec Suavizado de Cerdo, Especial. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 1400, excepto que los bistecs deben prepararse a partir de cualquier combinación de carne magra de las secciones de la pierna, aguayón, lomo y paleta (excluyendo la carne del chamorro y de la parte interna del chamorro) de la canal. No está permitido unir dos o más piezas ni plegar la carne al suavizarla.

Pieza n.º 1401D – Osobuco de Cerdo, Chamorro Trasero. Esta pieza se prepara con la pieza número 401D. Las porciones de chamorro trasero deben cortarse del grosor especificado por el comprador, y aproximadamente perpendiculares a la longitud del hueso. Las superficies de los cortes transversales resultantes (de ambos lados) deben presentar al menos un 75 % de carne magra.

Pieza n.º 1402 - Escalopas de Cerdo. Las escalopas se prepararán a partir de cualquier combinación de carne magra de las secciones de la pierna, lomo, aguayón o paleta (excluyendo la carne del chamorro y la parte interna del chamorro) de la canal que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos exigidos al producto final. Las escalopas deberán estar libres de tejido conectivo grueso (opaco), huesos, cartílagos y ganglios linfáticos. Cuando se especifique, las materias primas 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 un promedio de 3 mm (⅓ de pulgada) de grosor. Este en ningún punto deberá exceder los 6 mm (¼ de pulgada). La grasa superficial de un grosor de 2 mm (0.1 pulgadas) o más no deberá exceder el 50 % de la circunferencia de la escalopa. Las escalopas individuales deben permanecer intactas al ser suspendidas a 13 mm (½ pulgada) del borde externo. Alternativamente, el comprador puede especificar limitaciones para la grasa superficial y para las vetas de grasa intermuscular en términos del máximo porcentaje de área cubierta. Ni la grasa superficial ni las vetas de grasa intermuscular de la superficie total del corte en cada lado de la escalpa deberán exceder el porcentaje especificado por el comprador.

Pieza n.º 1402G - Escalopas de Pierna de Cerdo. Esta pieza es igual a la que se describe en el número 1402, excepto que el cerdo deshuesado debe proceder de cualquier pieza que cumpla con los requisitos exigidos al producto final de la pieza número 402G.

Pieza n.º 1406 - Bistecs de Cabeza de Lomo de Cerdo. Los bistecs se preparan con la pieza número 406. El rebanado de los bistecs deberá comenzar en el lado adyacente al lomo de la cabeza. Esta pieza también se denomina "bistecs de cabeza de lomo Boston" o "bistecs de paleta".

Pieza n.º 1407 - Bistecs de Cabeza de Lomo de Paleta, Deshuesados. Los bistecs se preparan con la pieza número 407. El rebanado de los bistecs deberá comenzar en el lado adyacente al lomo de la cabeza. Esta pieza también se denomina "bistecs de cabeza de lomo Boston, deshuesados" o "bistecs de paleta, deshuesados".

Pieza n.º 1408 - Paleta de Cerdo, Costillas Cortas. Esta pieza se prepara con la pieza número 403A - Paleta de Cerdo, Corte Largo. Antes de eliminar los huesos del pescuezo y las costillas de una paleta que contiene entre 4 y 6 costillas, las costillas cortas deben retirarse mediante un corte por la línea de trazado que atraviese las costillas del área inmediatamente ventral a la curvatura ventral de los huesos del pescuezo (vértebras cervicales) y separando las costillas, el esternón y el músculo *serratus ventralis* intactos, cortando a través de las vetas naturales. El músculo *serratus ventralis* deberá continuar por al menos dos costillas del lado dorsal.

Número de opción	Descripción
1	El esternón debe ser retirado mediante un corte a través de los cartílagos costales.

