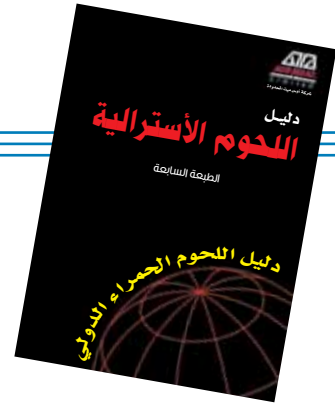


دليل اللحوم الأسترالية

الطبعة السابعة

دليل اللحوم الحمراء العالمية



المقدمة

مرحباً بكم بين صفحات

دليل اللحوم الأسترالية - الطبعة السابعة

(دليل اللحوم الحمراء الدولي)

تود شركة أوس-ميت AUS-MEAT أن تشكر شركائها في قطاع اللحوم الحمراء الأسترالية على دعمهم لها في عملية صياغة دليل اللحوم الأسترالية (دليل اللحوم الحمراء الدولي)، وتخص بالذكر:

- لجنة مصطلحات ومعايير قطاع اللحوم الأسترالية
- مجلس قطاع اللحوم الأسترالية (AMIC)
- هيئة اللحوم والماشية الأسترالية (MLA)

تتضمن الطبعة السابعة المحددة البرامج الحالية التابعة لقطاع اللحوم الأسترالية، بالإضافة الى لائحة مستوفاة تضم مواصفات المنتجات وصور ملونة لكافة أنواع اللحوم، كما تأخذ بعين الاعتبار مجموعة البيانات التجارية الواسعة النطاق المعتمدة عالمياً.

تم نشر دليل اللحوم الأسترالية - الطبعة السابعة تحت اسم «دليل اللحوم الحمراء الدولي» لأجل فتح مجال أكبر أمام العملاء لاستخدام المواصفات الدقيقة للمنتجات في التجارة الدولية.

ايان كينغ

المدير التنفيذي

شركة أوس-ميت المحدودة

دليل اللحوم الحمراء الدولي

قائمة المحتويات

قطاع اللحوم الحمراء الأسترالية (معلومات عامة)

لمحة عامة عن القطاع

- 4..... شركة أوس - ميت
5..... الهيئة الأسترالية لخدمة الحجر الصحي والتفتيش
5..... برامج سلامة الأغذية
6..... هيئة اللحوم والماشية الأسترالية

مصطلحات أوس - ميت

- 10-7 فصائل البقر/الغنم/الماعز ومواصفاتها
12-11..... خطة تقييم الذبيحة البقرية
13..... مواصفات ورموز التغليف
14..... المعلومات المتعلقة بالتوسيم
15..... كيفية استخدام دليل اللحوم الأسترالية
16..... دليل (قائمة مرجعية) طلب اللحوم الحمراء الأسترالية

برامج القطاع

- 17..... معيار مواصفات لحم البقر الأسترالي المغذى بواسطة الحبوب
18..... نظام جي اس 1 الأسترالي (GS1)
21-19..... معايير اللحوم الأسترالية (MSA)

- 32-22..... مرجع قطع العضلات الأساسية الموحدة
61-33..... لحم البقر

لحوم الأحشاء والأطراف

- 70-62..... الصالحة للأكل - البقر/العجل
82-70..... لحم العجل
104-83..... لحم النعاج

لحوم الأحشاء والأطراف

- 108-105..... الصالحة للأكل - النعاج/الماعز
109..... لحم الماعز
110..... معايير متطلبات تقطيع الذبيحة
111..... خريطة أستراليا



قطاع اللحوم الحمراء الأسترالية (معلومات عامة)

قطاع اللحوم الحمراء الأسترالية

- لمحة عامة عن القطاع

مصطلحات شركة أوس - ميت

- الفصائل : البقر، الغنم، الماعز، الفئات والمواصفات
- خطة تقييم الذبيحة البقرية
- مواصفات التغليف وأنظمته
- المعلومات المتعلقة بتوسيم الصناديق
- كيفية استعمال دليل اللحوم الأسترالية
- دليل على شكل قائمة مرجعية لطلب اللحوم الحمراء الأسترالية

برامج القطاع

- لحم البقر الأسترالي المغذى بواسطة الحبوب - أدنى المواصفات القياسية
- البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم (MLA) - معايير تصنيف لحم البقر
- نظام جي اس 1 الأسترالي (GS1) - معايير قطاع اللحوم الحمراء الأسترالية

قطاع اللحوم الحمراء الأسترالية



شركة أوس - ميت

تنظيم شركة أوس - ميت
ودورها في قطاع اللحوم الأسترالية

المعايير

تقوم شركة أوس - ميت بوضع معايير الاعتماد ومراجعتها بالتنسيق مع قطاع اللحوم الأسترالية، وقد صممت هذه المعايير لحماية سمعة شركة أوس - ميت وصدق لفتها، وأيضاً مصلحة قطاع اللحوم الأسترالية في بيع اللحوم والماشية الأسترالية وتوزيعها وتصديرها.

برامج الاعتماد

تقدم شركة أوس - ميت برامج اعتماد المقاصب (المسالخ) وأقسام تشفية اللحم (فصل اللحم عن العظم (BONING) (مؤسسات التعبئة والتجهيز). على كافة المقاصب (المسالخ) وأقسام نزع العظام المصدرة أن تكون معتمدة من شركة أوس - ميت بموجب التشريع الفيدرالي.

على المؤسسات الراغبة في أن تُعتمد من أوس - ميت أن تطبق نظام معتمد لإدارة الجودة مصمم لضمان اتساق النوعية ودقة بيانات المنتجات.

لمراجعة اللائحة الحالية بالمؤسسات المعتمدة من أوس - ميت، قم بزيارة الموقع التالي:

www.ausmeat.com.au

ارجع الى لائحة المؤسسات المعتمدة من أوس - ميت.

المراقبة

تقوم أوس - ميت بمراقبة المؤسسات المعتمدة لتحديد مدى التزامها بالأنظمة التي اعتمدها لمراقبة الجودة ولضمان استخدام كل مؤسسة لغة أوس - ميت بشكل دقيق ومحافظة على معايير الاعتماد.



الهيئة الأسترالية لخدمات الحجر الصحي والتفتيش AQIS

ينبغي على مصانع تجهيز اللحوم المعدة للتصدير أن تعمل بموجب قانون مراقبة الصادرات لعام 1982 وتعديله لعام 2005، وبموجب هذا القانون، تؤمن أنظمة مراقبة الصادرات (من اللحوم ومنتجاتها) إطار العمل لتلبية المتطلبات التشريعية المفصلة التي تطبق على مصانع تجهيز اللحوم المعدة للتصدير. ينظم القانون المذكور كيفية التعامل مع اللحوم خلال عملية التجهيز فيكون في كل مسلخ للحوم المعدة للتصدير موظف بيطري موفد من «الهيئة الأسترالية لخدمات الحجر الصحي والتفتيش (AQIS)»، وهي هيئة أسترالية حكومية تعني بنظافة اللحوم وأنظمة السلامة والتصديق، بغرض التأكد من حسن تطبيق التشريع.

AQIS



برامج سلامة الأغذية

إن من شأن التزام أستراليا بسلامة الأغذية والموثوقية ونوعية المنتجات، دعم تركيزنا على تلبية متطلبات عملائنا في كافة البلدان، فقد عمل قطاع اللحوم الحمراء الأسترالية بدأ بيد مع الحكومة الأسترالية لتطوير معايير صارمة وأنظمة لضمان الجودة على طول سلسلة الإمداد بغية المحافظة على معايير الإنتاج الرفيعة المستوى في أستراليا. تركز المعايير وأنظمة ضمان الجودة المذكورة على عملية تقييم المخاطر وعلى أسس علمية صحيحة الى جانب أنظمة مراجعة مستقلة وهي تهدف الى تلبية متطلبات عملائنا في كافة أرجاء العالم.

ضمان الجودة

أصبح بإمكان كافة أقسام قطاع اللحوم الحمراء الأسترالية تطبيق أنظمة تعمل في إطار برنامج ضمان الجودة التي تمت مراجعتها من قبل جهات مستقلة بالشراكة مع قطاع الصناعة الأسترالي والحكومة الأسترالية وغيرها من الهيئات المعنية.

سبل ضمان الجودة

تقوم الحكومة الفيدرالية وحكومة الولايات في أستراليا بعمليات المراقبة الشاملة والمراجعة المفصلة (والتحقق جزء لا يتجزأ من أنظمة المراقبة الأسترالية). وتخضع عناصر الأنظمة المذكورة لتشريع الحكومة الأسترالية.

المعايير الأسترالية

تخضع كافة مصانع تجهيز اللحوم المعدة للتصدير والمرخصة للمعايير الأسترالية المتعلقة بالإنتاج الصحي ونقل اللحوم ومنتجات اللحوم المخصصة للاستهلاك الأدمي (م. أ. 2002: 4696). تركز المعايير المذكورة على أفضل الممارسات التي تتماشى مع مقياس المنظمة الدولية لتوحيد المعايير ISO 9001: 2002 كما يعتبر تطبيق كافة مقاصب التصدير الأسترالية لنظام ضمان الجودة المرتكز على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أمراً إلزامياً. على كافة المقاصب (المسالخ) المسجلة توظيف مفتشين



مؤهلين في كل مقصب (مسلخ) للحوم المعدة للتصدير بهدف:

- القيام بمعاينات يومية للنظافة قبل بدء العمليات؛
- مراقبة ضمان الجودة وسلامة اللحوم خلال عملية الإنتاج، وأيضاً القيام بمعاينات صحية (قبل الذبح وبعده) لضمان سلامة المنتجات وملاءمتها للاستهلاك.

إدارة الزراعة وصيد الأسماك والغابات الأسترالية DAFF
www.affa.gov.au

الهيئة الأسترالية لخدمات الحجر الصحي والتفتيش AQIS
www.aqis.gov.au

هيئة اللحوم والماشية الأسترالية MLA
www.mla.com.au

شركة اللحوم السليمة SAFEMEAT
www.safemeat.com.au



اللحوم والماشية الأسترالية

هيئة اللحوم والماشية الأسترالية تسويق اللحوم الحمراء الأسترالية في كافة أرجاء العالم

كل سوق على حدة. كما يتم تنظيم بعثات تجارية الى أستراليا يقصدها المستوردين والتجار الآخرون، لتعريف الجهات الدولية الفاعلة في القطاع على أنظمة الإنتاج الأسترالية، فالخبرة المباشرة المدعومة بنشاطات منظمة تتعلق بالثقافة التجارية وتعزز وفاء المستخدم وتقدم فرص عمل جديدة.

من جهة ثانية، يلاقي برنامج الماركة المسجلة (Co-operative Branding) الذي نستخدمه مع المصدرين والمستوردين نجاحاً في جميع أنحاء العالم. كذلك تواصل هيئة اللحوم والماشية الأسترالية تدريب الجزائريين وبأئمي التجزئة لكي تضمن تحضير اللحوم الحمراء الأسترالية وتقديمها للعملاء بأفضل طريقة ممكنة. يتم عرض اللحوم الحمراء في المراكز التجارية ومحلات الجزارة، وتساهم المواد المعروضة والمصممة خصيصاً لبلدان معينة في تثقيف المستهلكين وتشجيعهم على شراء اللحوم الحمراء الأسترالية المعدة للتصدير وبناء علاقة تجارية طويلة الأمد مبنية على وفاء العملاء وطلبهم.

تحافظ أستراليا على موقعها كأكبر بلد مصدر للحوم الحمراء في العالم، وذلك بفضل استجابتها لحاجات الأسواق المحلية، والدعم التسويقي الناجح الذي تلقاه منتجات اللحوم الحمراء الأسترالية على الصعيد العالمي، فقد قامت هيئة اللحوم والماشية الأسترالية بتسليم البرامج التسويقية (المصممة خصيصاً لكل سوق) ونقاط التوزيع، بهدف زيادة الطلب على اللحوم الحمراء الأسترالية.

تستهدف البرامج المذكورة الأعمال التجارية، ومحال البيع بالتجزئة، والخدمات الغذائية، والحكومات والمستهلكين، وهي تعمل بشكل عام على زيادة سبل دخول الأسواق وحصة اللحوم الأسترالية في الأسواق ومبيعاتها من لحم البقر والغنم والماعز. تتعامل هيئة اللحوم والماشية الأسترالية بشكل منتظم مع الحكومات والمنظمات المختلفة الأخرى، لتسهيل وتحسين سبل دخول منتجات اللحوم الحمراء الأسترالية الى الأسواق الخارجية. يتم استخدام العروض التجارية لدعم الموردين ونشر المعلومات المتعلقة بمنتجات اللحوم الحمراء الأسترالية وتقوية العلاقات الجديدة مع قطاع اللحوم في

لمزيد من المعلومات حول نشاطات هيئة اللحوم والماشية الأسترالية في منطقتكم، الرجاء الاتصال بمكتب الهيئة الإقليمي

الشرق الأوسط / إفريقيا

البنية الشرقية 1، مكتب 313 إي، ص. ب: 293715
المنطقة الحرة بمطار دبي، دبي، دولة الإمارات العربية المتحدة
هاتف: 44331355 (+971)، فاكس: 44549543 (+971)
mea@mla.com.au

كوريا

الطابق الحادي عشر، مبنى كيوبو
1، شونغرو، 1 كا
شونغرو - كو، سول 110714، الجمهورية الكورية
هاتف: 27207091 (+82)، فاكس: 27338337 (+82)
korea@mla.com.au

الصين

20 أي مبنى مكتب أورينتال كينزو بلازا،
رقم 48 شارع دونغرهيمنواي
قطاع دونغشانغ، بكين، الصين 100027
هاتف: 1084549377 (+86)، فاكس: 1084549296 (+86)
china@mla.com.au

أوروبا

مركز NCI التجاري، 149 شارع لويز
ص. ب: 24، 1050 بروكسل، بلجيكا
هاتف: 25357558 (+32)، فاكس: 25357563 (+32)
Europe@mla.com.au

اليابان

مبنى مركز التجارة العالمي
ص. ب: 29، مركز التجارة
1-4-2 هاماماتسوشو
ميناتو - كو، طوكيو 105-6112، اليابان
هاتف: 334356300 (+81)، فاكس: 334381677 (+81)
japan@mal.com.au

جنوب شرق آسيا / الجزائر الصينية

الطابق الأول، 165 شارع والكر
شمال سيدني، نيو ساوث ويلز،

أستراليا

هاتف: 294639147 (+61)، فاكس: 294639226 (+61)
seachinas@mla.com.au

مصطلحات أوس - ميت

نظام بزوغ الأسنان (الأساسي والبديل)

استخدمت شركة أوس - ميت قياسات الذبائح المجردة - نظام بزوغ الأسنان بشكل خاص - لوضع الثوابت الأساسية والبديلة لفئات البقر (العجول، البقر، الثيران)، والغنم (الخراف، الكباش، الحملان)، والماعز (العنز). إن نظام بزوغ الأسنان هو عبارة عن بزوغ الأسنان القاطعة الدائمة مع تقدم الحيوان في السن، ويتراوح نظام بزوغ الأسنان بين صفر وثمانية أسنان قاطعة دائمة على الأكثر.

تقسم الفئات لدى كافة فصائل الحيوانات المذكورة الى فئات أساسية، وفئات بديلة، وتتمتع جميعها بشفرات مرمزة واحدة.

الفئات البديلة (العمرية)

يتم تحديد الفئات البديلة عبر جمع حالات بزوغ الأسنان القاطعة الدائمة لتحديد عمر الحيوانات التدريجي، ويتم ترميز الفئات البديلة التابعة لفصائل البقر والغنم والماعز، وتحديدتها بشكل منفرد عبر تطبيق شفرة واحدة للفئة تصف جنس الحيوان المذكور في مواصفات الفصيلة.

الفئة الأساسية

تتضمن الفئة الأساسية الحيوانات التي يتراوح عدد الأسنان القاطعة الدائمة لديها، بين صفر وثمانية أسنان (0-8)، وتقسّم الى الفصائل التالية:

- البقر - (العجول، البقر، الثيران)
- الغنم - (الخراف، الكباش، الحملان)
- الماعز - (العنز)

البقر - الفئات الأساسية (العجول / البقر / الثيران)

الفئة / الشفرة	المواصفات	نظام بزوغ الأسنان
<p>«فيل» Veal *V* العجول فئات العجول الاختيارية: انظر القسم المتعلق بالعجول</p>	<p>العجول - أنثى أو ذكر مخصي أو كامل من فصيلة البقر:</p> <ul style="list-style-type: none"> • لا يظهر أي اشارات تدل على بزوغ الأسنان القاطعة الدائمة. • لا يزن أكثر من 150 كلف (وزن الذبيحة الساخنة الموحد). • لا يظهر لدى الذكور أي دليل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديها بعد التقييم. • تظهر صغر سن العجل ولونه (لا يجب أن يتعدى لون لحم العجل معايير أوس - ميت للحم العجل V5). 	<p>0</p> 
<p>«بيف» Beef *A* البقر</p>	<p>البقر - أنثى أو ذكر مخصي أو كامل من فصيلة البقر:</p> <ul style="list-style-type: none"> • لا يظهر لدى الذكور أي دليل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديها. • يتراوح نظام بزوغ الأسنان لهذه الفئة بين صفر وثمانية أسنان قاطعة دائمة. 	<p>0 - 8</p> 
<p>«بل» Bull *B* الثيران</p>	<p>الثيران - ذكر كامل أو مخصي من فصيلة البقر يظهر إشارات تدل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديه:</p> <ul style="list-style-type: none"> • تتوافر الخصائص الجنسية الثانوية لدى فصائل البقر عند ظهور الجوانب المتنامية التالية: • عضلات على الرقبة والكتفين. • قناة اربية وعضلة ناصبة بارزة. • أرومة القضيب. • درنة عانية <p>بالإضافة الى منطقة مكشوفة من العضلة المثالثة الغشائية النصف وكمية ضئيلة نسبياً من الدهن الصفني ولون العضلات الداكن.</p>	<p>0 - 8</p> 



* SSC: Secondary Sexual Characteristics

البقر - الفئات البديلة (لحم البقر)

* إن السنّ التدريجي المذكور هنا تقريبي فقط

الفئة / الشفرة	المواصفات	نظام بزوغ الأسنان
«بيرلنج ستير» YEARLING STEER * YS * لغاية 18 شهراً العجول الحولية	الذكر المخصي أو الكامل: ♦ ليس لديه أسنان فاطمة دائمة ♦ لا تظهر بنيته أي دليل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديه.	0 
«بيرلنج بيف» YEARLING BEEF * Y * لغاية 30 شهراً الأبقار الحولية	الأنثى أو الذكر المخصي أو الكامل من فصيلة البقر: ♦ ليس لديه أسنان فاطمة دائمة ♦ لا تظهر بنيته أي دليل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديه.	0 
«يونج ستير» YOUNG STEER * YGS * لغاية 30 شهراً العجول الصغيرة	الذكر المخصي أو الكامل من فصيلة البقر: ♦ ليس لديه أكثر من سنّين قاطعتين دائمتين. ♦ لا تظهر بنيته أي دليل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديه.	0 - 2 
«يونج بيف» YOUNG BEEF * YG * لغاية 36 شهراً الأبقار الصغيرة	الأنثى أو الذكر المخصي أو الكامل من فصيلة البقر: ♦ ليس لديه أكثر من سنّين قاطعتين دائمتين. ♦ لا تظهر بنيته أي دليل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديه.	0 - 2 
«برايم يونج ستير» YOUNG PRIME STEER * YPS * لغاية 36 شهراً العجول الصغيرة الممتازة	الذكر المخصي أو الكامل من فصيلة البقر: ♦ ليس لديه أكثر من 4 أسنان قاطعة دائمة. ♦ لا تظهر بنيته أي دليل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديه.	0 - 4 
«برايم يونج بيف» YOUNG PRIME BEEF * YP * لغاية 36 شهراً الأبقار الصغيرة الممتازة	الأنثى أو الذكر المخصي أو الكامل من فصيلة البقر: ♦ ليس لديه أكثر من 4 أسنان قاطعة دائمة. ♦ لا تظهر بنيته أي دليل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديه.	0 - 4 
«برايم ستير» PRIME STEER * PRS * لغاية 42 شهراً العجول الممتازة	الذكر المخصي أو الكامل من فصيلة البقر: ♦ ليس لديه أكثر من 7 أسنان قاطعة دائمة. ♦ لا تظهر بنيته أي دليل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديه.	0 - 7 
«برايم بيف» PRIME BEEF * PR * لغاية 42 شهراً الأبقار الممتازة	الذكر المخصي أو الكامل من فصيلة البقر: ♦ ليس لديه أكثر من 7 أسنان قاطعة دائمة. ♦ لا تظهر بنيته أي دليل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديه.	0 - 7 
«أوكس» OX * S * OX * لغاية 42 شهراً الثيران	الثيران - الأنثى (فقط) من فصيلة البقر: ♦ ليس لديه أكثر من 7 أسنان قاطعة دائمة.	0 - 7 
«أوكس» * OX * S * OX * SS * «ستير» * أو العجول * كافة الأعمار	الثيران - عجول - الذكر المخصي أو الكامل: ♦ لديه لغاية 8 أسنان قاطعة دائمة. ♦ لا تظهر بنيته أي دليل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديه.	0 - 8 
«كاو» * C * COW * كافة الأعمار * الأبقار	الأنثى من فصيلة البقر: ♦ لديها 8 أسنان قاطعة دائمة.	0 - 8 



البقر - الفئات البديلة (لحم الثيران)

الفئة / الشفرة	المواصفات	نظام بزوغ الأسنان
«بيرلنج انتاير» YEARLING ENTIRE * YE * الثيران الحولية الكاملة	الذكر الكامل الذي لم تُفحص الخصائص الجنسية الثانوية لديه: ♦ لا يظهر أي دليل على بزوغ الأسنان القاطعة الدائمة ♦ تزن بنيته أكثر من 150 كلغ (وزن الذبيحة الساخنة الموحد).	0 
«يونج انتاير» YOUNG ENTIRE * YGE * الثيران الحولية الكاملة	الذكر الكامل الذي لم تُفحص الخصائص الجنسية الثانوية لديه: ♦ لا يظهر أي دليل على بزوغ أكثر من ستين قاطعتين دائمتين. ♦ تزن الذبيحة أكثر من 150 كلغ (وزن الذبيحة الساخنة الموحد).	0 - 2 
«يونج بل» YOUNG BULL * BYG * الثيران الحولية الكاملة	الذكر المخصي أو الكامل: ♦ لا يظهر أي دليل على بزوغ أكثر من ستين قاطعتين دائمتين. ♦ يظهر خصائص جنسية ثانوية. ♦ تزن بنيته أكثر من 150 كلغ (وزن الذبيحة الساخنة الموحد).	0 - 2 

* (HSCW) Hot Standard Carcase Weight.

الغنم - الفئات البديلة (لحم النعاج)


* إن السنّ التدريجي المذكور هنا تقريبي فقط

الفئة / الشفرة	المواصفات	نظام بزوغ الأسنان
«لامب» LAMB * L * 12 شهراً تقريباً الحملان	الحملات - الأنثى أو الذكر المخصي أو الكامل: ♦ ليس لديه أية أسنان قاطعة دائمة.	0 
«موتون» MUTTON * M * أكبر من 10 أشهر الخراف	الخراف - الأنثى أو الذكر المخصي: ♦ لديه سنّ قاطعة دائمة على الأقل. ♦ لا يظهر لدى الذكور أي دليل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديها.	1 - 8 
«رام» RAM * R * أكبر من 10 أشهر كبش	الخراف - الذكر الكامل أو المخصي الذي تظهر لديه الخصائص الجنسية الثانوية. ♦ تظهر لدى الذكر الكامل سنّ قاطعة واحدة على الأقل.	1 - 8 

الغنم - الفئات البديلة (لحم النعاج)

الفئة / الشفرة	المواصفات	نظام بزوغ الأسنان
«يونج لامب» YOUNG LAMB * YL * الحملاّن الصغيرة لغاية 10 أشهر فقط	الأنثى أو الذكر المخصي من فئة الغنم: ♦ ليس لديه أي سنّ قاطعة دائمة (بالإضافة إلى): ♦ عدم بزوغ أية أرحاء علوية دائمة.	0 
«هوجيت» HOGGET الحملان الصغيرة «بيرلنج موتون» YEARLING MUTTON * H * من 10 إلى 18 شهر	الأنثى أو الذكر المخصي من فئة الغنم: ♦ لا تتعدى أسنانه القاطعة الدائمة الستين: ♦ لا يظهر أي دليل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديه.	1 - 2 
إبوي موتون / الشاه EWE MUTTON * E * أكثر من 10 أشهر	الأنثى من فئة الغنم: ♦ لديها سنّ قاطعة دائمة أو أكثر.	1 - 8 
ويذير موتون WETHER MUTTON * W * أكثر من 10 أشهر ضأن مخصي	الذكر المخصي من فصيلة الغنم: ♦ لديه سنّ قاطعة دائمة أو أكثر: ♦ لا يظهر أي دليل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديه.	1 - 8 


الماعز - الفئات الأساسية (لحم العنز)

الفئة/الشفرة	المواصفات	نظام بزوغ الأسنان
Goat «جوت» *G* العنز	العنز - أي حيوان من فصيلة الماعز	8 - 0 

الماعز - الفئات البديلة (لحم العنز)

الفئة / الشفرة	المواصفات	نظام بزوغ الأسنان
KID «كيد» *GK* الجديان	الأنثى أو الذكر من فصيلة الماعز: ♦ ليس لديه أسنان قاطعة دائمة (بالإضافة إلى): ♦ لا يظهر لدى الذكور أي دليل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديها. ♦ يمكن استخدام مصطلح «شيفون» Chevon كوصف اختياري لهذه الفئة.	0 
Capra «كابرا» *GC* الماعز	♦ الأنثى أو الذكر المخصي من فصيلة الماعز: ♦ لديه ما لا يزيد على اثنين من الأسنان القاطعة الدائمة ♦ لا يظهر لدى الذكور المخصية أي دليل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديها. ♦ يمكن استخدام مصطلح «شيفون» Chevon كوصف اختياري لهذه الفئة.	1 - 2 
Doe «دو» *GD* الظباء	الأنثى من فصيلة الماعز: ♦ لديها لغاية 8 أسنان قاطعة دائمة.	0 - 8 
Wether Goat *WG* جدي مخصي	الذكر المخصي أو الكامل من فصيلة الماعز: ♦ لديه لغاية 8 أسنان قاطعة دائمة. ♦ لا يظهر أي دليل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديه.	0 - 8 
Buck «باك» *GB* الظباء	الذكر من فصيلة الماعز: ♦ لديه لغاية 8 أسنان قاطعة دائمة. ♦ تظهر لديه خصائص جنسية ثانوية.	0 - 8 

كابريتو - صفة اختيارية - إضافية

الفئة / الشفرة	المواصفات	نظام بزوغ الأسنان
«كابريتو» كيد KID Capretto *GK* الجديان	يمكن تعريف الجديان كبديل عبر استخدام مصطلح كابريتو "Capretto"، لكن يجب أن تتوافق في الذبيحة المتطلبات التالية: أن تكون ضمن فئات الوزن التالية (وزن الذبيحة الساخنة الموحد): - الفئة 6 - لغاية 6 كلغ - الفئة 8 - أكثر من 6 كلغ ولغاية 8 كلغ - الفئة 10 - أكثر من 8 كلغ ولغاية 10 كلغ - الفئة 12 - أكثر من 10 كلغ ولغاية 12 كلغ أن يكون لون لحم عضلة الجنب الداخلية زهرياً فاتحاً. ألا يظهر لدى الذكور أي دليل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديها.	0 

خطة تقييم الذبيحة البقرية

(CHILLER ASSESSMENT LANGUAGE)

تم وضع تقييم اللحوم المبردة للسماح للمؤسسات المرخصة التابعة لأوس - ميت، بتقييم وتصنيف الذبائح من خلال استخدام مجموعة موحدة من المعايير التي تخضع لشروط مراقبة، وتقدم الخطة وسيلة لوصف خصائص اللحوم وتصنيف المنتجات قبل تغليفها، ومن ضمن الخصائص المذكورة، لون اللحم والدهن وكمية الدهن العضلي ومنطقة وسط العضلة ودهن الأضلاع ونضج الذبيحة.

يهتم متخصصون مؤهلون بعملية التقييم، وتخصص النتائج لكل ذبيحة بما يشكل وسيلة لاختيار الذبيحة وفقاً للمواصفات الفردية للعقد. ويتوافر مرجع التقييم المعتمد لدى أوس - ميت للمؤسسات المختصة التابعة للشركة وعملائها ومورديها فقط.



البقر والعجول - لون اللحم

إن لون اللحم هو اللون الطاغى على العضلة الطولى الظهرية (M. longissimus dorsi). يتم تقييم لون اللحم (البقر، العجول) عبر معاينة الذبيحة المبردة عند منطقة العضلة الطولى الظهرية البارزة، ويتم تصنيفه عبر مقارنته بمعايير اللون المرجعية التابعة لأوس - ميت.

لون لحم البقر

1A	1B	1C	2	3	4	5	6	7
لون داكن من لون القطعة رقم 6								

إن الألوان المعروضة تظهر تدرج الألوان من الفاتح الى الداكن من كل صنف وهي بمثابة دليل ولا تشكل تمثيلاً حقيقياً.

لون لحم العجل



V1	V2	V3	V4	V5

إن الألوان المعروضة تظهر تدرج الألوان من الفاتح الى الداكن من كل صنف وهي بمثابة دليل ولا تشكل تمثيلاً حقيقياً.

لون الدهن

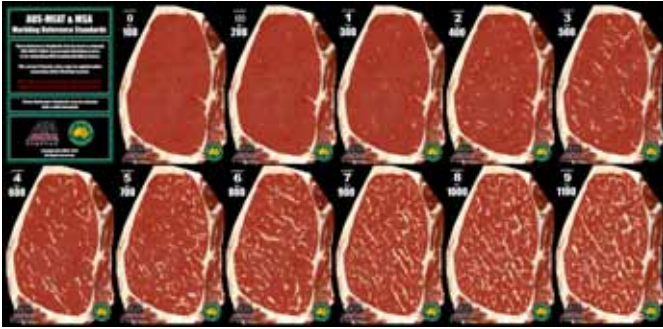
إن لون الدهن هو اللون الذي يتميز به الدهن العضلي، الذي يقع بجانب العضلة الطولى الظهرية. ويتم تقييمه عبر معاينة الذبيحة المبردة، وتصنيفه من خلال مقارنته بمعايير لون الدهن المرجعية التابعة لأوس - ميت. يقيم لون الدهن عبر مقارنته بلون الدهن الضلعي الذي يقع بجانب العضلة الطولى الظهرية، والملاصق للعضلة الحرقمية الضلعية، كما يصنف عبر مقارنته بمعايير لون الدهن المرجعية التابعة لأوس - ميت.



9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
لون أدكن من لون القطعة رقم 8									

إن الألوان المعروضة تظهر تدرج الألوان من الفاتح الى الداكن من كل صنف وهي بمثابة دليل ولا تشكل تمثيلاً حقيقياً.

الدهن العضلي



يتم تقييم الدهن العضلي في الذبيحة المبردة، ويصنف عبر مقارنة نسبة الدهن العضلي بكمية اللحم الموجودة على سطح المنطقة التي يتم تقييمها، والتي تقع حول العضلة الطولى الظهرية، ويتم تقييم كمية الدهن العضلي عبر مقارنة نسبة الدهن باللحم بالطريقة المذكورة في المعايير المرجعية للدهن العضلي.

على المقيمين الذين يحددون الدهن العضلي، الذي يتعدى الدرجة السادسة أن يتمتعوا بقدرات علمية عالية لتحديد الدهن العضلي بالإضافة إلى حصولهم على المؤهل الخاص لتقييم التبريد.

يحدد نظام الدهن العضلي التابع لأوس - ميت كمية الدهن العضلي في اللحم، أما النظام التابع للبرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم، فيحدد إضافة إلى ذلك دقة توزيع الدهن في العضل وحجم قطع الدهن العضلي، ويمكن استخدام المعايير المرجعية للدهن العضلي التابعة لأوس - ميت، وتلك التابعة للبرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم سوياً، لتوفير المزيد من التفاصيل بخصوص المنتج.

إن الدهن العضلي هو عبارة عن الدهن المتراكم بين ألياف العضلة الطولى الظهرية، ويتم تقييمه وتصنيفه مقارنة بالمعايير المرجعية للدهن العضلي التابع لأوس - ميت.

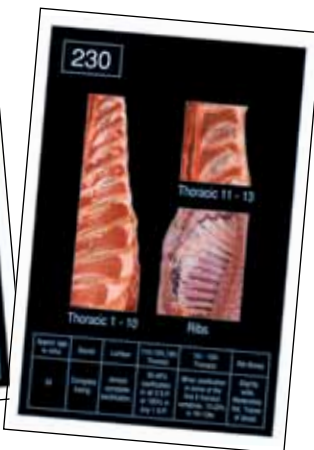
قياس الدهن الضلعي

(قياس الدهن الضلعي تحت الجلدي)

يرتكز قياس الدهن الضلعي تحت الجلدي على قياس سُمك الدهن تحت الجلدي الموجود في ضلع معين بالمليمترات.

قياس الدهن الضلعي الإجمالي

يرتكز قياس الدهن الضلعي الإجمالي على قياس سُمك الدهن تحت الجلدي، والدهن بين العضلات حول ضلع معين بالمليمترات.



نضج الذبيحة

يحدد نضج الذبيحة البقرية عبر تقييم مدى نموها العمري، فتحدد درجة تعظم النتوءات الظهرية الشوكية وانصهار الفقرات وشكل ولون عظام الأضلاع.

تخضع أمثلة النضوج لمعايير البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم.

تغليف اللحوم الحمراء

يعتبر تغليف اللحوم الحمراء بالشكل الصحيح، أمراً جوهرياً بالنسبة لجودة المنتج الإجمالية وصلاحيته، مما يؤثر بدوره على العميل (المستورد). يجب ان يكون قياس الغطاء المصنوع من بولييثين (أكان غطاءً أم كيساً) مناسباً لبقاء اللحوم بمنأى عن التلوثات الجارية او التضرر بسبب التجميد.

فيما يلي أساليب التغليف والرموز المستخدمة



التغليف المنفرد (IW)

يشير إلى أن قطعة اللحم قد غلفت بشكل منفرد بمواد متعددة، كالصفايح أو الشباك أو الاكياس التي يشيع استعمالها لقطع اللحم الكبيرة الأساسية، تستخدم الشفرة (IW) للإشارة إلى التغليف المنفرد.



تغليف طبقات اللحم (LP)

تشير إلى أن المنتج معبأ في علبة تحتوي على طبقتين أو أكثر من اللحم، وتكون كل طبقة مفصولة عن الأخرى بمواد معتمدة، ويستخدم هذا النوع من التغليف للقطع الصغيرة النقطيع. تستخدم الشفرة (LP) للإشارة إلى تغليف طبقات اللحم.



تغليف قطع متعددة (MW)

يشير إلى أن اللحم قد تغلفه في كيس واحد، أو تغطيته بصفيحة واحدة تتضمن قطعتين أو أكثر، يشيع استعمال طريقة التغليف هذه لقطع اللحم الأساسية الصغيرة والمتوسطة الحجم (شرائح لحم الرقبة والكتف الطري Chuck Tenders - ضلوع الفم). تستخدم الشفرة (MW) للإشارة إلى تغليف قطع متعددة.



التغليف في صينية (TP)

أي عندما يغلف اللحم في حاوية أو صينية مفتوحة ويغلى بغطاء من نيولون؛ يستخدم هذا النوع من التغليف بشكل أساسي لتغليف القطع الصغيرة الأساسية أو اللحم المقطع. تستخدم الشفرة (TP) للإشارة إلى تغليف اللحوم في صينية.



التغليف المعدل الجو (MAP)

يشير إلى تغليف قطع اللحم (القطع الأساسية أو الصواني التي تتضمن القطع المعدة للبيع بالتجزئة)، ومن ثم تعرضها لمزيج من الغازات لإزالة الأوكسجين. لا يسمح هذا النوع من التغليف بإدخال الغازات، بحيث تحفظ العبوات الغاز المعدل حول اللحم للحفاظ على جودته وصلاحيته بما يحيد من نمو الجراثيم فيها، وتستخدم الشفرة (MAP) للإشارة إلى التغليف المعدل الجو.



التغليف الخوائي (VAC)

يقوم التغليف الخوائي على إزالة الهواء والأوكسجين من العبوات، ما يخلق فراغاً هوائياً يساعد على حفظ اللحوم وتحسين نوعيتها بفضل نقص الأوكسجين المسبب لنمو الجراثيم حول اللحم. يمكن استخدام هذا النوع من التغليف مع كافة أساليب التغليف الأخرى، ومنها:

التغليف المنفرد - التغليف الخوائي (IW/VAC)، تغليف الطبقات - التغليف الخوائي (LP/VAC)، تغليف القطع المتعددة - التغليف الخوائي (MW/VAC)، التغليف في الصينية - التغليف الخوائي (TP/VAC).

المعلومات المتعلقة بالتوسيم (LABELLING)

تلتصق وسمة على العلب التي تتضمن اللحم المغلف
لتعريف المنتج والتمكن من متابعته



10. **الوزن الصافي:** وزن اللحم الموجود في العلب بعد حذف وزن مواد التغليف. ويذكر الوزن بالكيلوغرام وكسوره، كما يمكن في بعض الأحيان ذكر الوزن بالكيلوغرام والرطل.

11. **رقم المجموعة:** رقم خاص بالمنتج تضعه كل شركة للتمكن من متابعته عند الضرورة.

12. **رقم العلب التسلسلي:** إن هذا الرقم التسلسلي هو نفس الرقم المذكور على رمز الأعمدة المتوازية.

13. **لحم حلال:** يشير إلى أن الذبح قد تم طبقاً للشريعة الإسلامية وموافق من منظمة إسلامية معتمدة.

14. **رقم المؤسسة:** رقم تسجيل المؤسسة.

15. **الدمغة:** دمغة تحقق واعتماد حكومة أستراليا الفيدرالية للمنتج.

16. **بيان التبريد:** تشير عبارة «حافظ على التبريد» إلى أن المنتج الذي تحتويه العلب وضع في بيئة مبردة ومراقبة منذ تاريخ التعبئة والتجهيز.

17. **عدد القطع:** يشير إلى عدد القطع الأساسية الموجودة في العلب.

18. **رمز الشركة:** رمز خاص بالشركة لتعريف المنتج الموجود في العلب.

19. **اسم الشركة التجارية:** يشير إلى اسم الشركة المسؤولة عن تعبئة وتجهيز المنتج.

متطلبات أخرى متعلقة بالتوسيم: البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم: لحم بقر فقط - «الاتحاد الأوروبي». متطلبات توسيم رقيقة المستوى للحم البقري خاص بالاتحاد الأوروبي، وغيرها من المتطلبات الخاصة بالبلد المستورد.

1. **معلومات عامة:** تحديد الفصيلة وذكر ما إذا كانت اللحوم مع أو بدون عظام.

2. **بلد المنشأ:** إحدى متطلبات التصدير، وتلتصق على كافة العلب التي تصدرها شركات التصدير.

3. **تعريف الذبيحة:** شفرة الفئة التي تحدد عمر الذبيحة وجنسها (*YG*) أو بقرة صغيرة.

4. **تعريف المنتج:** وصف القطعة الأساسية (مثلاً: ستريلوين)، كما هو مذكور في دليل اللحوم الأسترالية. يمكن استخدام الشفرة الموحدة بحسب متطلبات البلد العميل (مثلاً: *STL*).

5. **نطاق الوزن المبدئي:** يشير إلى أن كل قطعة أساسية موجودة في العلب هي ضمن نطاق الوزن الأقصى/الأدنى كما هو مذكور على الوسمة.

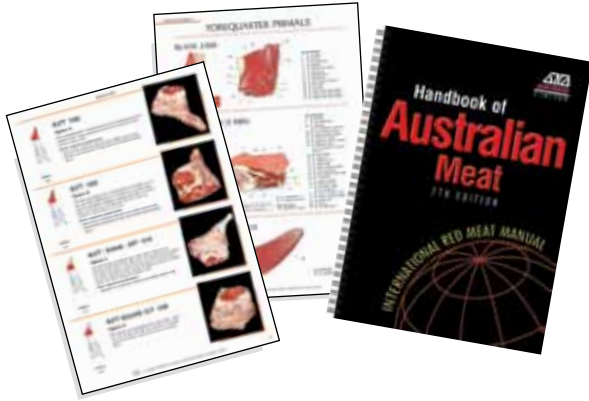
6. **نوع التغليف:** تشير الشفرة IW/VAC أن المنتج قد تم تغليفه بشكل منفرد وخوائي.

7. **نظام جي اس 1 الأسترالي:** رمز الأعمدة المتوازية رقم 128 التابع لمجلس الرموز الموحدة العالمية: رمز الأعمدة المتوازية الذي وضع بموجب الخطوط التوجيهية التابعة لقطاع اللحوم العالي.

8. **تاريخ التعبئة:** تشير إلى يوم وشهر وسنة وتوقيت وضع المنتج في العلب.

9. **تاريخ الاستخدام الأمثل:** يعني أن تاريخ استخدام اللحوم المعبأة بشكل أمثل ينتهي بانتهاء المدة المذكورة في كافة ظروف التخزين المذكورة على العبوة. يمكن الاستمرار في بيع هذا اللحم بعد التاريخ المحدد، شريطة ألا يكون قد تضرر أو فسد أو تردت حالته. وأما اللحم الذي وسم بعبارة «استخدمه قبل»، فيمنع بيعه بعد مرور التاريخ المذكور بعد هذه العبارة.

كيفية استخدام دليل اللحوم الأسترالية



صمم دليل اللحوم الأسترالية بطريقة تسمح لمصدري المنتجات الأسترالية ومستورديها، بتبادل مواصفات اللحوم الحمراء المفصلة عبر استخدام لغة موحدة.

وقد حددت شركة أوس - ميت رقماً مؤلفاً من أربعة أرقام لكل صفة من مواصفات القطع الأساسية والأحشاء والأطراف الصالحة للأكل الناتجة عن البقر والمجول والخراف والماعز. تتألف القطع الأساسية من عضل أو مجموعة عضلات (مع أو بدون عظام)، تحدد بفضل خطوط قطع مفصلة تستخدم معايير موضوعية (مثلاً: رقم الضلع) ومواصفات وخطوط توجيهية موحدة.

كيفية قراءة دليل مواصفات اللحوم الأسترالية وفهمه

صورة اللحم:
تظهر بدقة خطوط القطع والمواصفات المفصلة

وصف المنتج:
اسم قطعة المنتج أو المادة

رقم رمز المنتج الوحيد:
يشير الى اسم القطعة وجهتها

BONE-IN BEEF

SIDE 1000

Carcass is split into Sides down the length dividing the spinal column. Carcass trim must comply with all government hygiene regulations that passes a carcass fit for human consumption and with the Australian meat industry agreed minimum trim requirements. For further details of the minimum trim standard definition for beef carcass see page 110 or visit the AUS-MEAT web site.

Point requiring specification:

- Variations to minimum trim standard definition (buyer/seller agreed variation).

ITEM NO.
1000

HINDQUARTER 1010

Hindquarter is prepared from a Carcass Side by the separation of the Hindquarter and Forequarter by a cut along the specified rib, at right angles to the vertebral column through to the ventral portion of the Flank.

Points requiring specification:

- Rib number required.
- Diaphragm removed.

ITEM NO.
1010 (3-rib) 1015 (8-rib)
1011 (0-rib) 1016 (4-rib)
1012 (1-rib) 1017 (6-rib)
1013 (2-rib) 1018 (9-rib)
1014 (7-rib) 1019 (10-rib)

المنطقة الهيكلية الملونة:
يشير الى موقع المنتج

رقم المنتج:
يكون رقم المنتج مرجعاً للحصول على تفاصيل المواصفات وأرقام الأضلاع المختلفة

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

معايير إضافية يمكن استخدامها لتحديد المتطلبات التي يفرضها المشترون فيما يتعلق بمنتج معين

تحتوي الطبعة السابعة من دليل اللحوم الأسترالية لائحة مختارة تحتوي على مواصفات المنتجات المفصلة والرموز، لكنه لا يعتبر بأي شكل من الأشكال لائحة المنتجات الشاملة المسجلة لدى شركة أوس - ميت.

يمكن لأصحاب المصالح في قطاع اللحوم الأسترالية دخول قاعدة بيانات مكتبة الدليل،

بالاشتراك بصفحة أوس - ميت الإلكترونية عبر الإنترنت.

لمزيد من المعلومات الرجاء الاتصال بأوس - ميت على العنوان الإلكتروني

التالي: ausmeat@ausmeat.com.au

يمكن الحصول على معلومات إضافية حول مواصفات اللحوم الأسترالية ولوائح برموز المنتجات، عبر الاتصال بشركة أوس - ميت على العنوان الإلكتروني التالي: ausmeat@ausmeat.com.au

أو زيارة الصفحة الإلكترونية التالية: www.ausmeat.com.au

دليل (قائمة مرجعية) لطلب اللحوم الحمراء الأسترالية

عند طلب قطع اللحم الأحمر الأسترالي من دليل اللحوم الأسترالية،
ينبغي أخذ اللائحة المرجعية التالية بعين الاعتبار.

✓ الصنف والفئة :

اختر الصنف والفئة (الأساسية أو البديلة) التي تطلبها، مثلاً: لحم البقر، العجول، الثيران، الخراف، الضأن، الماعز (أنظر لائحة الأصناف والفئات).

✓ مواد المنتجات :

اختر منتجاً من دليل اللحوم الأسترالية بحسب مواصفات القطعة ورمز المنتج الوحيد.

✓ متطلبات إضافية :

لائحة بتفاصيل المواصفات، كالنقاط التي تتطلب تفصيلاً: كثافة الدهن، عدد الضلوع، محتويات الدهن، الهبر، أنواع القص، والمحتويات العضلية المختلفة.

✓ وزن المنتج :

تحديد وزن الذبيحة أو الوزن الأقصى والأدنى أو وزن المجموعة الكامل.

✓ التجهيزات الخاصة :

منتج مذبوح على الطريقة الإسلامية (الحلال)، الاتحاد الأوروبي - لحم من النوعية الممتازة.

✓ متطلبات الجودة :

تقييم لون اللحم، الدهن، تقييم الدهن العضلي، حسب تصنيف البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم، شهادة التغذية بواسطة الحبوب، بلوغ الحيوان عمراً معيناً.

✓ حالة المنتج :

طازج، مبرد أو مجمد.

✓ متطلبات التعبئة والتجهيز :

تحديد كيفية تعبئة وتجهيز المنتج: أي التغليف الخوائي (VAC) - التغليف المنفرد في البلاستيك (IW) تغليف الطبقات (LP): للتأكد من متانة الغلاف بدون تعرض اللحم للبوليثين أو انحباس البوليثين في اللحم المجمد. (أنظر لائحة أساليب التعبئة والتجهيز المتوافرة).

✓ متطلبات التوسيم الخاصة (Labelling) :

تحديد تفاصيل وبيانات المنتج بالإضافة الى المعلومات الإلزامية، أي اضافة التفاصيل بلغة أخرى، مثل: تاريخ «الاستعمال الأمثل».

✓ حدد كمية الطلبية :

التأكد والتحقق من الكميات المطلوبة.

✓ التحقق :

لكي تضمن صحة مواصفات الطلبية، اطلب من المورد التحقق من تفاصيل الطلبية.

✓ النقل والتسليم :

ذكر تفاصيل متطلبات النقل والتسليم.

برامج قطاع الماشية

لحم البقر الأسترالي المغذي بواسطة الحبوب أدنى المواصفات القياسية

يقوم قطاع الماشية الأسترالية المغذية بواسطة الحبوب بمنح الرخص وتحديد أدنى المعايير الخاصة بالبقر المغذي بالحبوب، وذلك عبر الخطة الوطنية لاعتماد المراعي.

الترخيص



على الماشية المذبوحة والمجهزة المغذية بالحبوب أن تتأني من مرعى معتمد من الخطة الوطنية لاعتماد المراعي (NFAS) وموثق من قبل شركة أوس - ميت. كما يجب إرفاق كافة الماشية المتأنية من المراعي المعتمدة بأوراق التسليم الضرورية الصادرة عن الخطة الوطنية لاعتماد المراعي عند الذبح. تعتبر الهيئة الأسترالية لخدمات الحجر الصحي التفتيش (AQIS) الجهة المسؤولة عن إدارة البيانات والمستندات في المصنع.

أما شركة أوس - ميت، فهي المنظمة المسؤولة عن مراقبة المنتج المغذي بالحبوب بعد عملية الذبح، فعلى الذبائح المغذية بالحبوب والمؤهلة للترخيص الالتزام بالمعايير التالية المستخدمة لتقييم نوعية اللحم.

مغذي بالحبوب - الرمز - GF



- عدد أيام التغذية: 100 يوم
- عمر الحيوان (نظام بزوغ الأسنان): 6 أسنان قاطعة دائمة (على الأكثر) باستثناء الذبائح التي تتمتع بفقرات صدرية جزئية النمو.
- سمك الدهن P8 (بالمليمترات): 7 ملم (على الأقل)
- لون اللحم: 1 أ-ب-ج-3
- لون الدهن: 0-3

حصص العلف

يجب أن تكون الماشية قد تغذت في المرعى لفترة لا تقل عن المئة يوم، وأن تكون قد تغذت لفترة لا تقل عن 80 يوماً من الأيام المئة المذكورة أعلاه بواسطة حصص غذائية متوازنة من علف مرتفع الطاقة يتألف بشكل أساسي من الحبوب ويجب أن تتمتع الحصص بمتوسط طاقة قابلة الأيض تفوق 10 ميغاجول لكل كيلو من المواد الجافة.

بقرة صغيرة مغذية بالحبوب - الرمز - GFYG



- عدد أيام التغذية: 70 يوماً
- عمر الحيوان (نظام بزوغ الأسنان): من 0 إلى سنتين قاطعين دائمين
- سماكة الدهن P8 (بالمليمترات): 5 ملم (على الأقل)
- لون اللحم: 1 أ-ب-ج-3
- لون الدهن: 0-3

حصص العلف

يجب أن تكون الماشية قد تغذت في المراعي لفترة لا تقل عن 70 يوماً للذكور (ولا تقل عن 60 يوماً للإناث)، وأن تكون قد تغذت لفترة لا تقل عن 50 يوماً من الأيام المذكورة أعلاه بواسطة حصص غذائية متوازنة من علف مرتفع الطاقة يتألف بشكل أساسي من الحبوب. يجب أن تتمتع الحصص بمتوسط طاقة قابلة الأيض تفوق 10 ميغاجول لكل كيلو من المواد الجافة.

نظام جي أس 1 الأسترالي (GS1)

معايير قطاع اللحوم الحمراء الأسترالي

إن نظام جي أس 1 الأسترالي يعمل جنباً إلى جنب مع ممثلي قطاع اللحوم بمن فيهم شركة أوس - ميت وهيئة الأسترالية لخدمات الحجر الصحي والتفتيش وشركة علم الأغذية الأسترالية وهيئة اللحوم والماشية الأسترالية ومجلس قطاع اللحوم الأسترالي، قد قام بتشكيل فريق عمل يعني بكيفية تطبيق معايير الترقيم والتشفير والمراسلة الإلكترونية التابعة لنظام مجلس الرموز الموحدة العالمية في قطاع اللحوم الأسترالية. وقد وضع الفريق مجموعة خطوط توجيهية تحت عنوان «الخطوط التوجيهية التابعة لقطاع اللحوم الأسترالية لترقيم وتشفير المواد التجارية غير المباعة بالتجزئة»، (يمكن الحصول على نسخة من الخطوط التوجيهية عبر الاتصال بنظام جي اس 1 الأسترالي على الرقم 1300366033 أو زيارة الموقع الإلكتروني التالي (www.gs1au.org)).

تم وضع الخطوط التوجيهية المذكورة بغية تطبيقها على قطاع اللحوم الأسترالية المحلي وقطاع التصدير، وتتوافق هذه الخطوط التوجيهية بشكل كامل مع التدابير التجارية الناشئة لتعريف المنتجات على طول سلسلة التوزيع والبيع بالجملة، بالإضافة إلى توافقها مع التطورات العالمية الحاصلة في البلدان التي اعتمدت نظام مجلس الرموز الموحدة العالمية.

فيما يلي بعض الأمثلة على رموز الأعمدة المتوازية التي يستخدمها نظام مجلس الرموز الموحدة العالمية في قطاع اللحوم الأسترالية اليوم.

الصورة رقم 1: بطاقة الذبحة تحمل رمز الأعمدة المتوازية التابع لنظام مجلس الرموز الموحدة العالمية رقم 128



الصورة رقم 2: علبه ذات وزن متبادل تحمل رمز الأعمدة المتوازية التابع لنظام مجلس الرموز الموحدة العالمية رقم 128



الصورة رقم 3: نموذج البطاقة اللوجستية التابع لنظام مجلس الرموز الموحدة العالمية رقم 128



أصبحت سلامة الأغذية في البيئة العالمية اليوم على رأس أولويات قطاع اللحوم، فالعملاء في كافة أنحاء العالم يتوقعون اليوم أن يتمكن بائعو التجزئة من تحديد

أو تتبع أصل المنتجات الغذائية التي يبيعونها، وقد أدى هذا الضغط المتزايد، الذي يمارسه العملاء إلى ضرورة مراجعة مبادئ سلسلة الإمداد واساليبها المتوافرة لتأمين دليل على إمكانية تتبع المنتج.

يعتبر نظام مجلس الرموز الموحدة العالمية نظاماً ملائماً على الصعيد العالمي لتعريف المواد والخدمات والوحدات اللوجستية والأصول والمواقع المتبادلة في كافة أرجاء العالم. يبلغ عدد المؤسسات الأعضاء في نظام أس 1 الأسترالي 101 مؤسسة، تمثل ما يزيد على مليون شركة في 155 بلداً حول العالم.

يضمن نظام مجلس الرموز الموحدة العالمية مقياس مفتوح يلبي حاجات كافة القطاعات، بما في ذلك قطاع اللحوم الأسترالي، ويهدف نظام مجلس الرموز الموحدة العالمية بشكل أساسي إلى تسهيل التواصل وجمع البيانات وتبادل المعلومات لمصلحة الشركاء التجاريين، كما يؤمن النظام لغة تواصل موحدة تستخدم في التجارة في كافة أنحاء العالم.

تتألف أنظمة مجلس الرموز الموحدة العالمية من:

1. تركيبات رقمية موحدة لتعريف السلع والخدمات والشحنات والأصول والمواقع.
2. حاملات البيانات التي تظهر أرقام التعريف على شكل نموذج مقروء آلياً.
3. معايير للمراسلة الإلكترونية تسمح بنقل البيانات المجموعة بين الشركات التجاريين.

مكونات نظام

مجلس الرموز الموحدة العالمية



معايير اللحوم الأسترالية



يقوم برنامج تصنيف لحم البقر (التابع للبرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم MSA) بتوقع نوعية الأكل حسب الصنف واسلوب الطبخ ومتطلبات التعتيق لضمان طراوة اللحم المقدم للمستهلكين. يتم تحديد أصناف البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم، عبر احتساب الآثار المباشرة والتفاعلية للعوامل التي تؤثر على نوعية لحم البقر المعد للأكل، ومن ضمن هذه العوامل النوع والجنس والدهن العضلي والعمر وتاريخ النمو وصفات نوعية الذبيحة وأساليب التجهيز والعلاجات.