Pieza n.º 1408B - Costillas Cortas de Cerdo. Esta pieza se prepara con la pieza número 408B - Barriga de Cerdo, con Hueso. Esta pieza debe proceder de la porción anterior de la barriga y consistirá en los huesos de las costillas intactos y los músculos *latissimus dorsi* y *serratus ventralis*. El *serratus ventralis* deberá continuar por al menos dos costillas, tanto en el lado dorsal como en el ventral. Se deberá quitar la piel, carne magra y grasa dorsales de las costillas, el esternón y las porciones ventrales de los cartílagos costales. A menos que se especifique lo contrario, esta pieza debe prepararse en porciones que no contengan más de 3 costillas.

Número de opción	Descripción
1	El comprador puede especificar que se elimine el músculo <i>latissimus dorsi</i> y las vetas de grasa intermuscular.

Pieza n.º 1410 – Chuletas de Lomo de Cerdo. Las chuletas se preparan con toda la carne magra apta de la pieza número 410 e incluirán chuletas de paleta, del espaldar, T-Bone, Porterhouse y de aguayón. Se excluirán las chuletas deformes relacionadas con la cavidad del hueso de la cadera. A menos que se especifique de otro modo, la longitud de la cola (distancia desde el *M. longissimus dorsi*) no excederá los 2.5 cm (1.0 pulgada). Otras opciones para la longitud de la cola son: 7.5 cm (3 pulgadas), (recomendada para las chuletas preparadas al estilo francés; consultar la PSO 5), 5.0 cm (2 pulgadas) y sin cola (recortada hasta alcanzar el recorte de grasa especificado).

Cavidades. Cuando el comprador lo especifique para las chuletas de lomo de cerdo de las series 1410 y 1413, la cavidad debe realizarse mediante un corte en el músculo *longissimus* que no deje menos de 6 mm (0.25 pulgadas) ni más de 13 mm (0.5 pulgadas) de carne magra intacta desde el borde hasta el punto más interno de la cavidad. El corte no debe perforar ninguna superficie que contenga la sección transversal del *longissimus*.

El comprador puede especificar que desea chuletas que provengan de porciones específicas del lomo del cerdo usando las opciones especificadas por el comprador para chuletas de lomo de cerdo que se indican a continuación:

Número de opción	Descripción
1	Chuletas de Corte del Centro: las chuletas deben provenir de cualquier pieza de lomo de cerdo a la que se le haya quitado la porción de hueso de la paleta y de aguayón, e incluirá las chuletas T-Bone y Ribeye, tal como se describe en las PSO 3 y 4 a continuación.
2	Chuletas Porterhouse: estas chuletas provienen de la porción del lomo de cerdo anterior al hueso y cartílago de la cadera y tendrán expuesto en ambos lado el músculo psoas mayor. El ancho mínimo del psoas mayor deberá ser de 13 mm (0.5 pulgadas) al medirlo paralelo al espinazo.
3	Chuletas T-Bone: estas chuletas son iguales a las Porterhouse, excepto que la porción del filete (psoas menor y/o psoas mayor) debe estar expuesta en al menos uno de los lados de la chuleta.
4	Chuletas Ribeye: estas chuletas provienen de la pieza número 412G o de la porción de costilla de cualquier pieza de lomo de cerdo de corte del centro con hueso y 8, 9, 10 u 11 costillas. Cada chuleta debe consistir en al menos una costilla.
5	Chuletas Ribeye, estilo francés: el comprador puede especificar que las chuletas de costilla se preparen al estilo francés mediante la eliminación de la carne intercostal, así como de la carne magra y la grasa por encima y alrededor de los huesos de las costillas en sentido ventral al músculo <i>longissimus dorsi</i> . A menos que se especifique lo contrario, las chuletas deben provenir de chuletas Ribeye con una longitud de cola de 7.5 cm (3.0 pulgadas). La porción expuesta de las costillas no debe exceder la mitad de la distancia entre el extremo del hueso de la costilla y el músculo <i>longissimus dorsi</i> .
6	Chuletas Estilo New York: estas chuletas provienen del área lumbar de cualquier lomo de cerdo de corte del centro. Se excluyen el filete y el borde protuberante de los cuerpos vertebrales.
7	Chuletas de Paleta: estas chuletas provienen del extremo de la paleta del lomo del cerdo y deben incluir el hueso y el cartílago de la paleta.
8	Chuletas de Aguayón: estas chuletas provienen del aguayón y deben incluir la carne magra apropiada asociada con el hueso de la cadera (pélvico).