الترخيص وفقاً للبرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم

يؤمن اللحم المرخص من قبل البرنامج الأسترالي لبرنامج اللحوم، ضماناً للمستهلك على جودة اللحوم المعدة للأكل، وذلك على ثلاث مستويات للنوعية بالتوافق مع اسلوب الطبخ. تقسم أصناف النوعية كالتالي:

(العلامات التجارية التابعة للبرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم)



البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم 3

طراوة مضمونة



البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم 4

طراوة من الدرجة الأولى



البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم 5

طراوة ممتازة

النزاهة

يطلب من كافة المشتركين في البرنامج الحصول على رخصة، كما يطلب من حاملي الرخص التابعين للعلامات التجارية والتكنولوجيا الخاصة بالبرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم تطبيق اجراءات قابلة للمراجعة، لبرهنة كفاءتهم بموجب معايير البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم، يم تشغيل البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم بموجب نظام التصديق التابع للمعايير الأسترالية، المعايير النيوزيلندية وللمنظمة الدولية لتوحيد المعايير رقم ISO 9001:2000.

المواصفات التجارية

تدخل مؤسسات التصنيف المرخصة من قبل البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم، على البطاقة الموجودة على العلب أو على لوحة المواصفات التجارية الصنف واسلوب الطبخ ومتطلبات التعتيق التي يفرضها البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم. تضمن المؤسسات المرخصة ان اجراءات استخدام مواصفات البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم كجزء من عملية توصيف المنتج، قد أدخلت في نظام الجودة الذي اعتمده قبل الموافقة على البطاقة.

العلامات التجارية

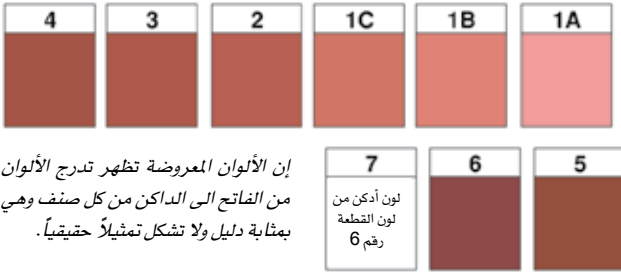
تملك هيئة اللحوم والماشية الأسترالية العلامات التجارية المستخدمة للتصديق على نوعية لحوم البقر المعدة للأكل، التي تمنح تلك العلامات التجارية. وتمنح هيئة اللحوم والماشية الأسترالية رخصة لاستعمال العلامات التجارية العائدة للبرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم بموجب أدلة الرخص والمعايير.

نظام تصنيف الذبيحة البقرية

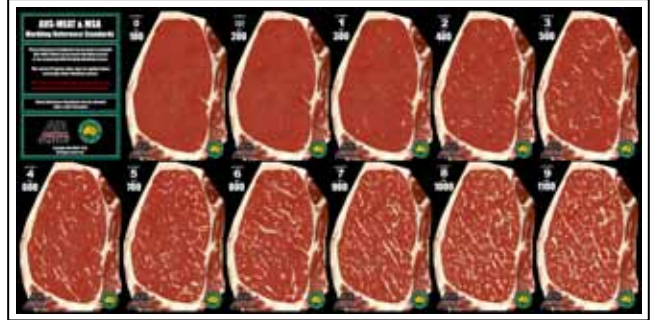
لون اللحم



إن لون اللحم هو اللون الطاغي على العضلة الطولى الظهرية، ويتم تقييم لون اللحم عبر معاينة الذبيحة المبردة وتصنيفه عبر مقارنته بمعايير اللون المرجعية التابعة لأوس - ميت في منطقة العضلة الطولى الظهرية التي تظهر اللون الطاغي.



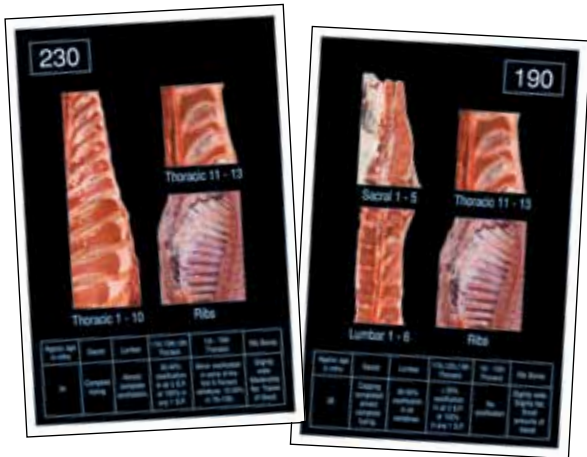
نظام الدهن العضلي التابع للبرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم (MSAMB)



يشير نظام الدهن العضلي (التابع للبرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم) الى دقة توزيع قطع الدهن العضلي وحجمها، أما نظام الدهن العضلي التابع لأوس - ميت فيشير الى كمية الدهن العضلي في اللحم البقري ويمكن استخدام المعايير المرجعية للدهن العضلي التابع لأوس - ميت، وتلك التابعة للبرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم سوياً لتوفير المزيد من التفاصيل بخصوص لمنتج. إن الدهن العضلي هو عبارة عن الدهون المتراكمة بين ألياف العضلة الطولى الظهرية.

يشير تقييم الدهن العضلي الى توزيع قطع الدهن وحجمها وكميتها، ويكون الفارق بين خطوات معايير الدهن العضلي التابع للبرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم بالعشرات للتصنيف، وذلك عبر وضع مجال للتصنيف يتراوح بين 100 و1100 بزيادة تدريجية مقدارها 10 بين الصنف والآخر.

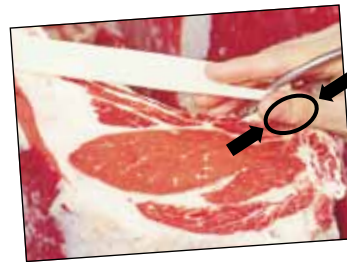
النضج / النمو (OSS)



يسمح نظام تحديد النضج بوضع مقياس لتقييم العمر الوظيفي للحيوانات من فصيلة البقر. ويشير المصطلح الى تحول الغضروف الى عظم في التواءات الشوكية في ثلاثة أقسام من العمود الفقري - القسم العجزي (الذنب)، القسم القطني (الخاصرة)، والقسم الصدري (الرأس). تبدأ عملية النمو في القسم العجزي على شكل نقاط حمراء، ومع تطور العملية تتحول النقاط الى عظام قاسية صفراء.

كما يتم استخدام شكل عظام الضلوع لتحديد الأصناف. يتم قياس النضج بزيادة تدريجية مقدارها 10 لكل صنف، ويكون الأدنى منها 100 والأعلى 590.

لون الدهن



إن لون الدهن هو اللون الذي يتميز به الدهن العضلي الذي يقع بجانب العضلة الطولى الظهرية، يتم تقييمه عبر معاينة الذبيحة المبردة وتصنيفه عبر مقارنته بمعايير لون الدهن المرجعية التابعة لأوس - ميت، يقيم لون الدهن عبر مقارنته بلون

الدهن الضلعي الذي يقع بجانب العضلة الطولى الظهرية، والملاصق للعضلة الحرقضية الضلعية كما يصنف عبر مقارنته بمعايير لون الدهن المرجعية التابعة لأوس - ميت.



الدهن الضلعي تحت الجلدي (RF)



يقوم قياس الدهن الضلعي تحت الجلدي على قياس سماكة الدهن تحت الجلدي الموجود في ضلع معين بالمليمترات.

الرقم الهيدروجيني الأقصى (pHu)



يقوم الرقم الهيدروجيني الأقصى على قياس الحمض اللبني الموجود في العضل، وتتم القياسات بواسطة مسبار الرقم الهيدروجيني المعيّر يومياً قبل كل قياس. لا يتخطى المستوى الأمثل لرقم اللحوم الهيدروجيني 5,70، أما المستويات التي تتخطى هذا

الرقم، فتخفض رتبة اللحم الى منتج غير مطابق للبرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم. ويعتبر الرقم الهيدروجيني - عند قياسه بشكل صحيح - أحد أدق مؤشرات نوعية اللحم المعد للأكل وجزءاً أساسياً في عملية التصنيف.

يتأثر الرقم الهيدروجيني الأقصى بالعلاج الذي يتلقاه الحيوان الحي وطبعه وحالته، كما تؤثر سرعة انخفاض الرقم الهيدروجيني لدى الحيوان الحي (حوالي 7,0) الى الرقم الهيدروجيني الأقصى على نوعية اللحم المعد للأكل. وتكون التجهيزات التي تتم بعد عملية الذبح، ككمية المدخلات الكهربائية والحرارة تأثيراً على انخفاض الرقم الهيدروجيني.

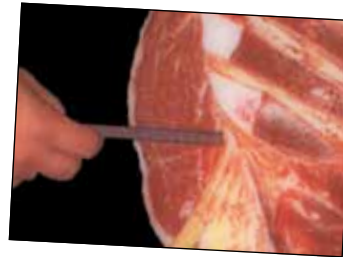
معلومات التوسيم (Labeling)



- البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم GRL3 في خمسة أيام.
- البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم RST3 في خمسة أيام.
- البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم 4 في 34 يوماً.
- البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم SFR3 في خمسة أيام.
- البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم 4 في 28 يوماً.
- البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم TSL في خمسة أيام.
- البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم 4 في 14 يوماً.
- البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم CAS3 في خمسة أيام.
- البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم 4 في 14 يوماً.

يجب أن تتضمن معلومات التوسيم صنف النوعية بحسب البرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم (أكان 3، 4، أو 5)، وأساليب الطبخ الموصى بها بالإضافة الى فترة التعتيق الضرورية.

ارتفاع الحدبة (HUMP HT)



يمكن أن تظهر لدى الحيوانات المنتمية الى الفصيلة عينها مستويات مختلفة من محتوى الفصيلة المداري المرئي (الظاهري).

تقاس الحدبة عبر حمل المسطرة بشكل متوازٍ مع الأضلاع، ثم تحرك المسطرة لقياس أكبر مكان في الحدبة.

ويتضمن القياس كل اللحم المتواجد على الطرف العلوي (الظهري) للرباط القفوي ولغاية السطح العلوي (الظهري) للعضلة المعينية (الحدبة).



لمزيد من المعلومات الرجاء زيارة الموقع الإلكتروني التابع للبرنامج الأسترالي لمعايير اللحوم على العنوان التالي:
www.msagrading.com



مرجع قطع العضلات الأساسية الموحدة التابعة لفصيلة البقر

رقم المنتج	رقم الصفحة
تركيبات الذبائح.....	23.....
لائحة باسماء العضلات.....	24.....
خريطة الهيكل البقري.....	25.....
عرض مقطعي للذبيحة البقرية.....	25.....

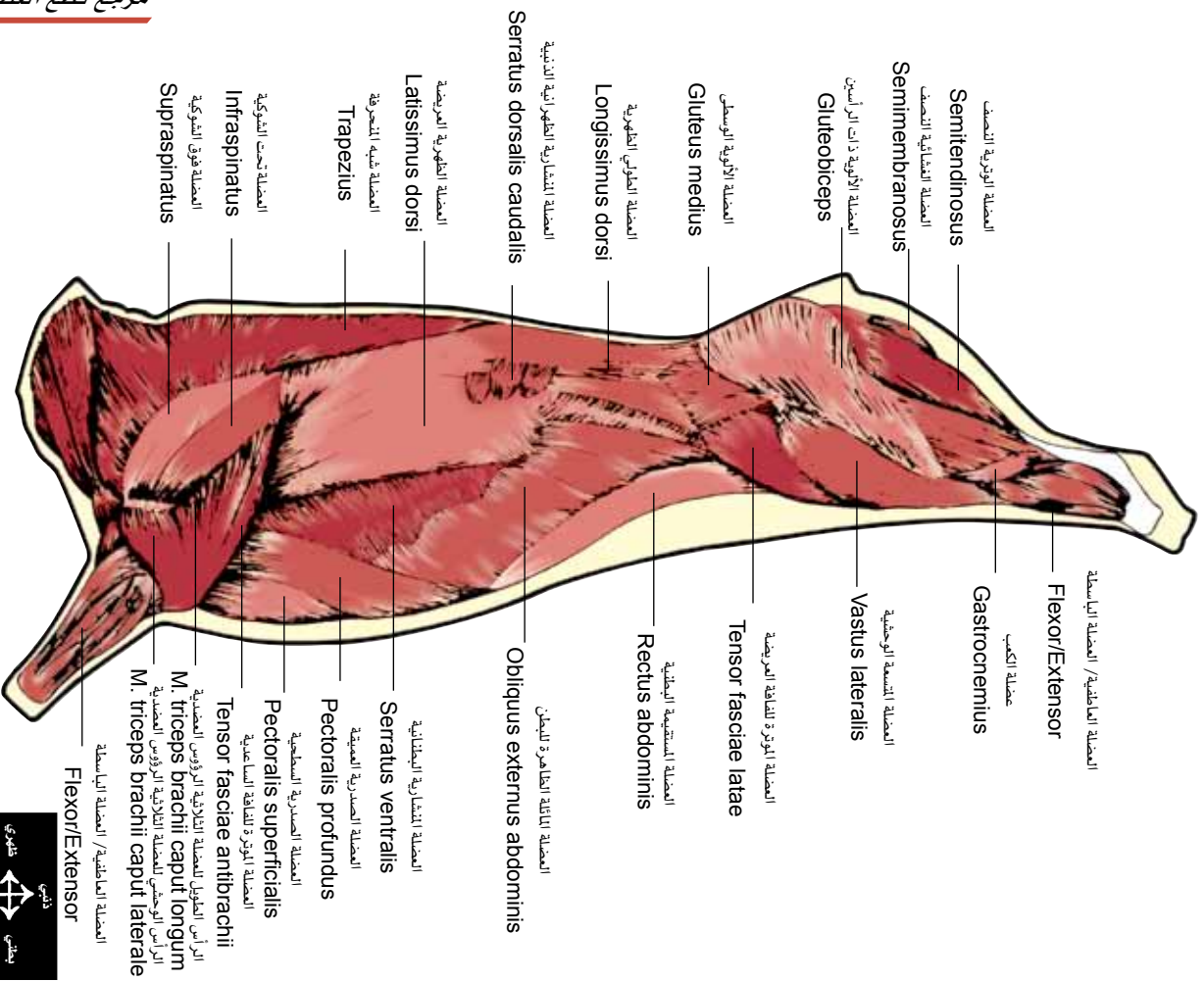
القطع الأساسية للربع الأمامي

«بلايد» BLADE.....	2300.....	28.....
«تشاك» (5 CHUCK أضلاع).....	2260.....	28.....
«تشاك تندر» CHUCK TENDER.....	2310.....	28.....
«سبنسر رول» (5 SPENCER ROLL أضلاع).....	2230.....	29.....
«بريسكت» (10 BRISKET أضلاع).....	2320.....	29.....
«فور شين» FORE SHIN.....	2360.....	29.....

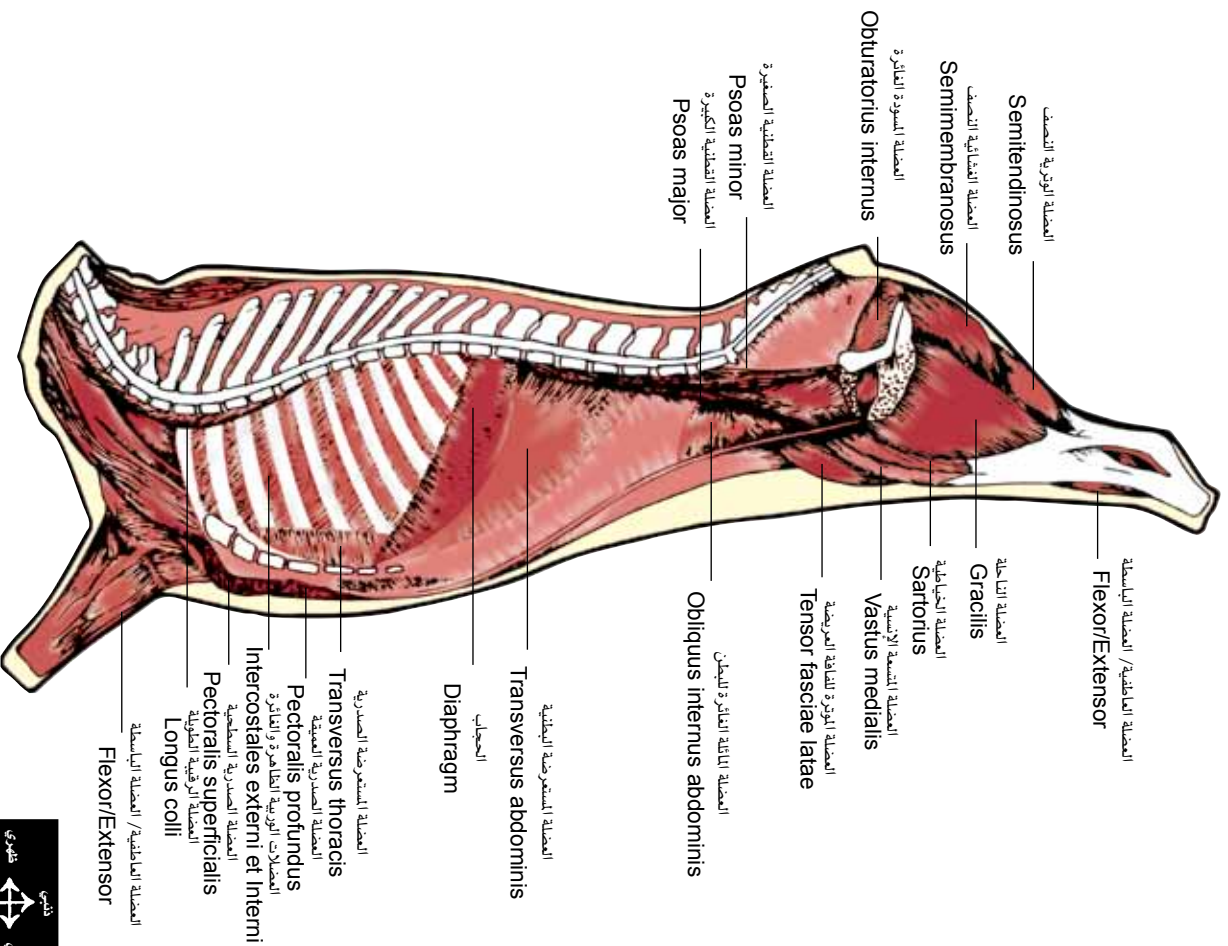
القطع الأساسية للربع الخلفي

«توب سايد» TOPSIDE.....	2000.....	30.....
«سيلفر سايد» SILVERSIDE.....	2020.....	30.....
«ناكل» KNUCKLE.....	2070.....	30.....
«سيرلوين بات» SIRLOIN BUTT.....	2081.....	31.....
«ثين فلانك» (3 THIN FLANK أضلاع).....	2200.....	31.....
«ستريبلوين» (3 STRIPLOIN أضلاع).....	2140.....	32.....
«ثاندرلوين» TENDERLOIN.....	2150.....	32.....
«هايند تشانك» HIND SHANK.....	2360.....	32.....