9	Chuletas de los Extremos Adyacentes al Lomo: estas chuletas pueden prepararse con las porciones de paleta y/o de aguayón de cualquier lomo de cerdo.
---	--

Pieza n.º 1414 - Chuletas de Lomo de Cerdo, Corte del Centro, de Un Solo Músculo, Deshuesadas. Esta pieza puede prepararse con las piezas número 412B o 414, excepto que se deberá quitar el aguayón en un punto que esté aproximadamente 3.8 cm (1.5 pulgadas) anterior al cartílago de la cadera, de modo que el músculo *longissimus* aparezca como un solo músculo. Se quitará todo músculo que no sea el *longissimus* o el *multifidus dorsi*. Esta pieza deberá estar prácticamente libre de grasa y se rebanará en porciones del grosor y/o peso especificados por el comprador. A esta pieza se le puede llamar "Corte Americano" cuando se rebana con un grosor no menor a 3.2 cm (1.25 pulgadas) y no mayor a 3.8 cm (1.5 pulgadas).

Número de opción	Descripción
1	Las chuletas deben consistir solo en el músculo <i>longissimus dorsi</i> .

Pieza n.º 1413 – Chuletas de Lomo de Cerdo, Deshuesadas. Las chuletas de lomo deshuesadas se preparan con todos los lomos apropiados provenientes de la pieza número 413 e incluirán la paleta, el corte del centro y las chuletas de aguayón. Se excluirán las chuletas deformes relacionadas con la cavidad del hueso de la cadera. A menos que se especifique de otro modo, la longitud de la cola (distancia desde el *M. longissimus dorsi*) no excederá los 2.5 cm (1.0 pulgada). Otras opciones para la longitud de la cola son: 7.5 cm (3 pulgadas), (recomendada para las chuletas preparadas al estilo francés; consultar la PSO 5), 5.0 cm (2 pulgadas) y sin cola (recortada hasta alcanzar el recorte de grasa especificado). El comprador puede especificar que desea chuletas que provengan de porciones específicas del lomo de cerdo deshuesado usando las opciones especificadas por el comprador para chuletas de lomo de cerdo deshuesado que se indican a continuación:

Número de opción	Descripción
1	Chuletas de Corte del Centro, Deshuesadas: las chuletas deben provenir de la porción central (sin paleta ni aguayón) de la pieza número 413. Las chuletas de corte del centro incluyen tanto las chuletas Ribeye como las de estilo New York, tal como se describen en las PSO 2 y 3 que se encuentran a continuación.

2	Chuletas Ribeye, Deshuesadas: las chuletas Ribeye deshuesadas deben provenir de la porción de la costilla de la pieza número 414 y deben consistir en el músculo <i>longissimus dorsi</i> y el músculo <i>spinalis dorsi</i> . El músculo <i>longissimus</i> debe ser igual o más largo que el <i>spinalis dorsi</i> .
3	Chuletas Estilo New York, Deshuesadas: las chuletas Estilo New York deshuesadas deben provenir de la zona lumbar de la pieza número 414. No debe incluir el músculo <i>spinalis dorsi</i> .
4	Chuletas de Paleta, Deshuesadas: esta pieza deben provenir de la porción de la paleta deshuesada de la pieza número 413.
5	Chuletas de Aguayón, Deshuesadas: esta pieza deben provenir del aguayón deshuesado. Las chuletas deshuesadas deben incluir el músculo <i>gluteus medius</i> .
6	Chuletas de Extremo Posterior, Deshuesadas: esta pieza debe incluir toda la carne magra apta de la paleta deshuesada y de las porciones de aguayón de la pieza número 413.