عرض جانبي لعضلات البقر



عرض وسطي لعضلات البقر

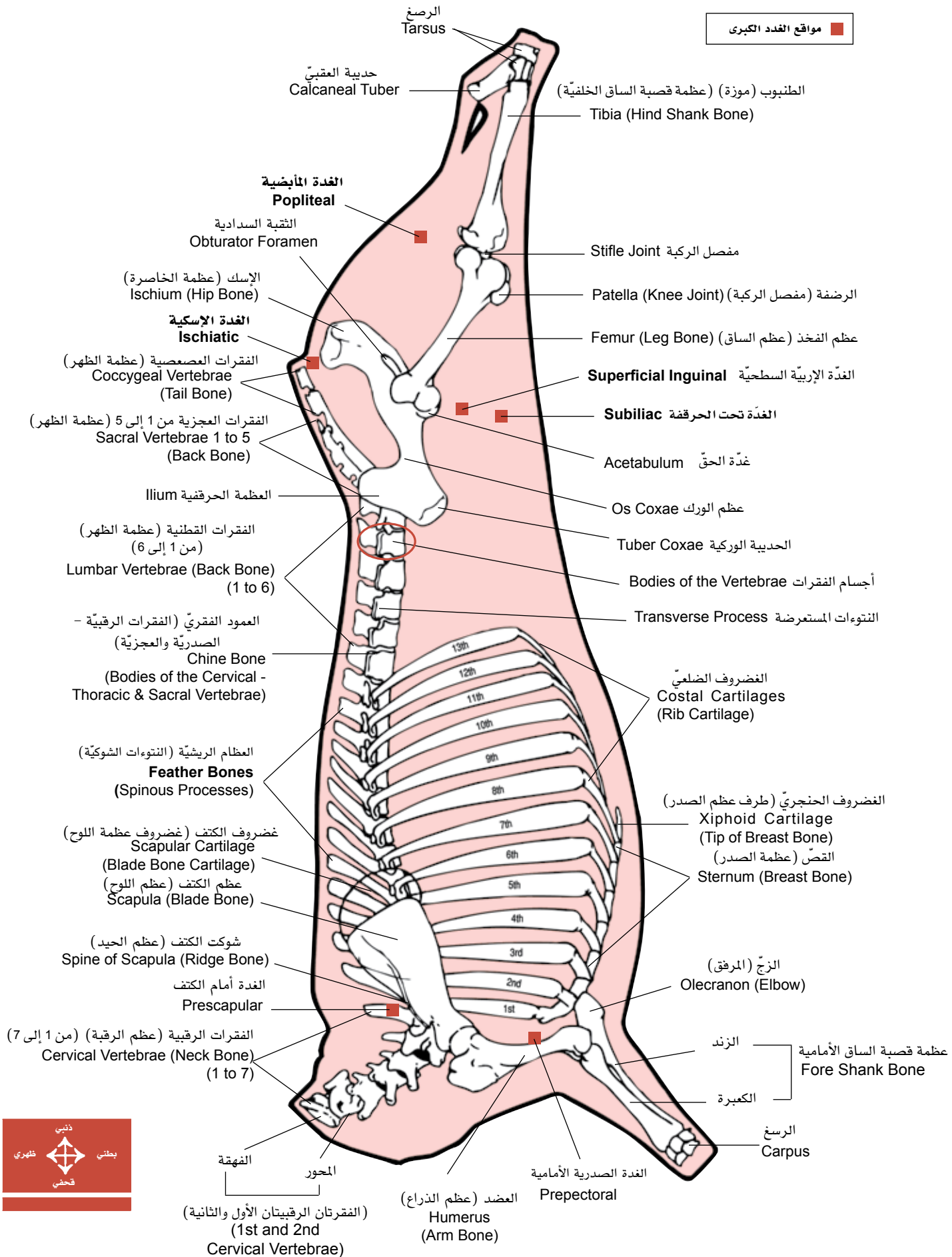


لائحة بأسماء العضلات

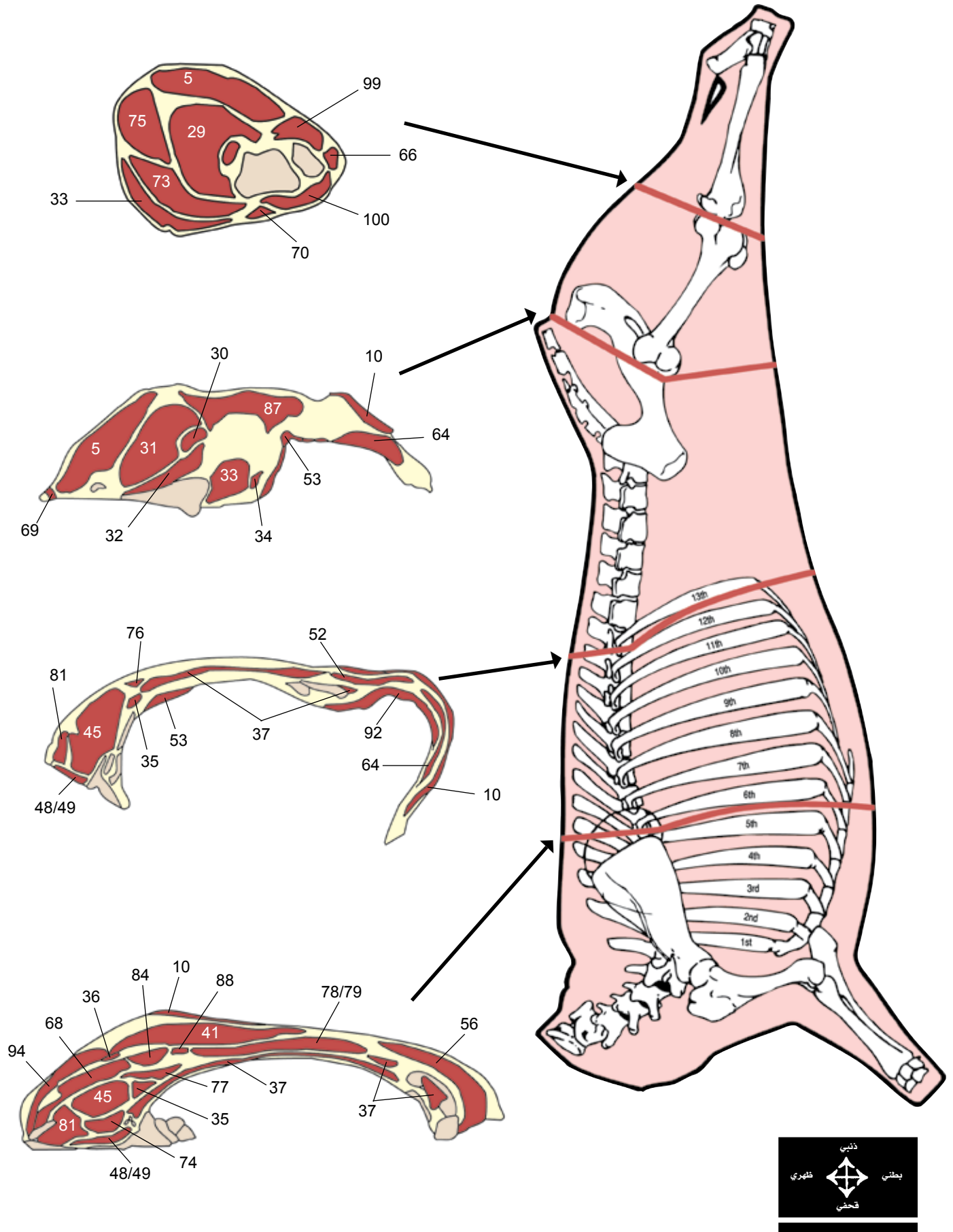
العضلة الصدرية العميقة (مرادفة للعضلة الصدرية الصاعدة)	0056	العضلة المقربة الفخذية	0001
العضلة الصدرية السطحية (مرادفة للعضلة الصدرية النازلة والمستعرضة)	0057	العضلة المرفقية	0002
العضلة الشظوية الطويلة	0058	العضلة مفصل الركبة	0003
العضلة الشظوية الثالثة (من مجموعة العضلات الباسطة)	0059	العضلة ذات الرأسين العضدية	0004
العضلة المأبضية	0060	العضلة ذات الرأسين الفخذية (مرادفة للعضلة الألوية ذات الرأسين)	0005
العضلة المطيلة القلبيّة	0061	العضلة العضدية	0006
العضلة القطنية الكبيرة	0062	العضلة العضدية الرأسيّة	0007
العضلة القطنية الصغيرة	0063	العضلة الغربية العضدية	0008
العضلة المستقيمة البطنية	0064	العضلة الجلدية الكتفية العضدية	0009
العضلة المستقيمة الرأسيّة الظهرانية الكبيرة	0065	العضلة الجلدية الجذعية	0010
العضلة المستقيمة الفخذية	0066	العضلة الدالية	0011
العضلة المستقيمة الصدرية	0067	عضلة الحجاب	0012
العضلة المعينية	0068	العضلة المائلة الباسطة للرسغ (مرادفة للعضلة الطولى المبعده للإبهام)	0013
العضلات العجزية العصبية الظهرانية والوحشية	0069	العضلة الكعبرية الباسطة للرسغ	0014
العضلة الخياطية	0070	العضلة الزندية الباسطة للرسغ (مرادفة للعضلة الوحشية للرسغ)	0015
العضلة الأخمعية الظهرانية	0071	العضلة الباسطة للخنصر (مرادفة للعضلة الباسطة الوحشية للإصبع)	0016
العضلة الأخمعية البطنانية	0072	العضلة الباسطة للخنصر (للقدم) (مرادفة للعضلة الطويلة الوحشية للإصبع)	0017
العضلة الغشائية النصف	0073	العضلة الباسطة للوسطى	0018
العضلة الشوكية النصفية الرأسيّة (مرادفة للعضلة المعقدة)	0074	العضلة الباسطة للوسطى (للقدم)	0019
العضلة الوترية النصف	0075	(مرادفة للعضلة الطويلة الباسطة للإصبع من مجموعة العضلات الباسطة)	
العضلة المنشارية الظهرية الذنبية	0076	العضلة الأصلية الباسطة (أ) رأس العضد (ب) رأس الزند	0020
العضلة المنشارية الظهرانية القحفية	0077	العضلة الطويلة الباسطة للإصبع (من مجموعة العضلات الباسطة)	0021
العضلة المنشارية البطنانية الرقبية	0078	العضلة الكعبرية المثنية للرسغ	0022
العضلة المنشارية البطنانية الصدرية	0079	العضلة الزندية المثنية للرسغ	0023
العضلة النعلية (غير مبيّنة)	0080	العضلة المثنية الطويلة للإصبع (من مجموعة العضلات المثنية العميقة للإصبع (للقدم)	0024
العضلة الشوكية الظهرانية	0081	العضلة المثنية العميقة للإصبع (أ) رأس العضد (ب) رأس الزند	0025
العضلة الطاحلة	0082	العضلة المثنية العميقة للإصبع	0026
العضلة القصية الدماغية	0083	العضلة الصاعدة المثنية للإصبع (مرادفة للعضلة الصاعدة السطحية للإصبع)	0027
العضلة تحت الكتفية	0084	العضلة المثنية الطويلة لإبهام القدم	0028
العضلة فوق الشوكية	0085	عضلة الساق	0029
العضلة الموترة للفاقة الساعدية	0086	العضلة الألوية الإضافية	0030
العضلة الموترة للفاقة العريضة	0087	العضلة الألوية الوسطى	0031
العضلة المدورة الكبيرة	0088	العضلة الألوية العميقة	0032
العضلة المدورة الصغيرة	0089	العضلة الناحلة	0033
العضلة الطنبوبية الأمامية	0090	العضلة الحرقفية	0034
العضلة الطنبوبية الخلفية	0091	العضلة الحرقفية الضلعية (مرادفة للعضلة الطولى الضلعية)	0035
العضلة المستعرضة البطنية	0092	العضلة تحت الشوكية	0036
العضلة شبه المنحرفة الرقبية	0093	العضلات الوريبة الظاهرة والغائرة	0037
العضلة شبه المنحرفة الصدرية	0094	العضلات بين المستعرضات الرقبية	0038
الرأس الوحشي للعضلة الثلاثية الرؤوس العضدية	0095	العضلات الطولى بين المستعرضات الرقبية	0039
الرأس الطويل للعضلة الثلاثية الرؤوس العضدية	0096	العضلة الإسكية الكهفية	0040
الرأس الإنسي للعضلة الثلاثية الرؤوس العضدية	0097	العضلة الظهرية العريضة	0041
العضلة المتسعة المتوسطة	0098	العضلات الرافعة للأضلاع	0042
العضلة المتسعة الوحشية	0099	العضلة الطولى الرقبية	0043
العضلة المتسعة الإنسية	0100	العضلة الطولى الرأسيّة والفهقية	0044
		العضلة الطولى الظهرية	0045
		(مرادفة للعضلة الطولى الصدرية والقطنية)	
		العضلة الرأسيّة الطولى	0046
		العضلة الرقبية الطويلة	0047
		العضلة الرقبية العديدة الفلوح	0048
		العضلة الظهرية العديدة الفلوح	0049
		العضلة المائلة الرأسيّة الذنبية	0050
		العضلة المائلة الظاهرة للبطن	0051
		العضلة المائلة الغائرة للبطن	0052
		العضلة المسودة الظاهرة والغائرة	0053
		العضلة الكتفية المستعرضة	0054
		العضلة العانية	0055
تركيبات أخرى			
العقدة للمفية الفهقية	0101		
العقدة للمفية الإسكية	0102		
الرباط القفوي	0103		
السمحاق	0104		
العقدة للمفية أمام الكتف	0105		
عظم الكتف	0106		
غضروف الكتف	0107		
العقدة للمفية تحت الحرقفية	0108		

ملاحظة: تستخدم الأرقام الرباعية في اللائحة أعلاه لمتطلبات الترميز. أما الأرقام الموجودة على الرسوم التوضيحية للعضلات في الصفحات القادمة فهي عددية.

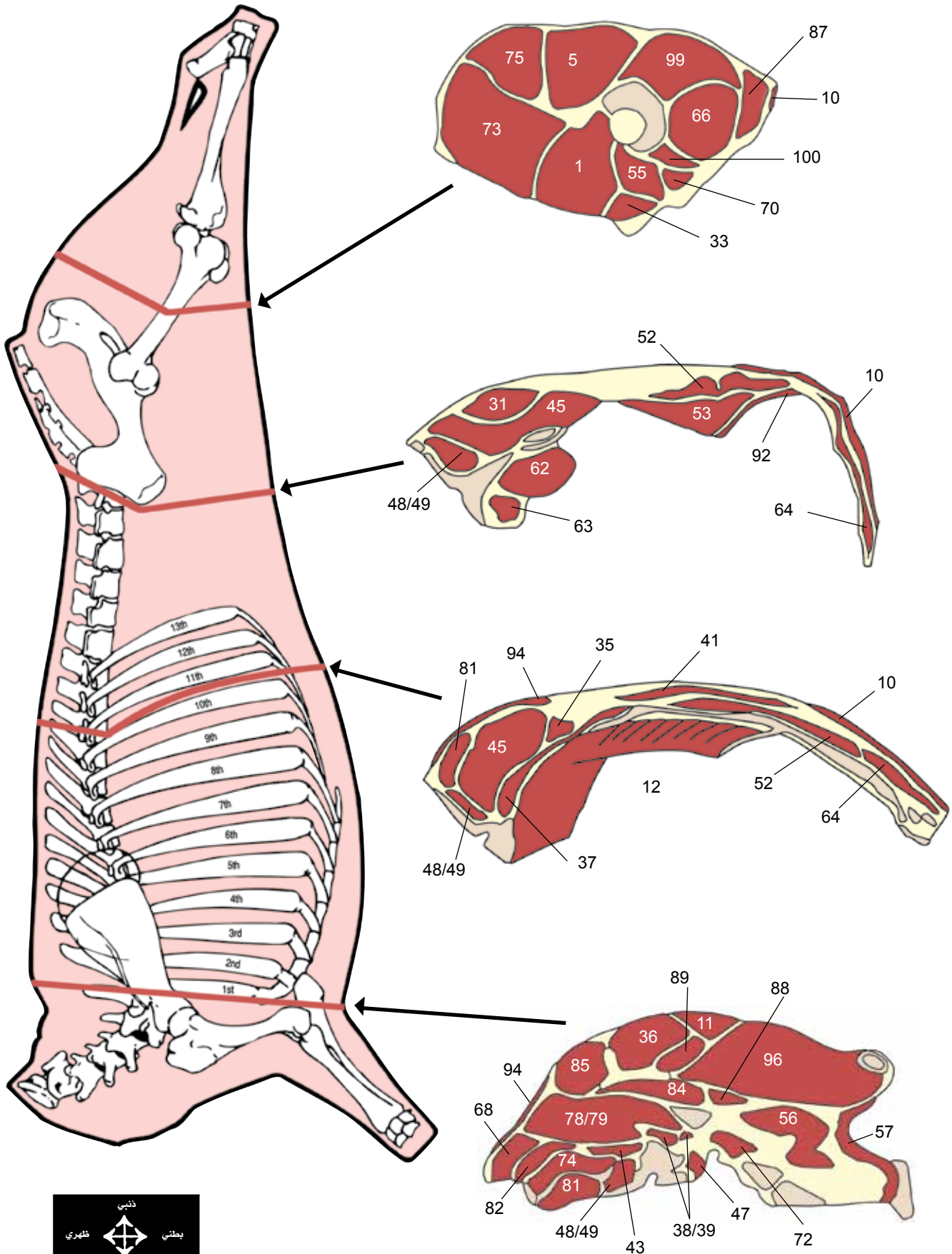
خريطة الهيكل البقري



عرض مقطعي للذبيحة البقرية



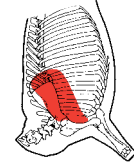
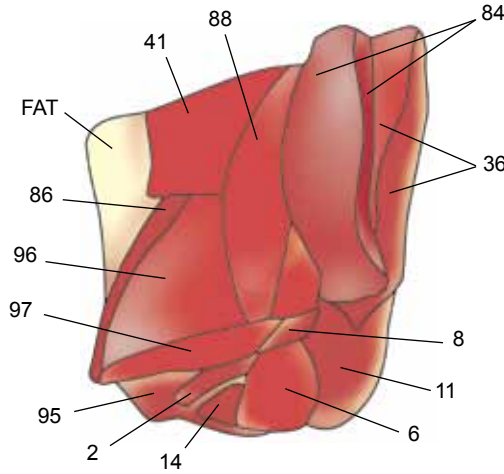
عرض مقطعي للذبيحة البقرية



القطع الأساسية للربع الأمامي

BLADE 2300 «بلايد»

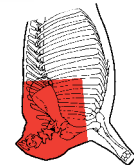
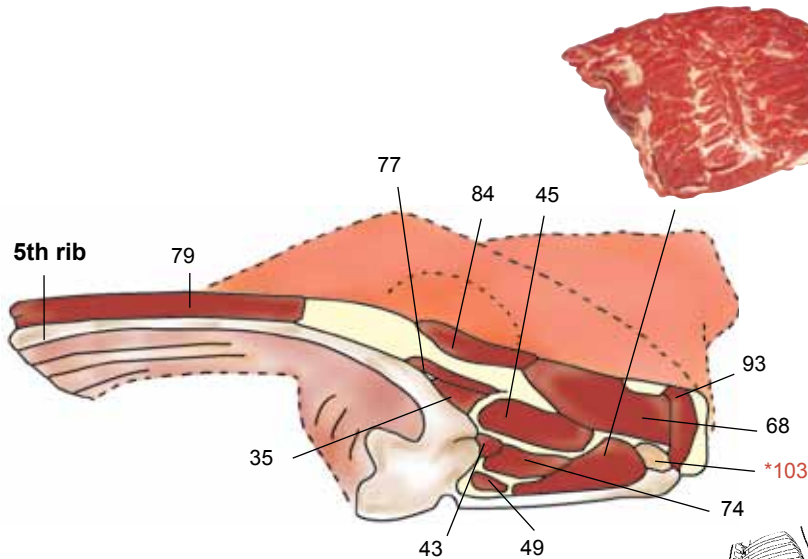
- لائحة العضلات:**
- 2 العضلة الرقبية
 - 6 العضلة العضدية
 - 8 العضلة الغربية العضدية
 - 11 العضلة الدالية
 - 14 العضلة الكمبرية الباسطة للرسغ
 - 36 العضلة تحت الشوكية
 - 41 العضلة الظهرية العريضة
 - 84 العضلة تحت الكتفية
 - 86 العضلة المؤترة للفاقة الساعدية
 - 88 العضلة المدورة الكبيرة
 - 89 العضلة المدورة الصغيرة
 - 95 الرأس الوحشي للعضلة الثلاثية الرؤوس العضدية
 - 96 الرأس الطويل للعضلة الثلاثية الرؤوس العضدية
 - 97 الرأس الإنسي للعضلة الثلاثية الرؤوس العضدية



لائحة العضلات:

- 35 العضلة الحرقفية الضلعية (مرادفة للعضلة الطولى الضلعية)
- 43 العضلة الطولى الرقبية
- 45 العضلة الطولى الظهرية
- (مرادفة للعضلة الطولى الصدرية والقطنية)
- 49 العضلة الظهرية العديدة الفلوح
- 68 العضلة المعينية
- 74 العضلة الشوكية النصفية الرأسية (مرادفة للعضلة المعقدة)
- 77 العضلة المنشارية الظهرانية القحفية
- 79 العضلة المنشارية البطنانية الصدرية
- 81 العضلة الشوكية الظهرانية
- 84 العضلة تحت الكتفية
- 93 العضلة شبه المنحرفة الرقبية
- 6 العضلة العضدية
- 7 العضلة العضدية الرأسية
- 38 العضلات بين المستعرضات الرقبية
- 39 العضلات الطولى بين المستعرضات الرقبية
- 44 العضلة الطولى الرأسية والفهقية
- 46 العضلة الرأسية الطولى
- 47 العضلة الرقبية الطويلة
- 48 العضلة الرقبية العديدة الفلوح
- 50 العضلة المائلة الرأسية الذنبية
- 54 العضلة الكفنية المستعرضة
- 65 العضلة المستقيمة الرأسية الظهرانية الكبيرة
- 71 العضلة الأخمعية الظهرانية
- 72 العضلة الأخمعية البطنانية
- 82 العضلة الطاحلة
- 83 العضلة القصية الدماغية

CHUCK 2260 (5 RIBS) «تشاك»



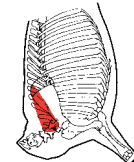
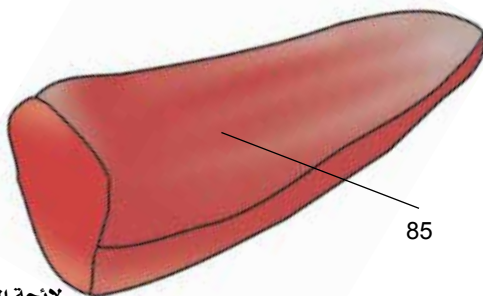
تركيبات أخرى

* - 103 الرباط القموي

عضلات قطعة اللحم غير مبيّنة في الصور التوضيحية.

«تشاك تندر»

CHUCK TENDER 2310



- لائحة العضلات:**
- 85 العضلة فوق الشوكية

القطع الأساسية للربع الأمامي

«سبنسر رول» (5 أضلاع)

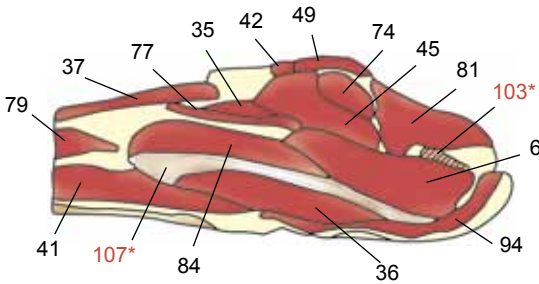
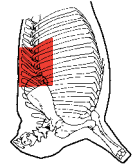
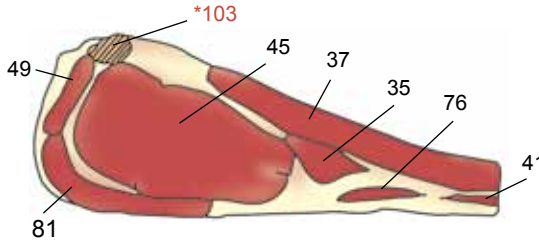
SPENCER ROLL 230 (5 RIBS)

لائحة العضلات:

- 35- العضلة الحرقفية الضلعية (مرادف)
- 36- العضلة تحت الشوكية
- 37- العضلات الوربية الظاهرة والغائرة
- 41- العضلة الظهرية العريضة
- 42- العضلات الرافعة للأضلاع
- 45- العضلة الطولي الظهرية (مرادفة للعضلة الطولي الصدرية والتطنية)
- 49- العضلة الظهرية العديدة الفلوح
- 68- العضلة المعينية
- 74- العضلة الشوكية النصفية الرأسية (مرادفة للعضلة المعقدة)
- 76- العضلة المنشارية الظهرية الذنبية
- 77- العضلة المنشارية الظهرية التحفية
- 79- العضلة المنشارية البطنية الصدرية
- 84- العضلة تحت الكتفية
- 94- العضلة شبة المنحرفة الصدرية

تركيبات أخرى

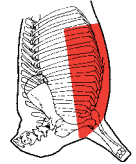
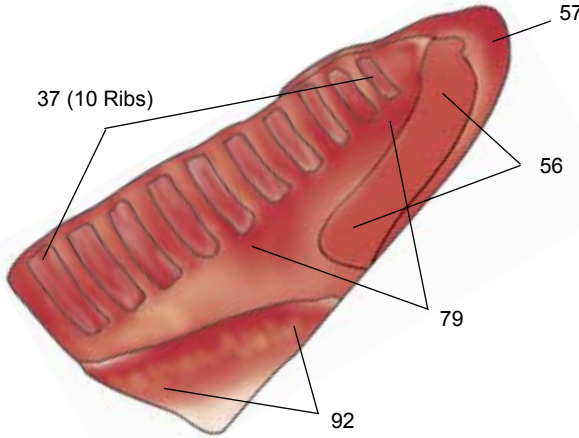
- 103* - الرباط القفوي
- 107* - غضروف الكتف



«بريسكت» (10 أضلاع) BRISKET 2320 (10 RIBS)

لائحة العضلات:

- 37- العضلات الوربية الظاهرة والغائرة
- 56- العضلة الصدرية العميقة (مرادفة للعضلة الصدرية الصاعدة)
- 57- العضلة الصدرية السطحية (مرادفة للعضلة الصدرية النازلة والمستعرضة)
- 79- العضلة المنشارية البطنية الصدرية
- 92- العضلة المستعرضة البطنية

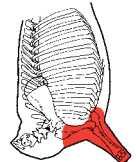
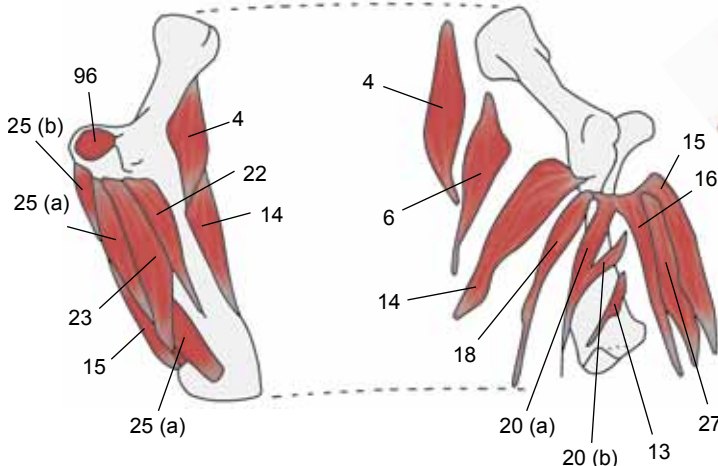


«فور شين»

FORE SHIN 2360

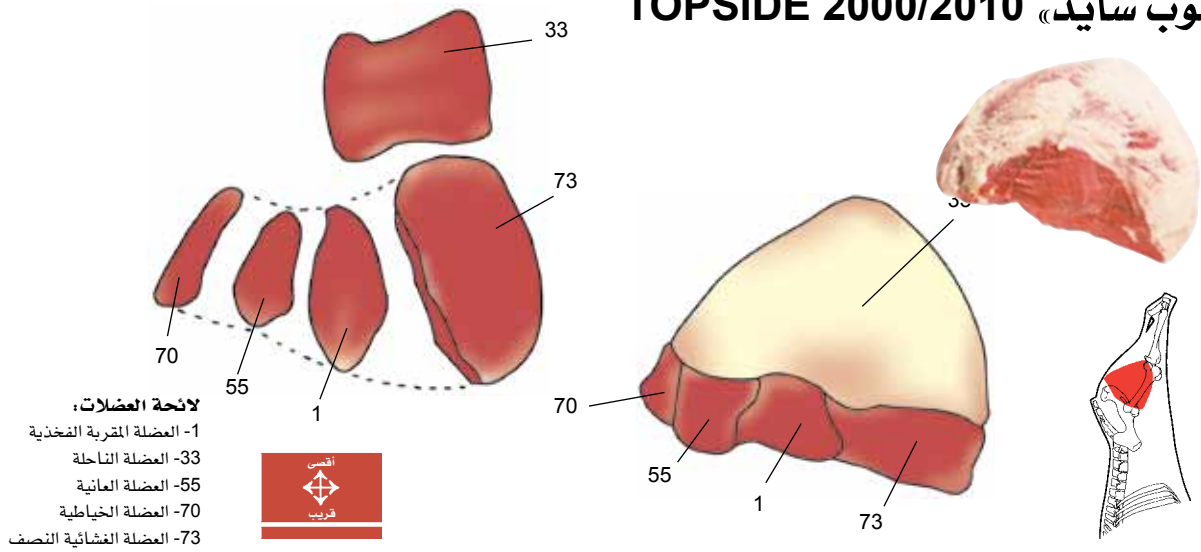
لائحة العضلات:

- 4- العضلة ذات الرأسين العضدية
- 6- العضلة العضدية
- 13- العضلة المائلة الباسطة للرسغ (مرادفة للعضلة الطولى المبعدة للإبهام)
- 14- العضلة الكعبية الباسطة للرسغ
- 15- العضلة الزندية الباسطة للرسغ (مرادفة للعضلة الوحشية للرسغ)
- 16- العضلة الباسطة للخنصر (مرادفة للعضلة الباسطة الوحشية للإصبع)
- 18- العضلة الباسطة للوسطى
- 20- العضلة الأصلية الباسطة (أ) رأس العضد (ب) رأس الزند
- 22- العضلة الكعبية المثنية للرسغ
- 23- العضلة الزندية المثنية للرسغ
- 25- العضلة المثنية العميقة للإصبع (أ) رأس العضد (ب) رأس الزند
- 27- العضلة الصاعدة المثنية للإصبع (مرادفة للعضلة الصاعدة السطحية للإصبع)
- 95- الرأس الوحشي للعضلة الثلاثية الرؤوس العضدية (غير مبينة)
- 96- الرأس الطويل للعضلة الثلاثية الرؤوس العضدية

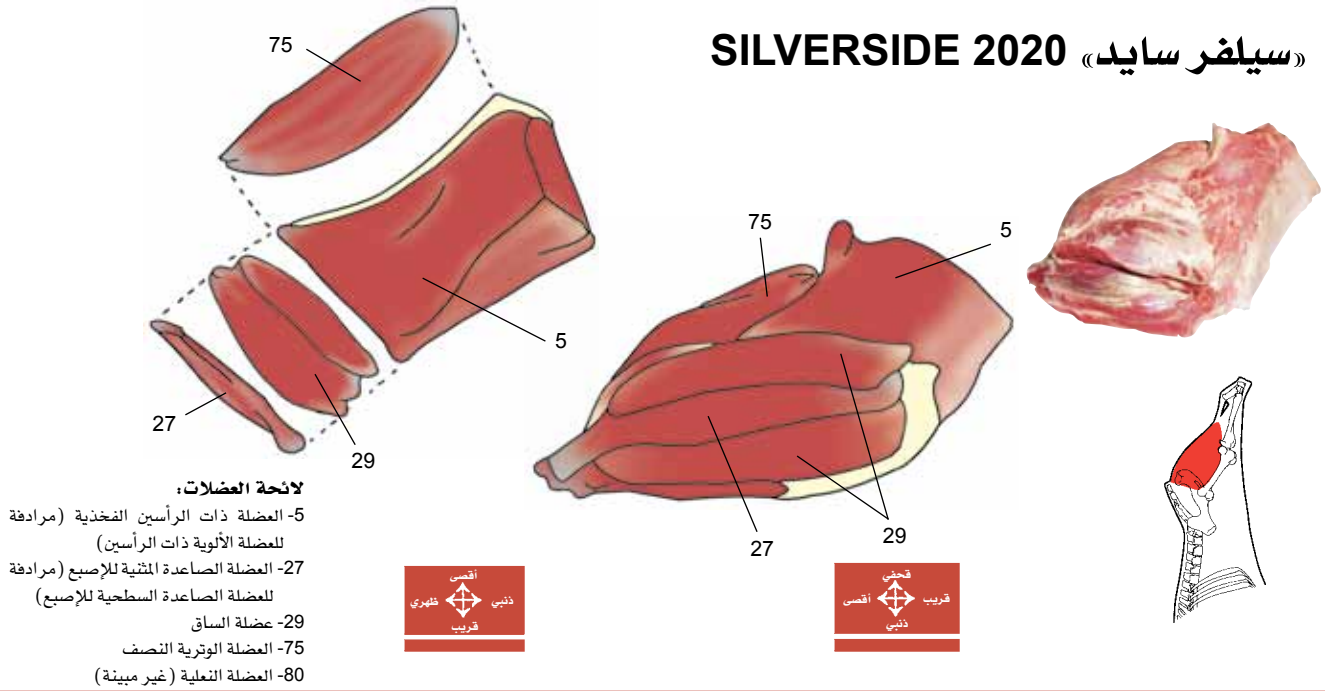


القطع الأساسية للربع الخلفي

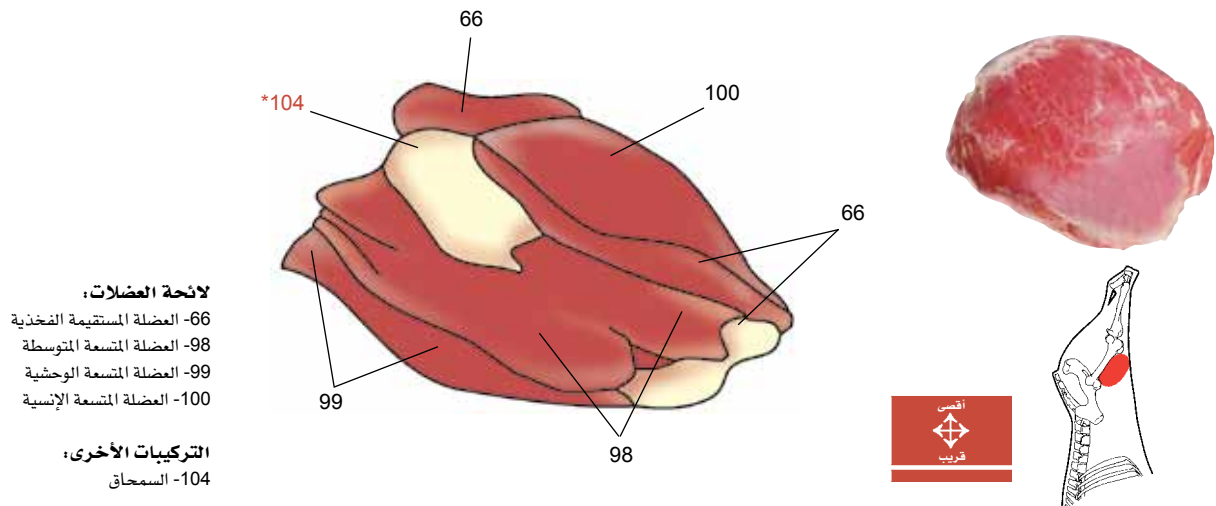
TOPSIDE 2000/2010 «توب سايد»



SILVERSIDE 2020 «سيلفر سايد»

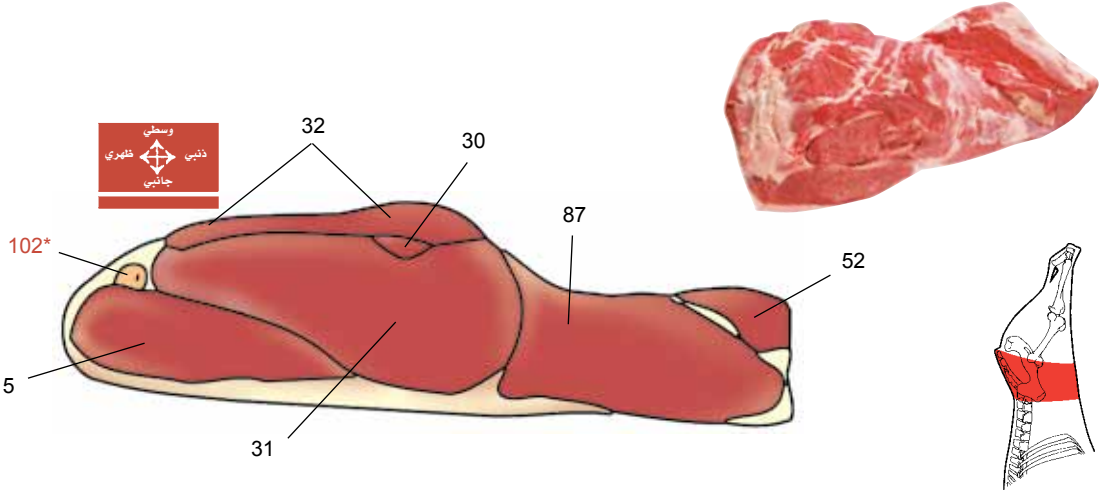


KNUCKLE 2070 «ناكل»



القطع الأساسية للربع الخلفي

«سيرلوين بات رومب» SIRLOIN BUTT (RUMP) 2081

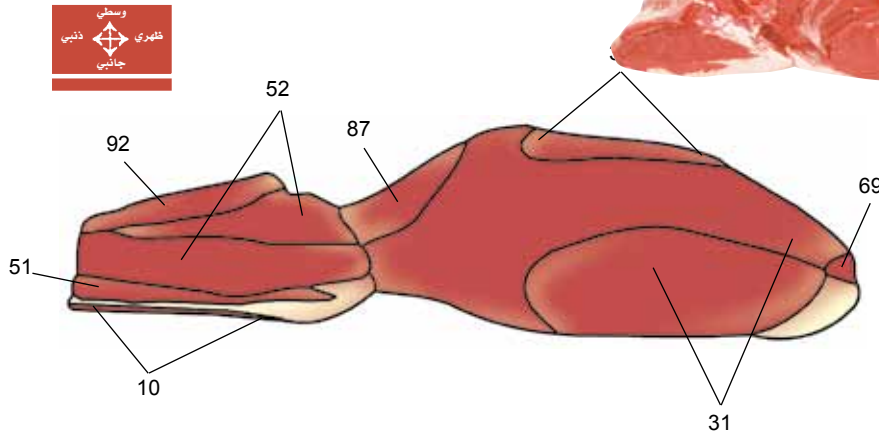


لائحة العضلات:

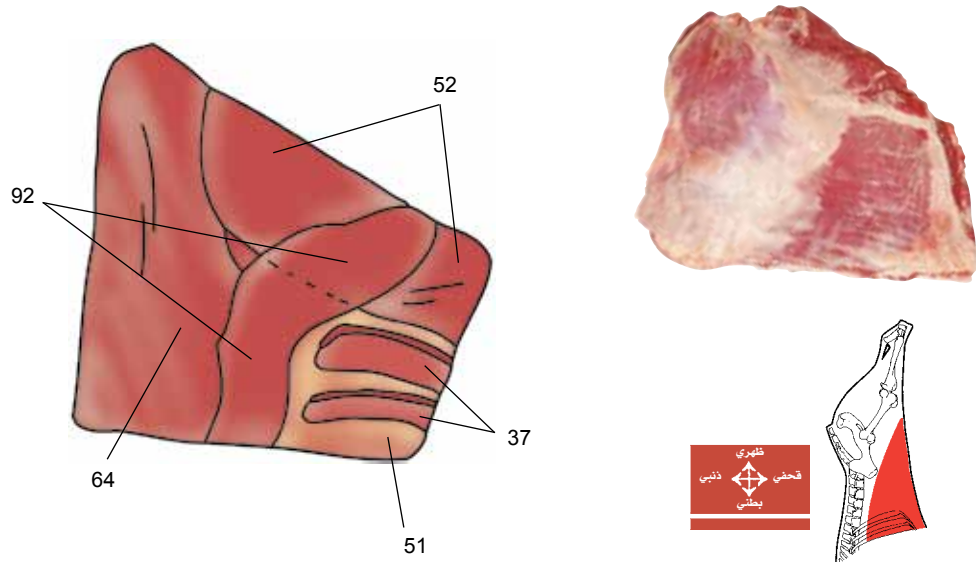
- 5- العضلة ذات الرأسين الفخذية (مرادفة العضلة الألوية ذات الرأسين)
- 10- العضلة الجلدية الجذعية
- 30- العضلة الألوية الإضافية
- 31- العضلة الألوية الوسطى
- 32- العضلة الألوية العميقة
- 51- العضلة المائلة الظاهرة للبطن
- 52- العضلة المائلة الغائرة للبطن
- 69- العضلات العجزية العصصية الظهرانية والوحشية
- 87- العضلة الموترة للفاقة العريضة
- 92- العضلة المستعرضة البطنية

التركيبات الأخرى

- 102*- العقدة اللفظية الإسكية



«ثين فلانك» THIN FLANK (3 RIBS) 2200

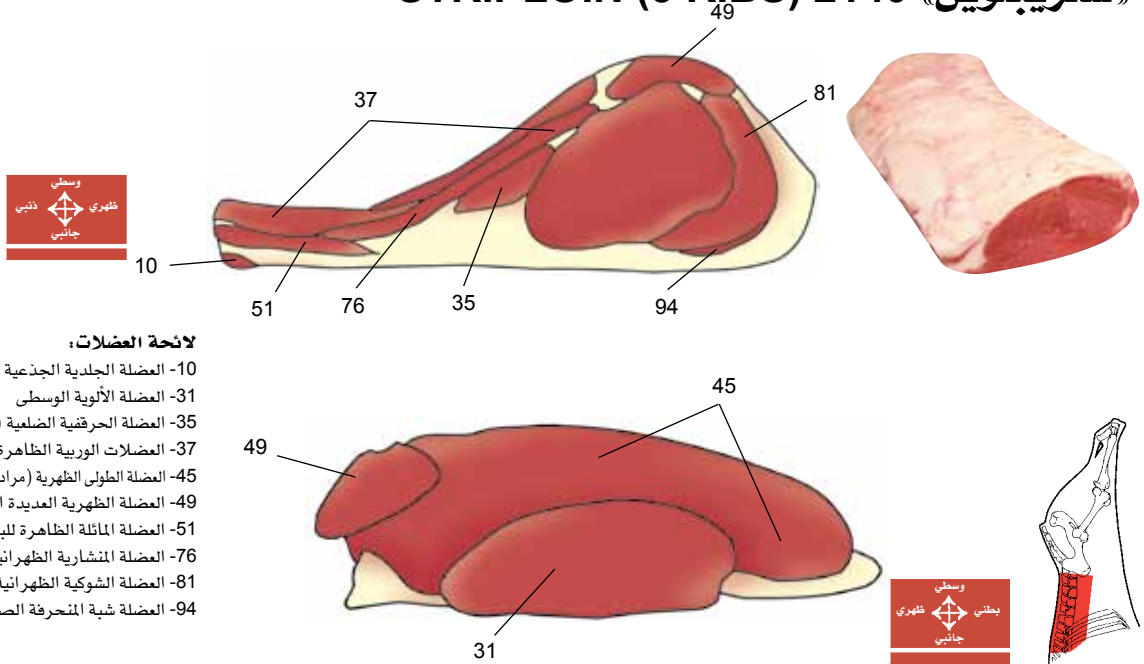


لائحة العضلات:

- 37- العضلات الوربية الظاهرية والغائرة
- 51- العضلة المائلة الظاهرة للبطن
- 52- العضلة المائلة الغائرة للبطن
- 64- العضلة المستقيمة البطنية
- 92- العضلة المستعرضة البطنية

القطع الأساسية للربع الخلفي

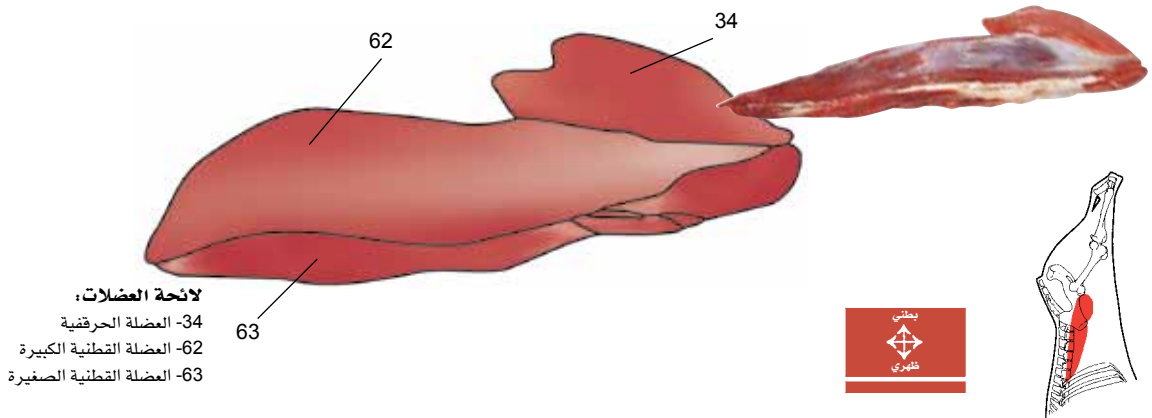
«ستريبلوين» (3 RIBS) 2140 STRIPLOIN



لائحة العضلات:

- 10- العضلة الجلدية الجذعية
- 31- العضلة الأتوية الوسطى
- 35- العضلة الحرقفية الضلعية (مرادفة للعضلة الطولى الضلعية)
- 37- العضلات الوريبة الظاهرة والغائرة
- 45- العضلة الطولى الظهرية (مرادفة للعضلة الطولى الصدرية والطننية)
- 49- العضلة الظهرية العديدة الفلوح
- 51- العضلة المائلة الظاهرة للبطن
- 76- العضلة المنشارية الظهرانية الذنبية
- 81- العضلة الشوكية الظهرانية
- 94- العضلة شبة المنحرفة الصدرية

«قاندربولين» 2150 TENDERLOIN

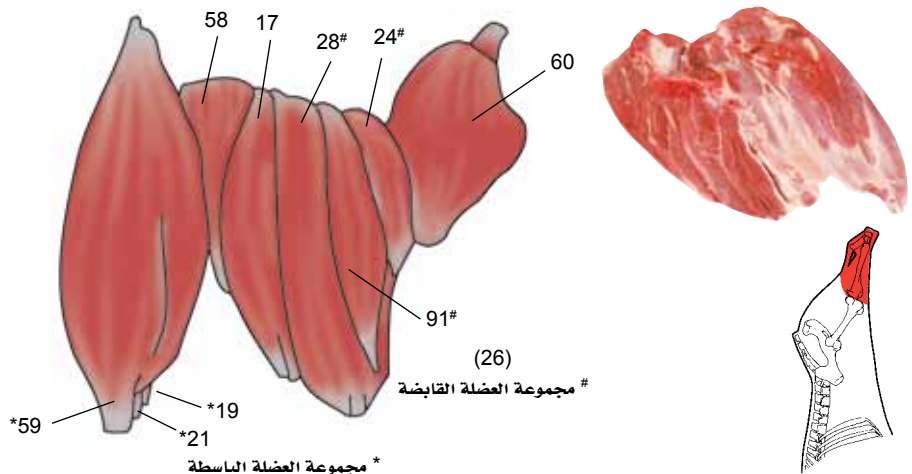


لائحة العضلات:

- 34- العضلة الحرقفية
- 62- العضلة القطنية الكبيرة
- 63- العضلة القطنية الصغيرة

«هايند شانك» 2360 HIND SHANK

- ### لائحة العضلات:
- 17- العضلة الباسطة للخنصر (للقدم) (مرادفة للعضلة الطويلة الوجيهة للإصبع)
 - 19- العضلة الباسطة للوسطى (للقدم) (مرادفة للعضلة الطويلة الباسطة للإصبع من مجموعة العضلات الباسطة)
 - 21- العضلة الطويلة الباسطة للإصبع (من مجموعة العضلات الباسطة)
 - 24- العضلة المثنية الطويلة للإصبع (من مجموعة العضلات المثنية العميقة للإصبع (للقدم))
 - 26- العضلة المثنية العميقة للإصبع (للقدم) يتألف من (أ) العضلة الظنبوبية الخلفية (91)، (ب) العضلة المثنية الطويلة لإبهام القدم و(ج) العضلة المثنية الطويلة للإصبع
 - 28- العضلة المثنية الطويلة لإبهام القدم (من مجموعة العضلة المثنية العميقة للإصبع (للقدم))
 - 58- العضلة الشظوية الطويلة
 - 59- العضلة الشظوية الثالثة (من مجموعة العضلات الباسطة)
 - 60- العضلة المأبضية
 - 91- العضلة الظنبوبية الخلفية





لحم البقر

رقم المنتج رقم الصفحة

50	2190	Thin Skirt	ثين سكيرت
50	2180	Thick Skirt	ثيك سكيرت
51	25-2220	Rib Set	ريب سيت
51	34-2230	Spencer Roll	سينسر رول
51	44-2240	Cube Roll	كيوب رول
51	2465	Short Rib Meat	شورت ريب ميت
52	2470	Rib Cap	ريب كاب
52	2640	Chuck Rib Meat	تشاك ريب ميت
52	2645	Chuck Meat Square	تشاك ميت سكوير
52	2650	Rib Meat Square	ريب ميت سكوير
53	52-2250	Chuck & Blade	تشاك اند بلايد
53	62-2260	Chuck	تشاك
53	72-2270	Chuck Square Cut	تشاك سكوير كات
53	77-2275	Chuck Roll	تشاك رول
54	2289	Chuck Roll Long Cut	تشاك رول لونج كات
54	2268	Chuck Eye Roll	تشاك آي رول
54	2264	Chuck Eye Log	تشاك آي لوج
54	2280	Neck	نك
55	2278	Chuck Crest	تشاك كريست
55	2430	Intercostals	انتركوستالز
55	23-2320	Brisket	بريسكت
55	33-2330	Brisket Point End	بريسكت بوينت آند
56	45-2340	Brisket Navel End	بريسكت نافال آند
56	49-2346	Short Plate	شورت بلايت
56	53-2350	Brisket Point End-Deckle Off	بريسكت بوينت آند - ديكل أوف
56	2326	Brisket Pieces	بريسكت بيسز
57	2327	Brisket Point End Plate	بريسكت بوينت آند بلايت
57	2328	Brisket Point End Pectoral	بريسكت بوينت آند بيكتورال
57	2310	Chuck Tender	تشاك تيندر
57	2300	Blade	بلايد
58	2302	Bolar Blade	بولار بلايد
58	2303	Oyster Blade	اويستر بلايد
58	2304	Blade Undercut	بلايد اندركات
58	2360	Shin/Shank	شين/شانك
59	2365	Shin - Special Trim	شين - سبيشال تريم
59	2460	Neck Chain	نك تشاين

المجموعات المعبأة والمجهزة

60	13-2410	Hindquarter Cuts Mixed	هايند كوارتر كاتس ميكسد
60	23-2420	Forequarter Cuts Mixed	فوركوارتر كاتس ميكسد
60	2450	Fore And Hind Cuts	فور آند هايند كاتس
60	2483	Butt Set	بات سات
60	2484	Forequarter Set	فوركوارتر سات

إعداد اللحم البقري بدون عظم

61	24-2521	Hindquarter	هايندكوارتر
61	33-2530	Hindquarter Meat	هايندكوارتر ميت
62	04-2601	Forequarter	فوركوارتر
62	13-2610	Forequarter Meat	فوركوارتر ميت
62	2590	Fore And Hind	فور آند هايند
62	2620	Fore And Hind Meat	فور آند هايند ميت
63	2630	Chuck Meat	تشاك ميت
63	2560	Trimmings	تريمينجز
63	2565	Trimmings Fat	تريمينجز فات
63	2570	Diced	دايسد
63	2575	Strips	ستريبس
63	2580	Mince	مينس

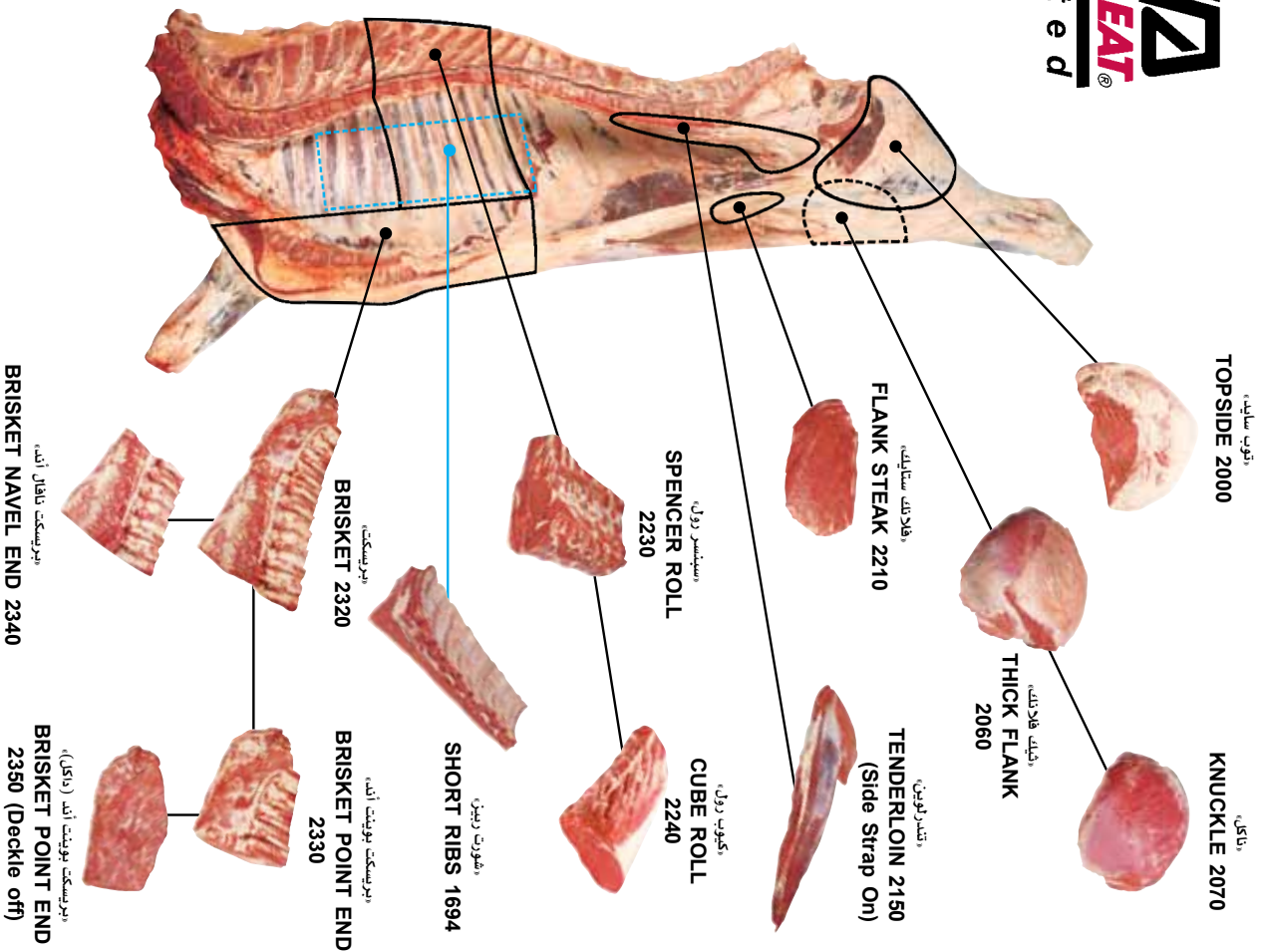
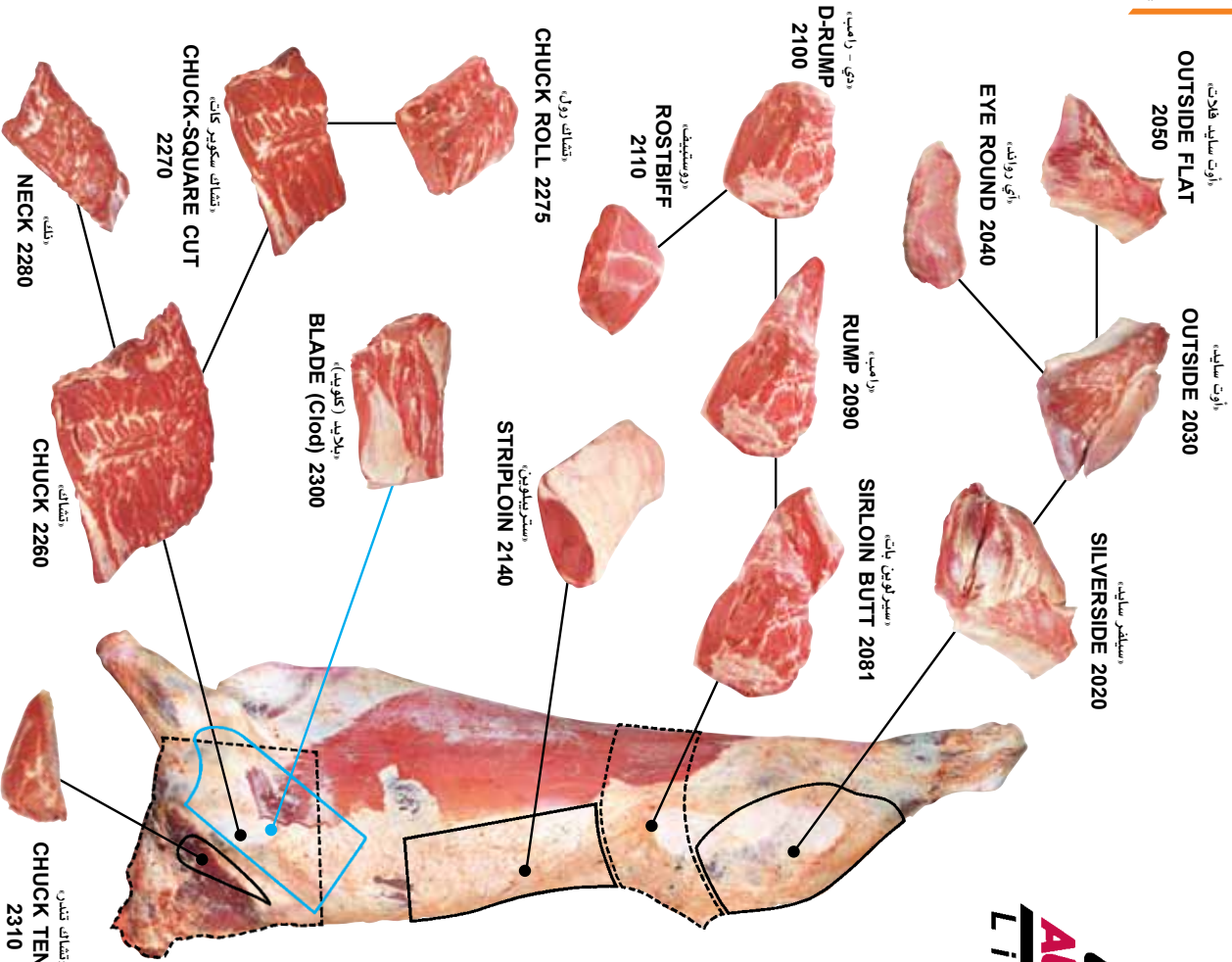
رقم المنتج رقم الصفحة

37	1000	Side	سايد
37	19-1010	Hindquarter	هايند كوارتر
37	29-1020	Pistola Hindquarter	بيستولا هايندكوارتر
37	1502	Butt And Rump	بات اند رامب
38	1503/1500	Butt	بات
38	1510	Butt/Shank-Off	بات/شانك أوف
38	1520	Butt Square Cut	بات سكوير كات
39	43-1539	Rump And Loin	رامب اند لوين
39	53-1550	Shortloin	شورتلوين
39	68-1060	Forequarter	فور كوارتر
39	43-1640	Brisket	بريسكت
40	1671	Plate Ribs	بلايت ريبز
40	1673	Brisket Rib Plate	بريسكت ريب بلايت
40	1674	Brisket Point-Sternum	بريسكت بوينت - ستيرنوم
40	2473	Brisket Naval Plate	بريسكت نافال بلايت
41	17-1615	Chuck-Square Out	تشاك - سكوير كات
41	1630	Neck	نك
41	05-1600	Ribs Prepared	ريبز برييد
41	94-1686	Short Ribs	شورت ريبز
42	1631	Chuck Short Ribs	تشاك شورت ريبز
42	1695	Spare Ribs	سبير ريبز
42	1696	Chuck Rib Meat	تشاك ريب ميت
42	1697	Back Ribs	باك ريبز
43	1683/1682	Shin/Shank	شين / شانك
43	1685	Armbone Shin	ارمبون شين

لحم البقر بدون عظام

43	2010/2000	Topside	توب سايد
43	2011/2001	Topside Cap Off	توب سايد كاب أوف
44	2012/2002	Topside Cap	توب سايد كاب
44	2035	Inside Meat	ان سايد ميت
44	2033	Outside Meat	أوت سايد ميت
44	2020	Silverside	سيلفر سايد
45	2030	Outside	اوت سايد
45	2040	Eye Round	آي راوند
45	2050	Outside Flat	أوت سايد فلات
45	2060	Thick Flank	ثيك فلانك
46	2070	Knuckle	ناكل
46	43-2140	Striploin	ستريبلوين
46	2150	Tenderloin	تاندرلوين
46	2160	Tenderloin	تاندرلوين
46	2170	Butt Tenderloin	بات تندرلوين
47	2081	Sirloin Butt	سيرلوين بات
47	2090	Rump	رامب
47	2100	D-Rump	دي رامب
47	2093/2110	Rostbiff	روستبيف
48	2130	Bottom Sirloin	بوتوم سيرلوين
48	2091	Rump Cap	رامب كاب
48	2131	Tri-Tip	تري - تيب
48	2200	Thin Flank	ثين فلانك
48	2201	Thin Flank Meat	ثين فلانك ميت
49	2210	Flank Steak	فلانك ستيك
49	2203	Internal Flank Plate	انتارنال فلانك بلايت
49	2204	External Flank Plate	ايكستورنال فلانك بلايت
49	2205	Inside Skirt	إن سايد سكيرت
50	2206	Flap Meat	فلاپ ميت
50	2207	Flank Plate Steak Tip	فلانك بلايت ستايك تيب

القطع البقرية الأساسية



الذبيحة البقرية والقطع الممتازة

نطاقات الوزن ودليل القطع

يتوقف حجم القطع الأساسية في أغلب الأحيان على حجم الحيوان. لذلك، ينتج الحيوان الأكبر حجماً عادةً قطع لحم أكبر من تلك التي ينتجها الحيوان الأصغر حجماً. وبالتالي، فإن تحديد نطاق الوزن المطلوب لكل قطعة لحم أساسية يساهم في تقليص الهدر ويضمن موثوقية المنتج، لكن ذلك قد يزيد من تكلفة القطعة.