Pieza n.º 1423 - Lomo de Cerdo, Costillas Estilo Campestre. Esta pieza se preparará con el extremo adyacente a la paleta de un lomo de cerdo, e incluirá no menos de 3 (tres) ni más de 6 (seis) costillas. Se deberán excluir los cuerpos vertebrales mediante un corte que expondrá la carne magra entre las costillas y las puntas del espinazo. Las costillas estilo campestre se dividirán en porciones aproximadamente iguales mediante cortes a través de la carne desde el lado del extremo de las costillas (ventral) hacia el lado de la punta del espinazo, sin cortar la cobertura muscular (*trapezius*), dejando las dos porciones unidas. Este corte deja el hueso de la paleta y la carne magra y la grasa que lo recubren en una porción y las costillas y las puntas del espinazo en la otra.

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

1	El comprador podrá especificar el hueso de la paleta, el cartílago asociado, y la carne magra y la grasa que lo recubren también deberán quitarse. Se extraerán los cuerpos vertebrales. Las costillas estilo campestre también se separarán en porciones aproximadamente iguales cortando a través de la carne donde se quitaron los cuerpos vertebrales. Este corte deja las costillas en una porción y los cuerpos vertebrales en la otra. Ambas porciones deberán empacarse en el mismo envase.
2	Lomo de Cerdo, Costillas Estilo Campestre, Deshuesado: esta pieza debe prepararse con el extremo de la paleta deshuesada del lomo de cerdo. La carne magra y la grasa que recubren la paleta podrán permanecer firmemente adheridas. Esta pieza se dividirá en porciones aproximadamente iguales cortando a través de la carne desde el lado del extremo de las costillas (ventral) hacia el lado dorsal (donde están las puntas del espinazo), sin cortar el músculo <i>trapezius</i> , dejando las dos porciones unidas. Este corte generalmente divide el músculo <i>longissimus dorsi</i> para que quede una porción a ambos lados de la porción.

Pieza 1423A: Paleta de Cerdo, Costillas Estilo Campestre. El comprador puede especificar que esta pieza se prepare con la pieza número 406: Cabeza de Lomo de Paleta de Cerdo, con Hueso. Las costillas estilo campestre de la paleta se dividirán en porciones aproximadamente iguales cortando a través de la carne desde el lado del extremo de las costillas (ventral) hacia el lado donde estaban las puntas del espinazo, sin cortar el músculo *trapezius*, dejando las dos porciones unidas. Este corte deja el hueso de la paleta y la carne magra y la grasa que lo recubren en una porción y una porción deshuesada en la otra.

Número de opción	Descripción
1	Paleta de Cerdo, Costillas Estilo Campestre, Deshuesada: esta pieza se prepara con la pieza número 406A: Cabeza de Lomo de Paleta de Cerdo, Deshuesada. Esta pieza se dividirá en porciones aproximadamente iguales cortando a través de la carne desde el lado del extremo de las costillas (ventral) hacia el lado donde estaban las puntas del espinazo, sin cortar el músculo <i>trapezius</i> , dejando las dos porciones unidas. La carne magra y la grasa que recubren la paleta podrán permanecer firmemente adheridas.

Pieza n.º 1438 - Bistecs de Cerdo, Finamente Rebanados y Moldeados, Congelados. Esta pieza deberá prepararse con cerdo deshuesado que cumpla con los requisitos materiales de la pieza número 496 y deberá estar finamente rebanada (la molienda no está permitida) y moldeada. 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 496. El

comprador especificará la forma y el peso de los bistecs. Cuando se especifique, los bistecs rebanados finamente y moldeados podrán suavizarse (el término "suavizados" podrá aparecer en la etiqueta del producto). Cuando se especifique, los bistecs deberán empanizarse y etiquetarse adecuadamente. El empanizado y su aplicación deberán realizarse de acuerdo con la reglamentación del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS, por sus siglas en inglés).