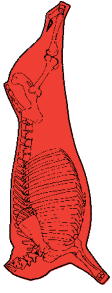
استخدم الأشرطة التوضيحية التي تظهر الذبيحة البقرية القطع الأساسية ونطاقات الوزن ودليل القطع لمعرفة الأوزان المتوافرة وطلب القطعة التي تلائم متطلباتك بالشكل الأفضل.

اللحوم الأساسية	القطع	الرقم	نسبة الذبيحة	نطاقات وزن القطع الأساسية
	دي رامب	2100	3.8%	3.4 - 3.0
	ناكل	2070	3.3%	3.0 - 2.6
	ثيك فلانك	2060	3.7%	3.3 - 3.0
	أي راوند	2040	1.4%	1.3 - 1.1
	اوت سايد فلايت	2050	3.8%	3.4 - 3.0
	اوت سايد	2030	5.7%	5.1 - 4.6
	توب سايد	2000	6.2%	5.6 - 5.0
				نطاقات وزن القطع الأساسية
				3.4 - 3.0
				3.0 - 2.6
				3.3 - 3.0
				1.3 - 1.1
				3.4 - 3.0
				5.1 - 4.6
				5.6 - 5.0
				3.4 - 3.0
				5.1 - 4.6
				5.6 - 5.0
				3.4 - 3.0
				5.1 - 4.6
				5.6 - 5.0
				3.4 - 3.0
				5.1 - 4.6
				5.6 - 5.0

اللحوم الأساسية	القطع	الرقم	نسبة الذبيحة	نطاقات وزن القطع الأساسية
	شورت لوين (1 ضلع)	1552	5.5%	5.0 - 4.4
	ستريبلوين (1 ضلع)	2142	3.0%	2.7 - 2.4
	ستريبلوين (3 ضلع)	2140	4.4%	4.0 - 3.5
	تاندرو لوين	2150	1.6%	1.4 - 1.3
	كيوب رول (5 ضلع)	2240	1.7%	1.5 - 1.4
	كيوب رول (8 ضلع)	2244	2.8%	2.5 - 2.2
				نطاقات وزن القطع الأساسية
				5.0 - 4.4
				2.7 - 2.4
				4.0 - 3.5
				1.4 - 1.3
				1.5 - 1.4
				2.5 - 2.2
				5.0 - 4.4
				2.7 - 2.4
				4.0 - 3.5
				1.4 - 1.3
				1.5 - 1.4
				2.5 - 2.2
				5.0 - 4.4
				2.7 - 2.4
				4.0 - 3.5

اللحوم الأساسية	القطع	الرقم	نسبة الذبيحة	نطاقات وزن القطع الأساسية
	بلايد	2300	5.5%	5.0 - 4.4
	تشاك رول (5 ضلع)	2275	4.6%	4.3 - 3.8
	تشاك تاندر	2310	0.9%	0.80 - 0.75
	شورت ريب (5 ضلع)	1690	2.0%	1.8 - 1.6
	بريسكت إن / آند (6 ضلع)	2332	3.8%	3.4 - 3.0
	بريسكت إن / آند (6 ضلع)	2342	3.3%	3.0 - 2.6
				نطاقات وزن القطع الأساسية
				5.0 - 4.4
				4.3 - 3.8
				0.80 - 0.75
				1.8 - 1.6
				3.4 - 3.0
				3.0 - 2.6
				5.0 - 4.4
				4.3 - 3.8
				0.80 - 0.75
				1.8 - 1.6
				3.4 - 3.0
				3.0 - 2.6
				5.0 - 4.4
				4.3 - 3.8
				0.80 - 0.75

يمكن استخدام اللائحة التوضيحية لتحديد متوسط الوزن المبدئي الخاص بنطاقات وزن الذبيحة المختلفة. يجب استخدام هذه المعلومات كدليل فقط.



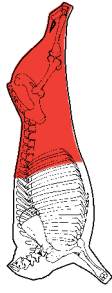
رقم المنتج
1000

سايد 1000 Side 1000

تقسم الذبيحة على طولها إلى جزأين عبر شطر العمود الفقري إلى نصفين. لدى تقطيع الذبيحة، يجب الالتزام بكافة أنظمة النظافة الحكومية لتقديم ذبيحة تلائم الاستهلاك البشري، وتخضع لمتطلبات التقطيع الدنيا المعتمدة من قبل قطاع اللحوم الأسترالية. لمزيد من المعلومات حول أدنى المتطلبات القياسية لتقطيع الذبيحة البقرية أنظر الصفحة 114 أو قم بزيارة الموقع الإلكتروني التابع لشركة أوس-ميت.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

التغييرات على متطلبات التقطيع القياسية (التغيير المعتمد من المشتري/البائع).



رقم المنتج

هايندكوارتر 1010 Hindquarter 1010

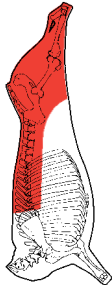
يتم تحضير الجزء الخلفي «هايندكوارتر» من الجزء الجانبي للذبيحة، بواسطة فصل الجزء الخلفي عن الجزء الأمامي بشطر الذبيحة على طول الضلع المحدد في زاوية قائمة وليست مستقيمة مع العمود الفقري عبر الجزء البطني للجانب.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة الحجاب



- رقم المنتج
- | | |
|--------------|---------------|
| 1010 (3 ضلع) | 1015 (8 ضلع) |
| 1011 (0 ضلع) | 1016 (4 ضلع) |
| 1012 (1 ضلع) | 1017 (6 ضلع) |
| 1013 (2 ضلع) | 1018 (9 ضلع) |
| 1014 (7 ضلع) | 1019 (10 ضلع) |



رقم المنتج

بيستولا هايندكوارتر 1020 Pistola Hindquarter 1020

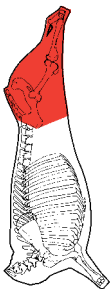
يتم تحضير الجزء الخلفي «بيستولا هايندكوارتر» من الجزء الخلفي، عن طريق إزالة لحم الجنب الرقيق الجزء الجانبي من الأضلاع وجزء من لحم الصدر الوسطي الطري. يتم القطع ابتداءً من العقدة اللففية الإربية السطحية التي تفصل العضلة المستقيمة البطنية وتلحق استدارة الورك، ومن ثم يستمى القطع بموازاة أجسا الفقرات على بعد 75 ملم تقريباً من العضلة الطولى الظهرية إلى الضلع المحدد.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة الحجاب
- تحديد المسافة من العضلة الطولى الظهرية



- رقم المنتج
- | | |
|--------------|---------------|
| 1020 (8 ضلع) | 1025 (5 ضلع) |
| 1021 (1 ضلع) | 1026 (6 ضلع) |
| 1022 (2 ضلع) | 1027 (7 ضلع) |
| 1023 (3 ضلع) | 1028 (9 ضلع) |
| 1024 (4 ضلع) | 1029 (10 ضلع) |



رقم المنتج
1502

بات أند رامب 1502 Butt and Rump 1502

يتم تحضير الإلية (الورك) والأرداف «بات أند رامب» من الجزء الخلفي عبر إزالة لحم الخاصرة الطري قطعة واحدة من السطح البطني للفقرات القطنية، والسطح الجانبي للعضلة الحرقفية. يتم إزالة الخاصرة عبر القطع عند ملتقى الفقرات القطنية والرقبية بشكل قحفي للحديبة الوركية، وصولاً إلى الجزء البطني من الجنب.





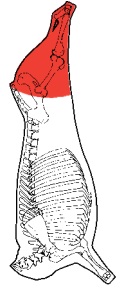
بات 1500 Butt

الخيار A

يتم تحضير لحم الإلية (الورك) «بات» من الجزء الخلفي عبر القطع اعتباراً من العقدة اللمفية تحت الحرقمة، عبوراً بالجزء القحفي لمفصل الورك لغاية العقدة اللمفية الإسكية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العقدة اللمفية الإربية وتحت الحرقفية السطحية
- إزالة جزء من العظمة الحرقفية والنسيج اللين الذي يغطيها



رقم المنتج
1500



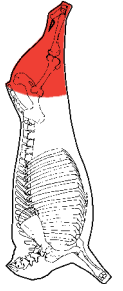
بات 1503 Butt

الخيار B

يتم تحضير لحم الإلية (الورك) «بات» من الجزء الخلفي عبر القطع بشكل مستقيم على الطرف القحفي، ابتداءً من المفصل الذي يربط آخر الفقرات الرقبية بأول الفقرات العنقوية، بشكل يظهر استدارة عظمة الفخذ بدون بتر الناشزة. لا يبقى في لحم الإلية (الورك) أكثر من فقرتين.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العقدة اللمفية الإربية وتحت الحرقفية السطحية
- إزالة جزء من العظمة الحرقفية والنسيج اللين الذي يغطيها



رقم المنتج
1503



بات / شانك أوف 1510 Butt / Shank - off

الخيار C

يتم تحضير لحم الإلية (الورك) «بات/شانك أوف» بدون قسبة الساق من لحم الإلية (الورك) (المنتج 1500)، عبر إزالة الظنبوب (موزه) (عند مفصل الركبة) وعظمة الرصغ (باستثناء حديبة العقب) ومجموعة العضلات الباسطة الموجودة على طول الرفاء، وترك عضلة الكعب والعرقوب ومجموعة العضلات العاطفة في مكانها.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العقدة اللمفية الإربية وتحت الحرقفية السطحية



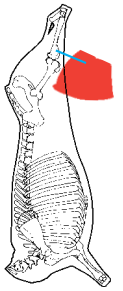
رقم المنتج
1510



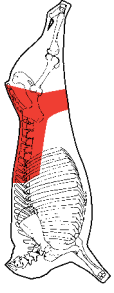
بات سكوير كات 1520 Butt Square Cut

الخيار D

يتم تحضير لحم الإلية (الورك) المقطع على شكل مربع «بات سكوير كات» من لحم الإلية (الورك) (المنتج 1500) عبر القطع بشكل مستقيم عند مفصل الركبة الموازي للقاعدة، وإزالة الظنبوب (موزه) وعظم الرصغ واللحم الذي يغطيها.



رقم المنتج
1520



رقم المنتج

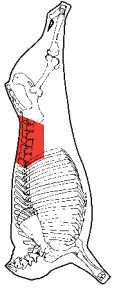
- 1539 (4 ضلع) 1542 (1 ضلع)
1540 (3 ضلع) 1543 (2 ضلع)
1541 (0 ضلع)

رامب آند لوين 1540

يتم تحضير لحم الردف والخاصرة «رامب آند لوين» من الجزء الخلفي، عبر القطع بشكل مستقيم ابتداءً من العقدة اللمفية تحت الحرقفية، مروراً بالجزء القحفي لمفصل الورك لغاية العقدة اللمفية الإسكية. ثم تتم إزالة الجنب الرقيق عند الجزء القحفي للحديدية الوركية، وعلى بعد 75 ملم تقريباً من العضلة الطولى الظهرية، ومن ثم يستمر القطع بموازاة أجسام الفقرات لغاية الضلع المحدد.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- البعد عن العضلة الطولى الظهرية
- إزالة الحجاب



رقم المنتج

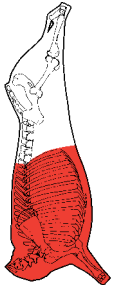
- 1550 (3 ضلع) 1552 (1 ضلع)
1551 (0 ضلع) 1553 (2 ضلع)

شورت لوين 1552

يتم تحضير لحم الخاصرة القصير «شورت لوين» من الجزء الخلفي، عبر القطع بشكل مستقيم ابتداءً من ملتقى الفقرات القطنية والرقبية بشكل قحفي للحديدية الوركية، وصولاً إلى الجزء البطني من الجنب. ثم تتم إزالة الجنب الرقيق عند الجزء القحفي للحديدية الوركية وعلى بعد 50-75 ملم تقريباً من العضلة الطولى الظهرية، ومن ثم يستمر القطع بموازاة أجسام الفقرات لغاية الضلع المحدد.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- البعد عن العضلة الطولى الظهرية
- إزالة الحجاب



رقم المنتج

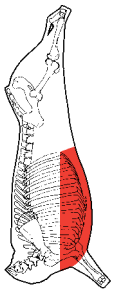
- 1060 (10 ضلع) 1065 (5 ضلع)
1061 (11 ضلع) 1066 (7 ضلع)
1062 (12 ضلع) 1067 (9 ضلع)
1063 (13 ضلع) 1068 (8 ضلع)
1064 (6 ضلع)

فور كوارتر 1063

يتم تحضير الجزء الأمامي «فور كوارتر» من الجزء الجانبي للذبيحة، عبر فصل الجزء الأمامي عن الجزء الخلفي، من خلال شطر الذبيحة على طول الضلع المحدد في زوايا مستقيمة مع العمود الفقري عبر الجزء البطني للجنب.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- الاحتفاظ بالحجاب



رقم المنتج

- 1640 (10 ضلع) 1641 (11 ضلع)
1642 (12 ضلع) 1643 (13 ضلع)

بريسكت 1643

يتم تحضير لحم الصدر «بريسكت» من الجزء الأمامي المؤلف من 13 ضلعاً (المنتج 1063)، عبر القطع بشكل مستقيم ابتداءً من ملتقى الضلع الأول والقطعة القصية الأولى، لغاية انعكاس الحجاب على الضلع الحادي عشر ولغاية الضلع الثالث عشر.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة الحجاب
- تحديد خط القطع المتوازي ونقطة إزالة لحم الصدر

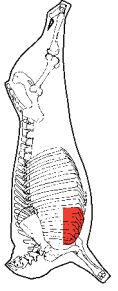


بلايت ريبز 1671 Plate Ribs

تتألف الأضلاع الصفحجية «بلايت ريبز» من العضلات الوريبية وعظم الأضلاع، وتحضر من عظمة في لحم الصدر. يمكن الاحتفاظ ببعض أجزاء الدكل التي تربط العظام ببعضها.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد العرض والطول والعدد الأدنى للأضلاع.



رقم المنتج

1671

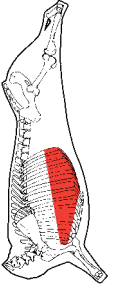


بريسكت ريب بلايت Brisket Rib Plate

يتم تحضير لحم أضلاع الصدر الصفحجية «بريسكت ريب بلايت» من لحم الصدر المؤلف من 13 ضلعاً (المنتج 1643). يتم إزالة القص والعضلات المرتبطة به، عبر قطعها ابتداءً من القطعة القصية الأولى عبر الغضروف الضلعي، لغاية غضروف الضلع السابع ضمناً، وإزالة القص والعضلات المرتبطة به. ثم يقطع الخط على الخط البطني للغضروف الضلعي من الضلع السابع إلى الضلع الثالث عشر من الجزء الأمامي، ويتم إزالة الجزء البطني الوسطى الخالي من العظم (العضلة المستعرضة البطنية) والعضلات المرتبطة به. يمكن أن يتألف لحم أضلاع الصدر الصفحجية من أرقام الأضلاع الاختيارية التالية (الضلع الرابع إلى الضلع الثالث عشر - الضلع الأول إلى الضلع العاشر ضمناً).

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد أرقام الأضلاع ومواقعها
- طول الضلع من خط القطع الظهرية
- إزالة الحجاب



رقم المنتج

1673



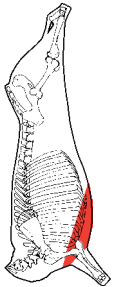
بريسكت بوينت - ستيرنوم Brisket Point - Sternum

1674

تتم إزالة لحم الصدر الطريفي (القص) «بريسكت بوينت - ستيرنوم» والعضلات المرتبطة به، من لحم الصدر (المنتج 1643)، من خلال القطع ابتداءً من القطعة القصية الأولى عبر الغضروف الضلعي وعلى طولها لغاية غضروف الضلع السابع ضمناً. ثم إزالة القص والعضلات المرتبطة به (العضلات الكبيرة كالعضلة الصدرية السطحية والعضلة الصدرية العميقة والعضلة المستقيمة الصدرية).

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العضلة المستقيمة الصدرية



رقم المنتج

1674

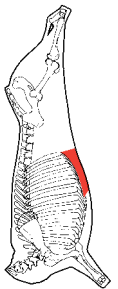


بريسكت نافال بلايت Brisket Naval Plate

يتم تحضير لحم الصدر الوسطي الطريفي الصفحجي «بريسكت نافال بلايت» من لحم الصدر (المنتج 1643)، عبر القطع على طول الحدود البطنية للغضروف الضلعي، ابتداءً من الضلع السابع إلى الضلع الثالث عشر من الجزء الأمامي، وإزالة الجزء الوسطي الطريفي البطني الخالي من العظم. من ضمن العضلات الكبيرة العضلة المستعرضة البطنية والعضلة المستقيمة البطنية. كما تتم إزالة النسيج الليفي الأبيض الموجود على الطرف البطني (الخط الأبيض البطني).

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الصفاق (غشاء تجويف البطن)

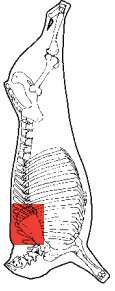


رقم المنتج

2473



تشاك - سكوير كات 1617 Chuck – Square Cut



رقم المنتج

1615 (5 ضلع)
1616 (4 ضلع)
1617 (5 ضلع)

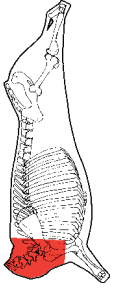
يتم تحضير مربع لحم الرقبة والكتف «تشاك - تشاك» من الجزء الأمامي، بعد إزالة لحم الصدر والأضلاع المحضرة. ثم تتم إزالة الرقبة من الجزء الأمامي عبر القطع بشكل مستقيم وقحفي للضلع الأول، عبر ملتقى الفقرة السابعة الرقبية والفقرة الأولى الصدرية. يتألف مربع لحم الرقبة والكتف من 4 إلى 6 أضلاع، ويكون خط القطع البطني على بعد 75 ملم من العضلة الطولى الظهرية، وموازية للعمود الفقري عند الضلع الأول. تتم إزالة الدهن المتراكم على الطرف الظهرية بالإضافة إلى النسيج العضلي السائب.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- المسافة من العضلة الطولى الظهرية
- إزالة الإبطة (العضلة تحت الكتف)
- إزالة الرباط القفوي



نك 1630 Neck



رقم المنتج

1630

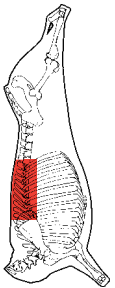
يتم إزالة لحم العنق «نك» من الجزء الأمامي، عبر القطع بشكل مستقيم وقحفي بموازية الضلع الأول، وعبر ملتقى الفقرة السابعة الرقبية والفقرة الأولى الصدرية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الرباط القفوي



ريبز بريبيرد 1601 Ribs Prepared



رقم المنتج

1600 (5 ضلع) 1603 (8 ضلع)
1601 (6 ضلع) 1604 (9 ضلع)
1602 (8 ضلع) 1605 (4 ضلع)

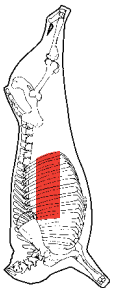
يتم تحضير الأضلاع المحضرة «ريبز بريبيرد» من الجزء الأمامي، بعد إزالة لحم الصدر (المنتج 1643) ومربع لحم الرقبة والكتف. تتم إزالة جزء من الأضلاع القصيرة على بعد 75 ملم من العضلة الطولى الظهرية عند طرف الخاصرة (الذيل)، بموازية العمود الفقري عند الضلع المحدد. تتم إزالة أجسام الفقرات (العمود الفقري)، فيظهر اللحم الهبر وتبقى النتوءات الشوكية (الريش) متصلة باللحم.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة العضلة شبه المنحرفة
- المسافة من العضلة الطولى الظهرية
- إزالة طرف عضلة الكتف والغضروف المرتبط بها
- إزالة النتوءات الشوكية
- إزالة الرباط القفوي



شورت ريبز 1694 Short Ribs



رقم المنتج

1686 (1 ضلع) 1691 (6 ضلع)
1687 (2 ضلع) 1692 (7 ضلع)
1688 (3 ضلع) 1693 (8 ضلع)
1689 (4 ضلع) 1694 (9 ضلع)
1690 (5 ضلع)

يتم تحضير الأضلاع القصيرة «شورت ريبز» من الجزء الأمامي بعد إزالة لحم الصدر (المنتج 1643) والأضلاع المحضرة ومربع لحم الرقبة والكتف، يبعد خط القطع حوالي 75 ملم من العضلة الطولى الظهرية، بموازية العمود الفقري. كما تتم إزالة الجذع الجلدي.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد أرقام الأضلاع وموقعها
- الإبقاء على الجذع الجلدي
- إزالة العضلة الظهرية العريضة
- إزالة الغطاء الدهني
- إزالة الحجاب
- تحديد متطلبات حجم الجزء المقطوع



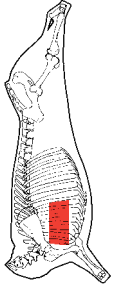


تشاك شورت ريبز 1631 Chuck Short ribs

تتأى الأضلاع القصيرة عند الرقبة والكتف «تشاك شورت ريبز» من لحم الرقبة والكتف وتتضمن الأضلاع والعضلات الضلعية وجزء كبير من العضلة المنشارية البطنانية. يتم تحديد كمية الأضلاع القصيرة، بحسب عدد الأضلاع اللازمة بحسب الاتفاق بين البائع والمشتري.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- تغيير خط القطع الظهرى والبطني كما هو محدد



رقم المنتج
1631

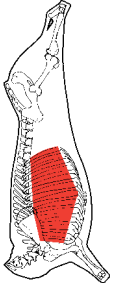


سبير ريبز 1695 Spare Ribs

يتم تحضير الأضلاع الإضافية «سبير ريبز» من الجزء الأمامي، وتتألف من عظام الأضلاع والعضلات الضلعية. يمكن الحصول على الأضلاع الإضافية من أي جزء من القفص الصدري.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع وموقعه
- تحديد حجم قطعة الأضلاع



رقم المنتج
1695

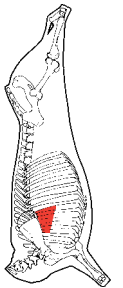


تشاك ريب ميت 1696 Chuck Rib Meat

يتم تحضير لحم أضلاع الرقبة والكتف «تشاك ريب ميت» من لحم الرقبة والكتف بعد إزالة لحم الصدر ولفافة لحم الرقبة والكتف. يكون لحم أضلاع الرقبة والكتف على شكل أوتاد تتضمن الأضلاع والعضلات الضلعية والجزء الظهرى للعضلة المنشارية البطنانية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد خط القطع البطني
- تحديد رقم الضلع



رقم المنتج
1696

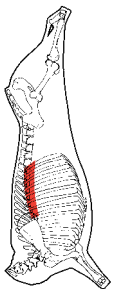


باك ريبز 1697 Back Ribs

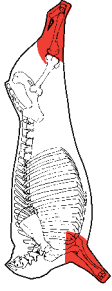
يتم تحضير الأضلاع الخلفية «باك ريبز» من الأضلاع المحضرة (المنتج 1601) (بعد إزالة العمود الفقري والريش) عبر إزالة عظام الأضلاع جزءاً واحداً.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع



رقم المنتج
1697



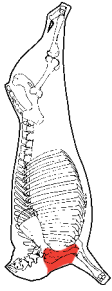
شين شانك فوركوارتر 1682 شين شانك هايندكوارتر 1683

يتم تحضير ظنبوب (موزه) / قصبة الساق (شين شانك) إما من الساقين الأماميتين أو من الساقين (مجموعة العضلات العاطفة والباسطة). يتم قطع الساق الأمامية على خط قطع لحم الصدر من الجزء الأمامي، وعبر العضلة الثلاثية الرؤوس، والعضلة العضدية ذات الرأسين والطرف القاصي للعضد بشكل يتضمن الزند والكعبرة والعضلات المرتبطة بهما. أما بالنسبة للساق الخلفية فيتم قطعها عبر مفصل الركبة وإزالة عظام الظنبوب (موزه) والرصغ بالإضافة إلى مجموعة العضلات العاطفة والباسطة المحيطة بها.

رقم المنتج
1682 FQ
1683 HQ

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد ما إذا كان الجزء أمامياً أم خلفياً
- إزالة مرفق الجزء الأمامي (الزج) ومفصل الرصغ على مستوى اللحم
- إزالة الرصغ ومفاصل الركبتين الخلفيتين على مستوى اللحم



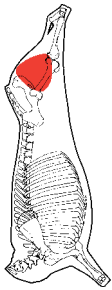
آرمبون شين 1685

يتم تحضير قصبة العضد «آرمبون شين» من الجزء الأمامي، عبر إزالة عظمة العضد بالإضافة إلى العضلة العضدية ذات الرأسين. كما تتم إزالة الزند والكعبرة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة أهدوية عظمة العضد

رقم المنتج
1685



توب سايد 2000

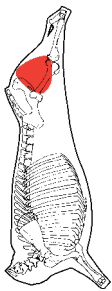
الوصف البديل: اللحم الداخلي 2010

يقع لحم الجانب الأعلى «توب سايد» على ذيل ووسط عظمة الفخذ ومرتبطة بعظمة الورك، ويتم قطعها عبر الرفاء الطبيعي بين الجنب السميك والجانب الفضي. كما تتم إزالة العضو التناسلي والإلية (الورك) والنسيج الليفي والعقدة للمفحة الإربية والدهن المحيط بها.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العضلة الناصية
- إزالة النسيج الضام
- إزالة الأوعية الدموية الفخذية

رقم المنتج
2000
2010



توب سايد كاب أوف 2001

الوصف البديل: اللحم الداخلي - بدون الطبقة الدهنية 2011

يتم تحضير لحم الجانب الأعلى - بدون الطبقة الدهنية «توب سايد كاب أوف» من لحم الجانب الأعلى (المنتج 2000). عبر إزالة العضلة الناحلة على طول الرفاء الطبيعي. كما تتم إزالة الترسبات الدهنية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العضلة العانية و / أو العضلة الخياطية

رقم المنتج
2001
2011





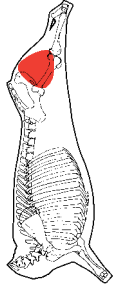
توب سايد كاب 2002

الوصف البديل: رأس اللحم الداخلي 2012

يتألف لحم رأس الجانب الأعلى «توب سايد كاب» من العضلة الناحلة المقطوعة من لحم الجانب الأعلى، على طول الرفاء الطبيعي.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة النسيج الليفي والترسبات الدهنية



رقم المنتج

2002
2012

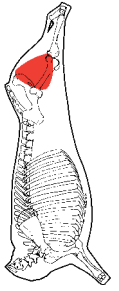


إن سايد ميت 2035

يتم تحضير اللحم الداخلي «إن سايد ميت» من اللحم الداخلي - بدون الطبقة الدهنية عبر إزالة الغشاء كله والنسيج الضام والأوعية الدموية الفخذية. تتم إزالة العضلة العانية والعضلة الخياطية على طول الرفاء الطبيعي.

* الوصف البديل: اللحم الأحمر 2035

يمكن استخدام مصطلح اللحم الأحمر للدلالة على مزيج محدد من اللحم الداخلي (المنتج 2035) واللحم الخارجي (المنتج 2033) وتطبيق أي من الرمزين التعريفيين عليه.



رقم المنتج

2035

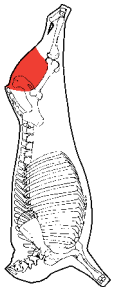


أوت سايد ميت 2033

يتم تحضير اللحم الخارجي «أوت سايد ميت» من القطعة الخارجية (المنتج 2030)، عبر فصل اللحم الخارجي المسطح (المنتج 2050) ولحم أي راوند (المنتج 2040) على طول الرفاء الطبيعي. تتم إزالة كل الدهن تحت الجلدي والدهن الداخلي والنسيج الضام والغشاء والجلد الفضي، الذي يغطي اللحم الخارجي المسطح ولحم أي راوند. يمكن إزالة العضلة الوتدية الشكل التي تقع على الجزء المسطح الذنبي للحم الخارجي المسطح (العضلة الألوية ذات الرأسين) للسماح بترسب الدهون على طول الرفاء.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العضلة الوتدية الشكل أو الجزء المسطح من العضلة الألوية ذات الرأسين
- * الوصف البديل: اللحم الأحمر (المنتج 2035)



رقم المنتج

2033

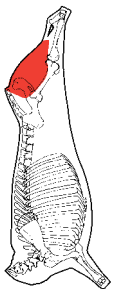


سيلفر سايد 2020

يقع لحم الجانب الفضي «سيلفر سايد» على الجهة الجانبية / الذنبية من عظمة الفخذ، ويرتبط بعظمة الورك، ويتم قطعها على طول الرفاء الطبيعي بين لحم الجنب السميك ولحم الجانب الأعلى. يتم قطع طرف رجل الحيوان بشكل مستقيم عند ملتقى العرقوب وعضلة الساق. كما تتم إزالة الغضروف / الحلقة الموجودة في عظمة الورك.

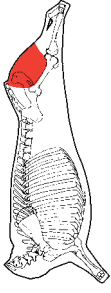
النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العرقوب
- إزالة العقدة اللمفية المأبضية



رقم المنتج

2020



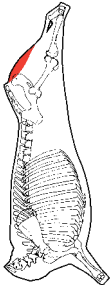
رقم المنتج
2030

أوت سايد 2030 Outside

يتم تحضير لحم القطعة الخارجية «أوت سايد» من لحم الجانب الفضي (المنتج 2020) عبر إزالة عضلة الساق. كما تتم إزالة العقدة اللمفية المأبضية والدهن المحيط بها والنسيج الضام.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

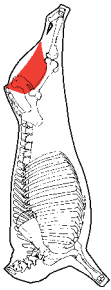
- إزالة النسيج الضام (الجلد الفضي) الكثيف الموجود على الجهة البطنية.



رقم المنتج
2040

آي راوند 2040 Eye Round

يتم تحضير لحم «آي راوند» من قطعة اللحم الخارجي (المنتج 2030)، عبر القطع عند الرفاء الطبيعي بين قطعة اللحم الخارجي المسطح (العضلة الألووية ذات الرأسين)، ولحم آي راوند (العضلة الوترية النصف) التي تفصل العضلتين.



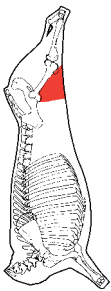
رقم المنتج
2050

أوت سايد فلات ، 2050 Outside Flat

يتم تحضير لحم القطعة الخارجية المسطحة «أوت سايد فلات» من قطعة اللحم الخارجي (المنتج 2030)، عبر قطع لحم القطعة الخارجية المسطحة على طول الرفاء الطبيعية، بين لحم آي راوند (العضلة الوترية النصف) والقطعة الخارجية المسطحة (العضلة الألووية ذات الرأسين).

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة النسيج الضام (الجلد الفضي) الكثيف الموجود على الجهة البطنية.



رقم المنتج
2060

ثيك فلانك 2060 Thick Flank

يتم قطع لحم الجنب السميك (ثيك فلانك) على طول الرفاء الطبيعي بين لحم الجانب الأعلى ولحم الجانب الفضي. كما تتم إزالة الرضفة والمحفظة المفصليّة والنسيج الضام المحيط بها.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الجذع الجلدي
- تحديد درجة إظهار العضلات الطرفية الكروية على لحم الردف الطرفي.



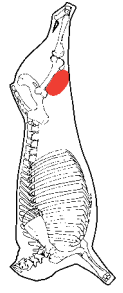
ناكل 2070 Knuckle

يتم تحضير لحم المفصل «ناكل» من لحم الجنب السميك (المنتج 2060)، عبر إزالة العضلة الرأسية (العضلة للفاة العريضة) والدهن المرتبط بها والعقدة اللمفية تحت الحرقفية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد درجة إظهار العضلات الطرفية الكروية على لحم الردف الطري.

العضلات الكبيرة



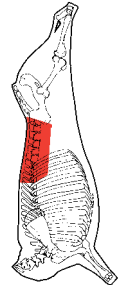
رقم المنتج
2070

ستريبلوين 2140 Striploin

يتم تحضير لحم «ستريبلوين» من الجزء الخلفي، عبر القطع عند المفصل القطني العجزي لغاية الجزء البطني من الجنب. يتم قطع الجنب على مسافة محددة من العضلة الطولى الظهرية على الطرفين الرأسي والذني.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- تحديد المسافة من العضلة الطولى الظهرية
- إزالة اللحم الوربي
- إزالة الرباط فوق الشوطي
- إزالة العضلة الظهرية العديدة الفلوح



رقم المنتج

2140 (ضلع 3) 2142 (ضلع 1)
2141 (ضلع 0) 2143 (ضلع 2)

Larder Trim

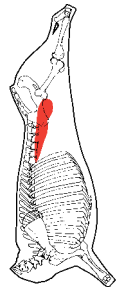
تاندربولين 2150 Tenderloin

يتم تحضير لحم الخاصرة الطري «تاندربولين» من الجزء الخلفي، ويتم قطعه جزءاً واحداً من السطح البطني للفقرات القطنية وسطح الحرقفة الجانبي. أما العضلة الشريط الجانبي (العضلة القطنية الصغيرة) فتبقى مرتبطة به.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الغطاء الدهني
 - إزالة الجلد الفضي
 - إزالة العضلة الحرقفية (المتصلة بالشريط الجانبي)
- تاندربولين Tenderloin - بدون الشريط الجانبي 2160

يتم تقطيع لحم الخاصرة الطري (المنتج 2150) عبر إزالة الشريط الجانبي (العضلة القطنية الصغيرة).



رقم المنتج

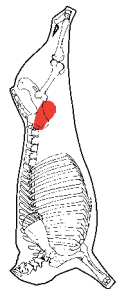
2150
2160

بات تاندربولين 2170 Butt Tenderloin

إن لحم الإلية (الورك) الطري «تاندربولين» هو جزء من لحم الخاصرة الطري، المتبقى على السطح الجانبي للحرقفة، بعد فصله عن «بات تاندربولين» لحم الخاصرة القصير (شورت لوين).

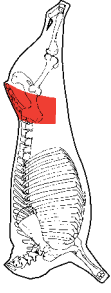
النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الغطاء الدهني
- إزالة الجلد الفضي
- إزالة العضلة الحرقفية (المرتبط بالشريط الجانبي)



رقم المنتج

2170



رقم المنتج
2081

سيرلوين بات 2081 Sirloin Butt

يتم تحضير لحم الإلية (الورك) الأمامي «سيرلوين» من الجزء الخلفي، عبر القطع ابتداءً من العقدة اللمفية تحت الحرقفية، وصولاً إلى رأس الحق وإلى العقدة اللمفية الإسكية والجزء البطني من الجنب. يتم فصل لحم الإلية (الورك) (الطرف الرأسي)، عن الجزء الخلفي عبر القطع عند المفصل القطني المعجزي بشكل مستقيم، ورأسي باتجاه الحديبة الوركية والجزء البطني من الجنب. ثم يتم قطع الجزء البطني من الذيل (الجنب)، عبر القطع بشكل وسطي عند العقدة اللمفية تحت الحرقفية وإزالتها.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة النسيج الضام الكثيف



رقم المنتج
2090

رامب 2090 Rump

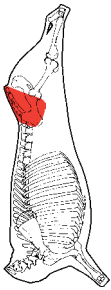
يتم تحضير لحم الردف «رامب» من لحم الإلية (الورك) الأمامي (سيرلوين بات) (المنتج 2081)، عبر قطع العضلات البطنية للذيل (الجنب)، وترك العضلة الموترة للفاة العريضة مكانها.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة النسيج الضام الكثيف
- تحديد طول العضلة (الذنبية) (العضلة الموترة للفاة العريضة) المستبقاة

لتحضير لحم سيرلوين العلوي 2120 من لحم الردف 2090،

ينبغي القيام بتقطيع اللحم كالتالي: قطع الذيل (الجنب) عند ملتقى العضلة الألووية الوسطى والعضلة الموترة للفاة العريضة، وكشف حوالي 25 ملم من سطح العضلة الألووية الوسطى.



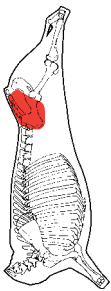
رقم المنتج
2100

دي رامب 2100 D-Rump

يتم تحضير لحم الردف «دي رامب» من لحم الردف (المنتج 2090)، عبر قطع الذيل (الجنب) على طول الرفاء الطبيعي بين العضلة الموترة للفاة العريضة والعضلة الألووية الوسطى، وإزالة كل الذيل من الجهة الجانبية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة النسيج الضام الكثيف



رقم المنتج
2110

روستبيف 2110 Rostbiff

يتم تحضير لحم «روستبيف» من لحم الردف (المنتج 2090)، عبر قطع العضلة الموترة للفاة العريضة والعضلة العضدية ذات الرأسين والعضلة المعجزية الذنبية على طول الرفاء الطبيعي. كما تتم إزالة السمحاق والدهون المرتبطة به.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة النسيج الضام الكثيف

الوصف البديل: عرق الردف 2093 Eye of Rump

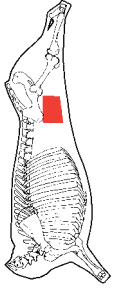
يتم تحضير لحم عرق الردف من الروستبيف ويتألف من العضلة الألووية الوسطى فقط.





بوتوم سيرلويين 2130 Bottom Sirloin

يتم تحضير لحم سيرلويين السفلي «بوتوم سيرلويين» من الجزء المتبقي من جنب الإلية (الورك) الأمامية (المنتج 2081) بعد قطع لحم سيرلويين العلوي (المنتج 2120).



رقم المنتج
2130

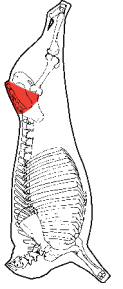


رامب كاب 2091 Rump cap

يتم تحضير لحم الردف الطريفي «رامب كاب» من لحم الردف (المنتج 2090) عبر إزالة العضلة الطرفية (العضلة العضدية ذات الرأسين) على طول الرفاء الطبيعي.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- التأكد من خلو اللحم من كل الدهن الخارجي
- إزالة الجلد الفضي



رقم المنتج
2091



تري تيب 2131 Tri-Tip

(مثلث السيرلويين السفلي)

إن مثلث السيرلويين السفلي «تري تيب»، هو عبارة عن جزء من العضلة المثلثة الشكل (العضلة الموترة للفاة العريضة) المنفصلة عن الردف (المنتج 2090)، وتقع على طول الرفاء الطبيعي بين العضلة الموترة للفاة العريضة والعضلة الألوية الوسطى.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- التأكد من خلو اللحم من كل الدهن الخارجي
- إزالة النسيج الضام



رقم المنتج
2131



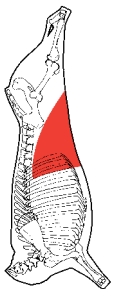
ثين فلانك 2200 Thin Flank

يتم تحضير لحم الجنب الرقيق «ثين فلانك» من الجزء الخلفي، عبر القطع ابتداءً من العقدة اللمفية الإربية السطحية، وقطع العضلة المستقيمة البطنية، ومن ثم القطع على حدود الورك لغاية الضلع المحدد، والقطع على حدود الضلع المذكورة لغاية الحدود البطنية. ثم تتم إزالة النسيج الضام (الخط الأبيض) الموجود على الحدود البطنية.

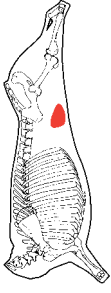
النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العضلة الجلدية الجذعية
- إزالة الغدة والترسبات الدهنية الموجودة تحت العضلة الجلدية الجذعية

***ثين فلانك ميت 2210 Thin Flank** - إن لحم الجنب الرقيق هو عبارة عن الجزء المتبقي بعد إزالة شريحة لحم الجنب.



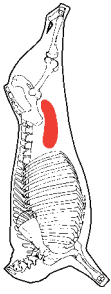
رقم المنتج
2200



رقم المنتج
2210

فلائك ستايك 2210 Flank Steak

يتم تحضير شريحة لحم الجنب «فلائك ستايك» من لحم الجنب الرقيق، وهي عبارة عن الهبر المسطح السمين من العضلة المستقيم البطنية، ويحضر عبر تجريد العضلة من الغشاء المصلي والنسيج الضام.



رقم المنتج
2203

انترنيل فلايك بلايت 2203 Internal Flank Plate

يتم تحضير لحم الجنب الداخلي الصفيحي «انترنيل فلايك بلايت» من لحم الجنب الرقيق، وهو الجزء الأسماك من العضلة المائلة الفائرة للبطن. تتم إزالة كل الدهن المرئي.



رقم المنتج
2204

اكستيرنال فلايك بلايت 2204 External Flank Plate

يتم تحضير لحم الجنب الداخلي الصفيحي «إكستيرنال فلايك بلايت» من لحم الجنب الرقيق، عبر قطع العضلة المائلة الظاهرة للبطن. تتم إزالة كل الدهن الذي يغطي العضلة، والجيوب الدهنية الداخلية في المتناول.



رقم المنتج
2205

إن سايد سكيرت 2205 Inside Skirt

يقع الجانب الداخلي (العضلة المستعرضة البطنية) «إن سايد سكيرت»، داخل جدار البطن من الجزء الخلفي، ويمتد إلى لحم الصدر الوسطى الطرية. تتم إزالة الصفاق (غشاء تجويف البطن) ورقاقات الدهن.

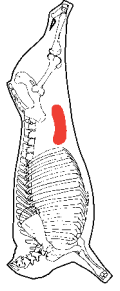
النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تتضمن جزء خلفي و / أو أمامي
- إزالة الغطاء الغشائي



Flap Meat 2206 فلاب ميت

يتم تحضير لحم السديلة «فلاب ميت» من لحم الجنب الداخلي الصفيحي (المنتج 2203). يتم قطع أطراف العضلة الرقيقة المسننة.

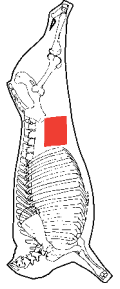


رقم المنتج
2206

فلانك بلايت ستايك تيب

Flank Plate Steak Tip 2207

يتم تحضير شريحة طرف الجنب الصفيحي «فلانك بلايت ستايك تيب» من لحم الجنب الرقيق (المنتج 2200)، وتتألف من العضلة المائلة الظاهرة للبطن والعضلة المائلة الغائرة للبطن، التي تقطع من الجنب الرقيق بدون أن يتم تجزيئها. ثم تقطع أطراف العضلتين الرقيقتين المسننتين، ويتم الاحتفاظ بالجزء السميك السمين. ثم تتم إزالة كل الدهن الذي يغطي الشريحة والجيوب الدهنية التي في المتناول كذلك.



رقم المنتج
2207

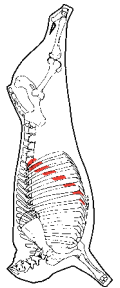
النقاط التي تتطلب تفصيلاً:
• يمكن الإبقاء على النسيج الفضي

Thin Skirt 2190 شين سكيرت

الوصف البديل: لحم الجانب الخارجي

إن لحم الجانب الرقيق «شين سكيرت» هو عبارة عن جزء العضلة الضلعية من الحجاب. تتم إزالة كل الأنسجة الوترية البيضاء التي لا تغطي الهبر الأحمر الذي تتألف منه العضلة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:
• إزالة الدهن والغشاء الغشائي



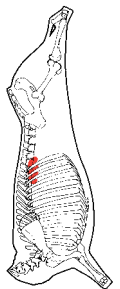
رقم المنتج
2190

Thick Skirt 2180 شيك سكيرت

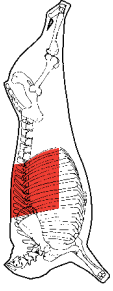
الوصف البديل: اللحم المعلق الطري

إن لحم الجانب السميك «شيك سكيرت»، هو عبارة عن الجزء القطني من الحجاب. تتم إزالة كافة الأنسجة الضامة والغشاء والدهن.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:
• إزالة الغشاء



رقم المنتج
2180



رقم المنتج

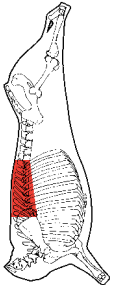
- 2220 (5 ضلع) 223 (8 أضلاع)
2221 (6 ضلع) 2224 (9 أضلاع)
2222 (7 ضلع) 2225 (4 أضلاع)

ريب سات 2223 Rib Set

يتم تحضير مجموعة الأضلاع «ريب سات» من الجزء الأمامي (المنتج 1063)، بعد إزالة لحم الصدر والظنبوب (موزه)، عبر القطع بين الضلع المحدد على حدوده لغاية خط القطع في الصدر. يتم تحضير مجموعة الأضلاع عبر إزالة كافة العظام والرباط القفوي وعظمة الكتف والغضروف الكتفي.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- الإبقاء على اللحم الوربي
- إزالة العضلة الجذعية الجلدية
- الإبقاء على الرباط القفوي



رقم المنتج

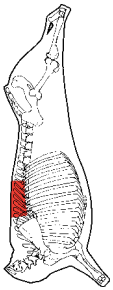
- 2230 (4-5 ضلع) 2233 (8 أضلاع)
2231 (6 ضلع) 2234 (9 أضلاع)
2232 (7 ضلع)

سبنسر رول 2233 Spencer Roll

يتم تحضير لفافة سبنسر «سبنسر رول» الخالية من العظام من مجموعة الأضلاع (المنتج 2223). يتم إزالة أطراف الأضلاع على مسافة محددة من العضلة الطولى الظهرية. يتم إزالة العضلات الموجودة بين الأضلاع.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد أرقام الأضلاع ومواقعها
- المسافة من العضلة الطولى الظهرية
- إزالة الرباط القفوي



رقم المنتج

- 2240 (5 أضلاع) 2243 (7 أضلاع)
2241 (4 أضلاع) 2244 (8 أضلاع)
2242 (6 ضلع)

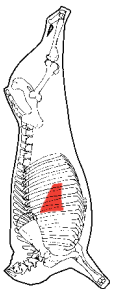
كيوب رول 2244 Cube Roll

الوصف البديل: لفافة عرق الأضلاع

يتم تحضير اللفافة المربعة «كيوب رول» من الجزء الأمامي (المنتج 1063)، وتتألف من العضلة الطولى الظهرية والعضلات المرتبطة بها والموجودة على الجهة الظهرية من الأضلاع (الطرف العجزي من الضلع الرابع إلى الضلع الثالث عشر ضمناً).

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد: أرقام الأضلاع ومواقعها
- الإبقاء على الشفة (العضلة الحرقفية الضلعية)



رقم المنتج

2465

شورت ريب ميت 2465 Short Rib Meat

إن لحم الأضلاع القصيرة «شورت ريب ميت» هو الجزء الأسمك من العضلة المنشارية البطنانية، التي تغطي الضلع الخامس إلى الضلع الثامن، وتمتد على طول خط القطع الظهرية للحم الصدر. يمكن تحضير لحم الأضلاع القصيرة من أي جزء من العضلة المنشارية وقطعها بأي حجم مطلوب بحسب الاتفاق بين البائع والمشتري. يتم إزالة كل الدهن المرئي.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الجلد الفضي
- تحديد خط القطع البطني والظهري
- تحديد الأضلاع المطلوبة



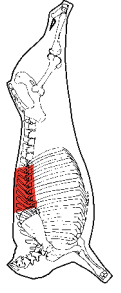


ريب كاب 2470

يتم تحضير لحم أطراف الأضلاع «ريب كاب» من غطاء الأضلاع (العضلة شبه المنحرفة)، وجزء من العضلة الظهرية العريضة، التي يتم قطعها على طول الرفاء الطبيعي وهو عبارة عن السطح الجانبي الذي يغطي اللفافة المربعة. تتم إزالة كل الدهن المرئي والغشاء والنسيج المرتبط بها من سطح اللحم حسب ما يتم تحديده.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الجلد الفضي
- إزالة العضلة شبه المنحرفة



رقم المنتج
2470

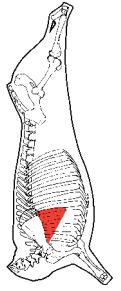


تشاك ريب ميت 2640

يتم تحضير لحم أضلاع الرقبة والكتف «تشاك ريب ميت» من لحم الرقبة والكتف (المنتج 2260)، وهو عبارة عن جزء من العضلة المنشارية البطنانية المتبقية على الأضلاع، بعد إزالة لفاة لحم الرقبة والكتف.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع



رقم المنتج
2640

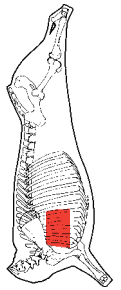


تشاك ميت سكوير 2645

يتم تحضير مربع لحم الرقبة والكتف «تشاك ميت سكوير» من لحم الرقبة والكتف (المنتج 2260)، وهو عبارة عن جزء من لحم الأضلاع (العضلة المنشارية البطنانية والعضلة المستقيمة الصدرية)، المتبقية بعد إزالة لفاة لحم الرقبة والكتف.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- المسافة من العضلة الطولى الظهرية (لفاة لحم الرقبة والكتف).



رقم المنتج
2645

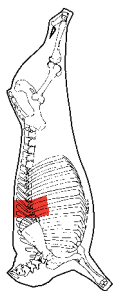


ريب ميت سكوير 2650

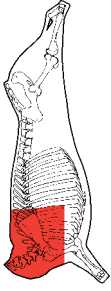
إن مربع لحم الأضلاع «ريب ميت سكوير»، هو عبارة عن الجزء الذنب من الضلع الذي يغطي الضلع الخامس إلى الثامن، ويتألف من جزء من العضلة الظهرية العريضة والعضلة المنشارية البطنانية. تتم إزالة العضلة الجذعية الجلدية والسطح الدهني الخارجي.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الجلد الفضي
- تحديد العضلة الطولى الظهرية و / أو العضلة المنشارية البطنانية
- المجموعة بشكل منفصل



رقم المنتج
2650
(أضلاع)



رقم المنتج

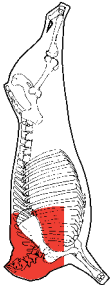
2250 (5 أضلاع)
2251 (4 أضلاع)
2252 (6 أضلاع)

تشاك أند بلايد 2250 Chuck & Blade

يتم تحضير لحم ولوح الرقبة والكتف «تشاك أند بلايد» من الجزء الأمامي عبر قطع الجزء الذنب من الأضلاع المحددة. ثم يتم قطع لحم الصدر على طول خط القطع. يتم قطع الظنوب (موزه) وغضاريف العظام والأوتار والرباط القفوي والعقد اللمفية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة العضلات الوريبية
- إزالة لحم الرقبة والكتف الطري



رقم المنتج

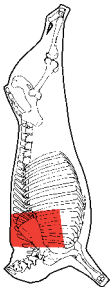
2260 (5 أضلاع)
2261 (4 أضلاع)
2262 (6 أضلاع)

تشاك 2260 Chuck

يتم تحضير لحم الرقبة والكتف «تشاك» من الجزء الأمامي عبر قطع مجموعة الأضلاع (المنتج 2223) عند ضلع محدد الرقم. يتم قطع لحم الصدر على طول خط القطع، ثم يتم قطع الظنوب (موزه) واللوح ولحم الرقبة والكتف الطري، بالإضافة إلى غضاريف العظام والأوتار والرباط القفوي والعقد اللمفية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة العضلات الوريبية
- إزالة الإبطة (العضلة تحت الكتف)



رقم المنتج

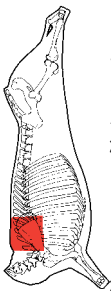
2270 (5 أضلاع)
2271 (4 أضلاع)
2272 (6 أضلاع)

تشاك سكوير كات 2270 Chuck Square Cut

يتم تحضير مربع لحم الرقبة والكتف «تشاك سكوير كات» من لحم الرقبة والكتف (المنتج 2260)، عبر قطع جزء من الرقبة بشكل مستقيم، وفي زوايا مستقيمة عند ملتقى الفقرة السابعة الرقبية والفقرة الأولى الصدرية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة العضلات الوريبية
- إزالة الإبطة (العضلة تحت الكتف)



رقم المنتج

2275 (5 أضلاع)
2276 (4 أضلاع)
2277 (6 أضلاع)

تشاك رول 2275 Chuck Roll

يتم تحضير لفافة لحم الرقبة والكتف «تشاك رول» من لحم الرقبة والكتف (المنتج 2260)، عبر قطع الرقبة بين الفقرتين الخامسة والسادسة الرقبيتين الموازيين لخط القطع الذنب. يبعد خط القطع البطني حوالي 75 ملم عن العضلة الطولى الظهرية، وهو موازي للعمود الفقري عند الضلع الأول. يتم إزالة العضلة شبه المنحرفة والعضلة المعينية، وتبقى العضلة تحت الكتف متصلة بشكل وثيق.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- خط القطع الرأسي: بين الفقرتين السادسة والسابعة الرقبيتين. بين الفقرة السابعة الرقبية والفقرة الأولى الصدرية
- الإبقاء على العضلة شبه المنحرفة
- إزالة الرباط القفوي
- إزالة الإبطة (العضلة تحت الكتف)



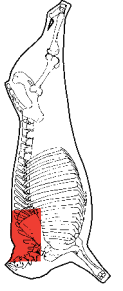


تشاك رول لونغ كات 2289

يتم تحضير لفافة لحم الرقبة والكتف الطويلة «تشاك رول لونغ كات» من الجزء الأمامي، بعد قطع لحم الصدر والأضلاع المحضرة. يبعد خط القطع البطني حوالي 75 ملم من العضلة الطولى الظهرية، وهو موازي للعمود الفقري. يتم قطع الرقبة بشكل مستقيم موازي لخط القطع الذنبي بين الفقرتين الثالثة والرابعة الرقبيتين. ثم يتم قطع العضلة شبه المنحرفة والعضلة المعينية، وتبقى العضلة تحت الكتف متصلة بشكل وثيق.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- الإبقاء على العضلة شبه المنحرفة
- إزالة الرباط القفوي
- إزالة الإبط (العضلة تحت الكتف)

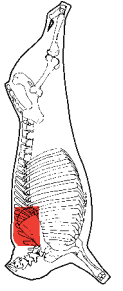


رقم المنتج
2289



تشاك آي رول 2268

يتم تحضير لفافة عرق الرقبة والكتف «تشاك آي رول» من لفافة لحم الرقبة والكتف (المنتج 2275)، عبر قطع جزء من العضلة المنشارية البطنانية على بعد 75 ملم تقريباً من الحدود البطنية، وبشكل موازي للعمود الفقري.



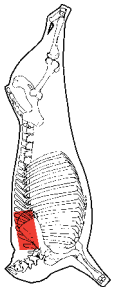
رقم المنتج
2268 (5 أضلاع)



تشاك آي لوج 2264

يتم تحضير قطعة عرق الرقبة والكتف «تشاك آي لوج» من لفافة عرق الرقبة والكتف (المنتج 2268)، وهي عبارة عن قطعة العضلة الطولى الظهرية المتبقية بعد إزالة لحم الأضلاع على الحدود البطنية للعضلة الطولى الظهرية، والموازية لحدود العمود الفقري.

يتم قطع الجزء الظهرية من الحذبة (العضلة المعينية)، عبر القطع بشكل مستقيم موازي للحدود البطنية.