Pieza n.º 1438A - Escalopas para Emparedados de Cerdo, Finamente Rebanadas, Picadas, Moldeadas y Rebanadas como Obleas, Congeladas. Las escalopas deberán prepararse con carne deshuesada de cerdo que cumpla con los requisitos materiales de la pieza número 496. El proceso de rebanado fino, triturado, moldeado y rebanado deberá realizarse de acuerdo con la reglamentación del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria y deberá producir escalopas con textura moderadamente fina. El producto deberá cumplir con los requisitos de contenido de grasa de la pieza número 496. Cada escalopa consistirá en dos o más rebanadas finas que pesen aproximadamente 28 g (1.0 onza) cada una. No podrá haber más que una mínima cantidad de anillos verdes, marrones o grises. Los bistecs deberán embalarse 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 y/o la cantidad de rebanadas por libra.

Pieza n.º 1438B - Bistecs de Cerdo, Rebanados y Moldeados, Congelados. Los bistecs deberán prepararse con carne deshuesada de cerdo que cumpla con la pieza número 418. El proceso de rebanado fino y moldeado deberá realizarse de acuerdo con las reglamentaciones del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria. Se podrán agregar ingredientes para suavizar y aglutinar, que deberán aparecer en la etiqueta del producto. El comprador deberá especificar el peso, la forma o el grosor de los bistecs.

Pieza n.º 1495 - Cortadillo de Cerdo. Esta pieza se preparará con cualquier porción de la canal (pieza número 400) que generen productos que cumplan con los requisitos exigidos a la pieza final. No obstante, no se incluirá la carne del chamorro ni las papadas. Se quitarán en su totalidad la piel, huesos, cartílagos, tejido conectivo grueso, ganglios linfáticos *prefemorales*, *poplíteos* y *prescapulares* y cualquier otro ganglio linfático expuesto, así como toda la grasa superficial y las vetas de grasa intermuscular que excedan los 3 mm (1/8 de pulgada). La carne deshuesada deberá molerse una vez a través de una placa con orificios que midan 19 mm (0.75 pulgadas). De forma alternativa, la carne deshuesada puede picarse o cortarse a máquina mediante cualquier método que produzca un resultado equivalente. No obstante, si el comprador así lo especifica, se deberá trocear la carne a mano hasta alcanzar el tamaño deseado.

El comprador podrá especificar las siguientes opciones para cualquier pieza de la serie 1496.

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

Pieza n.º 1496 - Hamburguesas de Carne Molida de Cerdo. Esta pieza se prepara con la pieza número 496.

Pieza n.º 1496A - Hamburguesas de Carne Molida de Cerdo con Producto Proteico de Soya. Las hamburguesas se prepararán con la pieza número 496A.

Pieza n.º 1496B - Hamburguesas de Cerdo. Esta pieza se prepara con la pieza número 496B.

Pieza n.º 1496C - Hamburguesas de Cerdo (sin Exceder el 10 % de Grasa). Las hamburguesas se prepararán con la pieza número 496C

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]) 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 las chuletas, escalopas y rosbifs, dejando las mitades unidas por un borde.

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

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

Cadena: Músculo lateral del filete.

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

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

Molida: Reducción del tamaño de 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.

Magro falso: El músculo *cutáneo* incorporado en la grasa que recubre el área de la paleta de una media canal de cerdo.

Estilo francés: Proceso por el que el hueso queda expuesto cuando se extrae la carne intercostal y/o la carne magra y grasa que la rodea con fines 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.

Tela de Grasa Visceral: Recubrimiento de grasa de la pared abdominal del cerdo.

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.

PSE (Pale, Soft, and Exudative Pork): Sigla de "carne de cerdo pálida, fofa y exudativa".

Media canal: Una mitad de una canal de cerdo 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.