رقم المنتج
2264

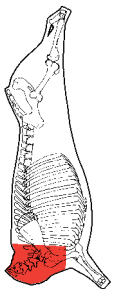


نك 2280

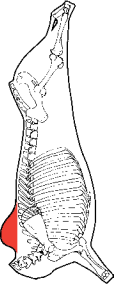
يتم تحضير لحم الرقبة «نك» من الرقبة التي تتضمن العظام (المنتج 1630). يتم إزالة العظام والغضاريف والأوتار الظاهرة والرباط القفوي.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- الإبقاء على الرباط القفوي



رقم المنتج
2280



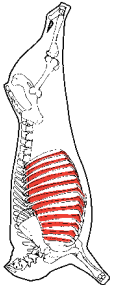
رقم المنتج
2278

تشاك كريست 2278 Chuck Crest

يتأتى عرف لحم الرقبة والكتف «تشاك كريست» من الجزء الأمامي، وهو عبارة عن الجزء الأكبر من العضلة المعينية التي تقع على الحافة الظهرية للكتف والرقبة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- الإبقاء على جزء من العضلة



رقم المنتج
2430

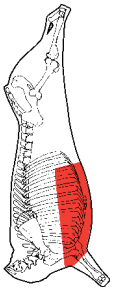
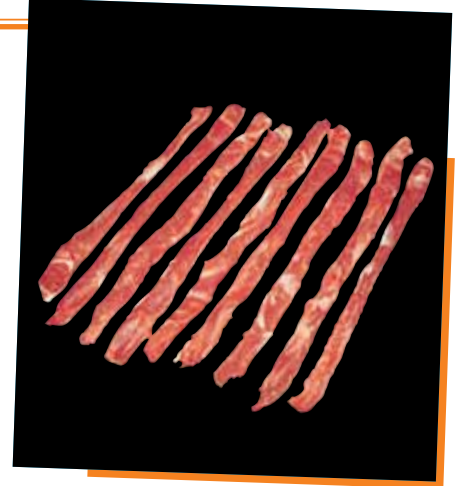
إنتركوستلز 2430 Intercostals

الوصف البديل: أصابع الأضلاع

تتأتى العضلات الوريبة «إنتركوستلز» من الجزأين الأمامي والخلفي وفي ما بينها. كما يمكن استخدام بعض القطع المحددة الأساسية، لتحضير العضلات الوريبة. عند تعبئة وتجهيز العضلة الوريبة الكاملة (أو جزء منها)، يجب أن تتضمن المواصفات طريقة تحديد كون القطعة غير كاملة، أي جزء، قطع، صغيرة، الخ.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد طول العضلة الأدنى



رقم المنتج

بريسكت 2323 Brisket

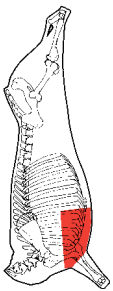
يتم تحضير لحم الصدر «بريسكت» من الضلع الثالث عشر من الجزء الأمامي (المنتج 1063)، عبر القطع بشكل مستقيم، ابتداءً من ملتقى الضلع الأول والقطعة القصية الأولى، لغاية انعكاس الحجاب عند الضلع الحادي عشر ولغاية الضلع الثالث عشر. يتم إزالة كافة العظام والغضاريف. كما تتم إزالة النسيج الدهني الذي يقع وسط العضلات الصدرية والنسيج اللينفي الأبيض الموجود على الحدود البطنية (الخط الأبيض).

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة العضلات الوريبة
- إزالة الحجاب
- إزالة الصفاق (غشاء تجويف البطن)
- إزالة الجانب الداخلي (العضلة المستعرضة البطنية)



2320 (10 أضلاع) 2321 (11 أضلاع)
2322 (12 أضلاع) 2323 (13 أضلاع)



رقم المنتج

بريسكت بوينت اند 2332 Brisket Point End

يتم تحضير لحم الصدر الطري «بريسكت بوينت أند» من لحم الصدر (المنتج 2323)، عبر قطع اللحم الوسطي الطري لغاية الحدود الذنبية للضلع المحدد.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة العضلات الوريبة



2330 (5 أضلاع) 2331 (4 أضلاع)
2332 (6 أضلاع) 2333 (7 أضلاع)

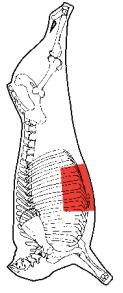


بريسكت نافال إند 2342

يتم تحضير لحم الصدر الوسطي الطريفي «بريسكت نافال إند» من لحم الصدر (المنتج 2323) عبر قطع الجزء الطريفي لغاية الحدود الذنبية للضلع المحدد.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة العضلات الوريبية



رقم المنتج

2340 (5 أضلاع) 2343 (7 أضلاع)
2341 (4 أضلاع) 2344 (8 أضلاع)
2342 (6 أضلاع) 2345 (9 أضلاع)

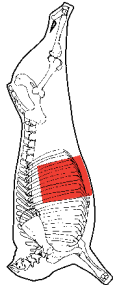


شورت بلايت 2346

يتم تحضير لحم اللوح القصير «شورت بلايت» من الجزء الأمامي، ويتضمن قطعة واحدة تجمع أطراف الأضلاع ولحم الصدر الوسطي الطريفي. يمكن تحضير لحم اللوح القصير من 5 إلى 8 أضلاع، ويمكن أن يتغير خط القطع الظهري بحسب الاتفاق بين المشتري والبائع. يتم إزالة كافة العظام والغضاريف الضلعية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- الإبقاء على العضلات الوريبية
- إزالة الحجاب
- تحديد رقم الضلع
- تغيير خط القطع
- إزالة اللحاء الأحمر (العضلة الجذعية الجلدية)
- التأكد من خلو اللحم من الدهن الخارجي



رقم المنتج

2346 (5 أضلاع) 2347 (6 أضلاع)
2348 (7 أضلاع) 2349 (8 أضلاع)



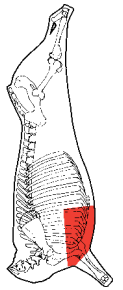
بريسكت بوينت اند - داكل أوف

Brisket Point End-Deckle Off 2353

يتم تحضير لحم الصدر الطريفي بدون دكل «بريسكت أند - داكل أوف» من لحم الصدر (المنتج 2323) عبر قطع الجزء الوسطي الطريفي الموجود على الحافة الذنبية للضلع المحدد. ثم تتم إزالة الدكل من الجزء الطريفي على طول الرفاء الطبيعي، بالإضافة إلى الدهن والعضلات الوريبية المرتبطة بها. تتم إزالة النسيج الدهني الواقع بين العضلات الصدرية بالكامل.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع وموقعه
- إزالة العضلة الجذعية الجلدية



رقم المنتج

2350 (5 أضلاع) 2352 (6 أضلاع)
2351 (4 أضلاع) 2353 (7 أضلاع)



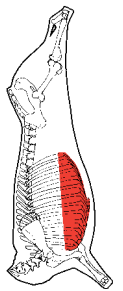
بريسكت بوينت اند - داكل

Brisket Point End-Duckle 2326

يتم تحضير قطع لحم الصدر من لحم الصدر الطريفي «بريسكت بوينت أند - داكل» و / أو لحم الصدر الوسطي الطريفي بعد إزالة الدكل (العضلة المنشارية البطنانية). يمكن أن تتضمن قطع لحم الصدر أي من العضلات التي تتضمن لحم الصدر أو بعضها. يتم تقطيع القطع / الأجزاء المطلوبة بحسب الاتفاق بين البائع والمشتري.

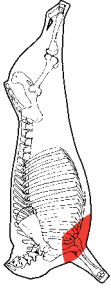
النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد كمية الدكل عبر عدد الأضلاع
- محتوى العضلة
- إزالة العضلات الوريبية



رقم المنتج

2326



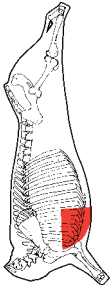
رقم المنتج
2327

بريسكت بوينت أند بلايت Brisket Point End Plate 2327

إن اللوح الطريّ هو عبارة عن العضلة الصدرية السطحية «بريسكت بوينت أند بلايت»، ويتم تحضيره من لحم الصدر الطريّ. بدون دكل (المنتج 2353)، عبر فصل العضلة الصدرية العميقة والعضلة الصدرية السطحية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- التأكد من خلو اللحم من كل الدهن الخارجي



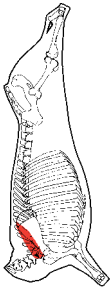
رقم المنتج
2328

بريسكت بوينت أند بيكتورال Brisket Point End Pectoral 2328

إن اللحم الصدري هو عبارة عن العضلة الصدرية العميقة «بريسكت بوينت أند بيكتورال»، ويتم تحضيره من لحم الصدر الطريّ بدون الدكل (المنتج 2353)، عبر فصل العضلة الصدرية العميقة والعضلة الصدرية السطحية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- التأكد من خلو اللحم من كل الدهن الخارجي



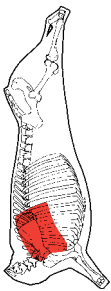
رقم المنتج
2310

تشاك تندر 2310 Chuck Tender 2310

إن لحم الرقبة والكتف الطري «تشاك تندر»، هو عبارة عن عضلة مخروطية الشكل، تقع إلى جانب عظم اللوح على الجهة الرأسية من حرف اللوح، ويتم قطعها من الجزء الأمامي على طول الرفاء الطبيعي.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة النسيج الضام



رقم المنتج
2300

بلايد 2300 Blade 2300

الوصف البديل: كلود

يتم تحضير لحم اللوح «بلايد» من الجزء الأمامي، عبر القطع على طول الرفاء الطبيعي بين الأضلاع ولحم الكتف (العضلة «بلايد» الظهرية العريضة) والعضلة التي تقع فوقها (العضلة شبه المنحرفة) والعضلة التي تقع تحتها (العضلة المنشارية البطنانية). يقع لحم اللوح على الجزء الذنبي من العضد وتحت العمود الفقري عند الكتف، ويتضمن جزءاً كبيراً من مجموعة العضلات الثلاثية الرؤوس.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد طول الذيل من طرف غضروف الكتف
- الإبقاء على الإبط (العضلة تحت الكتف) مرتبطة باللحم
- إزالة الأوتار الموجودة على طرف مفصل الكتف

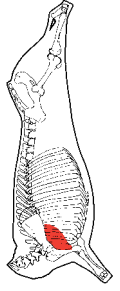


بولار بلايد 2302 Bolar Blade

يتم تحضير لحم اللوح الصلصالي «بولار بلايد» من لحم اللوح (المنتج 2300)، عبر قطع العضلة تحت الشوكية والعضلة شبه المنحرفة، التي تقع على الجزء الذنبي للعضد. يتضمن لحم اللوح الصلصالي جزء كبير من مجموعة العضلات الثلاثية الرؤوس.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العضلة الجذعية الجلدية
- إزالة العضلة الظهرية العريضة



رقم المنتج
2302

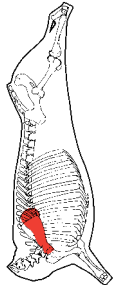


اويستر بلايد 2303 Oyster Blade

يتم تحضير لحم اللوح المحاري «اويستر بلايد» من لحم اللوح (المنتج 2300)، عبر قطع اللوح الصلصالي (مجموعة العضلات الثلاثية الرؤوس) على طول الرفاء الطبيعي من العضلة تحت الشوكية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العضلة شبه المنحرفة
- إزالة السمحاق



رقم المنتج
2303

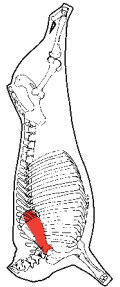


بلايد اندركات 2304 Blade Undercut

يتم تحضير لحم إبطة اللوح «بلايد اندركات»، عبر قطع العضلة تحت الكتف من السطح الوسطي لعظمة الكتف. تتألف العضلة من 3 أجزاء ويتم تقطيعها بحسب المتطلبات المطلوبة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحضيرها بحسب متطلبات الحجم المحددة



رقم المنتج
2304



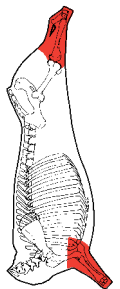
شين / شانك 2360 Shin / Shank

الجزء الأمامي / الجزء الخلفي

يتم تحضير الظنبوب (موزه) / قصبه الساق «شين / شانك» من عضلات الساقين الأماميتين والخلفيتين، وبشكل خاص مجموعة العضلات العاطفة والباسطة. بالإضافة إلى ذلك، تتضمن مجموعة الظنابيب (موزات) / قصبات السيقان عضلة الساق.

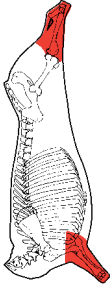
النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة النسيج الضام والجلد
- تحديد الجزء الخلفي أو الأمامي
- إزالة الأوتار الضلعية / الأوتار
- تحديد محتويات العضلات، أي عضلة الساق (فقط)



رقم المنتج
2360





رقم المنتج
2365

شين - سبيشال تريم Shin – Special Trim 2365

يتأتى لحم الظنبوب (موزة) المقطع تقطعياً خاصاً «شين - سبيشال تريم» من لحم الظنبوب (موزة) / قصبة الساق (المنتج 2360)، ويحضر من عضلات مفردة أو مجموعة محددة من العضلات.

يكون الطول الأقصى لأوتار كافة العضلات 15 ملم، ويمكن قياسها من أي طرف من العضلة. يتم تحديد مجموعات العضلات بالطريقة التالية:

المجموعة أ. مجموعة العضلات الباسطة من الجزء الخلفي
المجموعة ب. عضلة الساق

المجموعة ج. العضلة المخروطية الشكل (العضلة العضدية ذات الرأسين)

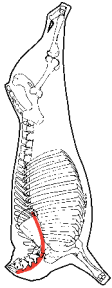
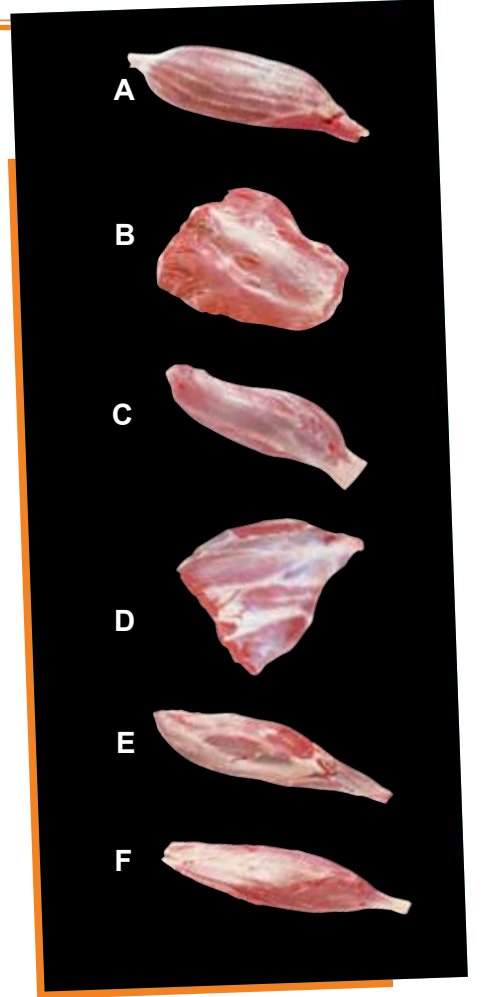
المجموعة د. مجموعة العضلات العاطفة من الجزء الخلفي

المجموعة هـ. مجموعة العضلات الباسطة من الجزء الأمامي

المجموعة و. مجموعة العضلات العاطفة من الجزء الأمامي

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الجلد والتسيج الضام
- تحديد مجموعة العضلات المذكورة على شكل مجموعات من أ إلى و



رقم المنتج
2460

نك تشاين Neck Chain 2460

إن عضلة السلسلة الرقبية (العضلة الرقبية الطويلة) «نك تشاين»، هي عبارة عن عضلة رقيقة تحضر من الجزء الأمامي، عبر قطعها من الجهة البطنية للفقرات الرقبية والصدرية لغاية الضلع السادس في جزء واحد.

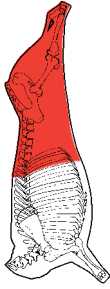


المجموعات المعبأة والمجهزة

هايند كوارتر كاتس ميكسد 2410 Hindquarter Cuts Mixed

رقم المنتج

2410 (3 أضلاع)
2411 (0 أضلاع)
2412 (1 أضلاع)
2413 (2 أضلاع)



تتألف القطع الخلفية المختلطة «هايند كوارتر كاتس ميكسد»، من مجموعة لحوم تشمل على الأقل قطعتين مبدئيتين أو أكثر من الجزء الخلفي. يتم تضمين المتطلبات الفردية لتحضير كل قطعة أساسية محددة في المواصفات المفصلة بين البائع والمشتري.

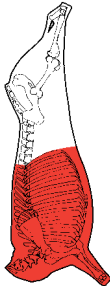
النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- عدد الأضلاع الموجودة في الجزء الخلفي
- تحديد المواصفات الأساسية والمفصلة

فور كوارتر كاتس ميكسد 2420 Forequarter Cuts Mixed

رقم المنتج

2420 (10 أضلاع)
2421 (11 أضلاع)
2422 (12 أضلاع)
2423 (13 أضلاع)



تتألف القطع الأمامية المختلطة «فور كوارتر كاتس ميكسد»، من مجموعة لحوم تشمل قطعتين مبدئيتين أو أكثر على الأقل من الجزء الأمامي. يتم تضمين المتطلبات الفردية لتحضير كل قطعة أساسية محددة، في المواصفات المفصلة بين البائع والمشتري.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- عدد الأضلاع الموجودة في الجزء الأمامي
- تحديد المواصفات الأساسية والمفصلة

فور أند هايند كاتس 2450 Fore and Hind Cuts

ITEM NO.
2450



تتألف القطع الأمامية والقطع الخلفية المختلطة «فور أند هايند كاتس»، من مجموعة لحوم تشمل على الأقل قطعتين مبدئيتين أو أكثر من الجزأين الأمامي والخلفي. يتم تضمين المتطلبات الفردية لتحضير كل قطعة أساسية محددة، في المواصفات المفصلة بين البائع والمشتري.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- عدد الأضلاع الموجودة في الجزء الأمامي
- تحديد المواصفات الأساسية والمفصلة

بات سات 2483 Butt Set

رقم المنتج
2483



تتألف مجموعة لحم الإلية (الورك)، من قطع أساسية محضرة من الورد الإلية (الورك) ومعبأة وفق أية تشكيلة من التشكيلات التالية: لحم الجانب الأعلى، لحم الجانب الفضي، لحم الجنب السميكة (لحم المفصل) ولحم الورد. يتم تضمين المتطلبات الفردية لتحضير كل قطعة أساسية محددة، في المواصفات المفصلة بين البائع والمشتري.

فور كوارتر سات 2484 Forequarter Set

رقم المنتج
2484



تتألف مجموعة اللحوم الأمامية «فور كوارتر سات» من مجموعة مختلطة، تشمل القطع الأساسية المأخوذة من الجزء الأمامي ولحمة الرقبة والكتف ولحم الكتف ولحم الصدر الطري ولحم الصدر الواسطي الطري ولحم الرقبة والكتف الطري ولحم الأضلاع القصيرة ولحم أضلاع الرقبة والكتف، والمعبأة وفق التشكيلات المذكورة آنفاً. يتم تضمين المتطلبات الفردية لتحضير كل قطعة أساسية محددة في المواصفات المفصلة بين البائع والمشتري.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة لحم الصدر والطنوب (موزه)

إعداد لحم البقر بدون عظم تحديد المجموعات المعبأة

يتم تصنيع المجموعات المعبئة بشكل عام من الخلطات التالية :

- القطع الأساسية أو أجزاء من القطع الأساسية
- البقايا المقطعة عند تحضير القطع الأساسية
- الجزء ان الأمامي والخلفي بدون العظام
- اللحم البقري المفروم

يتم تحضير المجموعات المصنعة بشكل عام بحيث تتضمن كمية محددة من الهبر تقيم بشكل عيني أو تفحص كيميائياً لتحديد نسبة اللحم الهبر في المجموعة (ه.ك.) إن تقييم اللحم الهبر عبر اختبار اللحم السائب المعد للتصدير كميائياً هو أحد المتطلبات المعيارية لهذا القطاع.



90 هـ. ك



80 هـ. ك



60 هـ. ك

إن صور قطع اللحم المبينة إعلاله هي مجرد أمثلة على محتوى الدهن والهبر فقط.

هايندكوارتر ميت Hindquarter Meat

2530 (3 أضلاع) - 2531 (0 ضلع) - 2532 (1 ضلع) - 2533 (2 ضلع)

تتألف مجموعة اللحوم الخلفية «هايند كوارتر ميت» من مجموعة لحوم أساسية محددة وأجزاء مفرزة ليس من الضروري أن تحتوي مجموعات اللحوم الخلفية على أي من القطع الأساسية المذكورة في المجموعة A، لكن يجب أن تحتوي على الأقل على قطعتين مبدئيتين من تلك المذكورة في المجموعة B.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تضمين القطع الأساسية
- تضمين لحم الجنب الرقيق
- إزالة الحجاب
- إزالة العضلات الوريبية
- تحديد أية لحوم أمامية متضمنة

المجموعة A

لحم الخاصرة الطري، قصبه الساق، شريحة الجنب.

المجموعة B

لحم الجانب الأعلى، لحم الجانب الفضي، لحم الجنب السميك (لحم المفصل)، لحم الردف، لحم ستريلوين

هايندكوارتر Hindquarter

2521 (3 أضلاع) - 2522 (0 ضلع) - 2523 (1 ضلع) - 2524 (2 ضلع)

تتألف مجموعة اللحوم الخلفية «هايندكوارتر» من مجموعة لحوم أساسية محددة وأجزاء مقطعة مفرزة. ليس من الضروري أن تحتوي مجموعات اللحوم الخلفية على أي من القطع الأساسية المذكورة في المجموعة A.

القطع التي تتطلب تفصيلاً:

- تضمين القطع الأساسية
- تضمين لحم الجنب الرقيق
- إزالة العضلات الوريبية
- تحديد أية لحوم أمامية متضمنة

المجموعة A

لحم الخاصرة الطري قصبه الساق شريحة الجنب

أن تحتوي مجموعات لحوم الجزأين الأمامي والخلفي، على أي من القطع الأساسية المذكورة في المجموعة A. لكن يجب أن تحتوي على الأقل على قطعتين مبدئيتين من تلك المذكورة في المجموعة B، كما يجب أن تحتوي على الأقل على قطعتين مبدئيتين من تلك المذكورة في المجموعة C.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تضمين القطع الأساسية
- تضمين لحم الجنب الرقيق
- إزالة الحجاب
- إزالة العضلات الوريبة

المجموعة A

لنفاة عرق الأضلاع، لحم الرقبة والكتف الطري، قصبه الساق، لحم الخاصرة الطري، شريحة لحم الجنب.

المجموعة المعبأة والمجهزة

المجموعة B

لحم الجانب الاعلى، لحم الجانب الفضي، لحم الجنب السميك (لحم المفصل) لحم الردف، لحم ستريلوين.

المجموعة C

لحم الرقبة والكتف، لحم الرقبة، لحم الكتف.

تشاك ميت 2630 Chuck Meat

إن لحم الرقبة والكتف «تشاك ميت» هو عبارة عن جزء / أجزاء من الرقبة والكتف المتبقية بعد إزالة أي من القطع الأساسية من لحم الرقبة والكتف المذكورة في المجموعة A.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العضلات الوريبة
- تحديد التغييرات الحاصلة على متطلبات قطع الرقبة والكتف.

المجموعة A

لنفاة لحم الرقبة والكتف، لنفاة لحم الرقبة والكتف الطويلة، لنفاة عرق الرقبة والكتف، قطعة عرق الرقبة والكتف.

تريمينجز 2560 Trimmings

إن القطع «تريمينجز» هي عبارة عن أجزاء من اللحوم المتبقية بعد تحضير القطع الأساسية من الذبائح الكاملة أو جانب أو جزء منها. لا تتضمن مجموعات القطع أي من أجزاء لحم الرأس أو الأعضاء الداخلية أو الأوتار الكبرى أو الأربطة. كما لا يجب تضمين الأحشاء والأطراف الصالحة للأكل أو الأوتار الكبرى أو الأربطة.

القطع - الرمز 2561: عند تقديم مقطعة ذات الحجم الأدنى كما هو متفق عليه بين البائع والمشتري.

تريمينجز فات 2565 Trimmings Fat

إن دهن القطع «تريمينجز فات» هو عبارة عن القطع البقرية (القطع الدهنية) المتبقية بعد تحضير القطع الأساسية والتي لا تتضمن أية لحوم رأس أو أعضاء داخلية أو أوتار كبرى أو أربطة. يمكن تضمين الدهون المتبقية وأجزاء اللحم شرط أن تكون قد اقتطعت من القطع الأساسية عند قطع الدهن الخارجي الفاض أو عند تجريد اللحم المبدئي. يجب أن يكون مستوى الهبر الكيميائي في هذه المجموعات 40 هـ. ك. أو أقل، وأن يكون العنصر الطاغي هو الدهن (نسيج شحمي).

دايسد -2570 Diced سترابس 2575 Strips - مينس 2580 Mince

يتم تحضير اللحم المقطع «دايسد» - المقطع إلى شرائط «سترابس» - المبروم «مينس» من القطع الأساسية المحددة أو أجزاء من هذه القطع الأساسية باستثناء الطنوب (موزة) والأوتار والأربطة والنسيج الضام الكثيف والأوعية الدموية الغضاريف.

يتم تحضير المنتجات المضافة القيمة، بحسب ما هو محدد بين البائع والمشتري، الأحشاء والأطراف الصالحة للأكل - البقر / العجل

فوركوارتر Forequarter

2601 (10 أضلاع) - (11 أضلاع) - 2603 (12 أضلاع) - 2604 (13

أضلاع) تتألف مجموعة اللحوم الأمامية «فوركوارتر» من مجموعة لحوم أساسية محددة وأجزاء مفرزة. ليس من الضروري أن تحتوي مجموعات اللحوم الأمامية على أي من القطع الأساسية المذكورة في المجموعة A.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تضمين القطع الأساسية
- تضمين لحم الجنب الرقيق
- إزالة الحجاب
- إزالة العضلات الوريبة
- تضمين لحم الصدر
- تحديد أية لحوم خلفية متضمنة

المجموعة A

لحم اللفاة المربعة، لحم الرقبة والكتف الطري، قصبه الساق.

فوركوارتر ميت Forequarter

2610 (10 أضلاع) - 2611 (11 أضلاع) - 2612 (12 أضلاع) - 2613

(13 أضلاع) تتألف مجموعة اللحوم الأمامية «فوركوارتر ميت» من مجموعة لحوم أساسية محددة وأجزاء مقطعة مفرزة. ليس من الضروري أن تحتوي مجموعات اللحوم الأمامية أي من القطع الأساسية المذكورة في المجموعة A. لكن يجب أن تحتوي على الأقل على قطعتين مبدئيتين من تلك المذكورة في المجموعة B.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تضمين القطع الأساسية
- تضمين لحم الجنب الرقيق
- إزالة الحجاب
- إزالة العضلات الوريبة
- تضمين لحم الصدر
- تحديد أية لحوم خلفية متضمنة

المجموعة A

لحم اللفاة المربعة، لحم الرقيق والكتف الطري، قصبه الساقين

المجموعة B

لحم الرقبة والكتف، لحم الرقبة، لحم الكتف.

فور اند هايند 2590 Fore and Hind

تتألف مجموعة لحوم الجزأين الأمامي والخلفي «فور اند هايند» من مجموعة لحوم أساسية محددة وأجزاء مقطعة مفرزة. ليس من الضروري أن تحتوي مجموعات لحوم الجزأين الأمامي والخلفي. على أي من القطع الأساسية المذكورة في المجموعة A. لكن يجب أن تحتوي على الأقل على قطعتين مبدئيتين من تلك المذكورة في المجموعة B. كما يجب أن تحتوي على الأقل على قطعتين مبدئيتين من تلك المذكورة في المجموعة C.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

تستثنى الأجزاء المقطعة وأية أجزاء قابلة للتحديد

المجموعة A

لحم اللفاة المربعة، لحم الرقبة والكتف الطري، قصبه الساقين، لحم الخاصرة الطري، شريحة الجنب.

المجموعة B

لحم الرقبة والكتف، لحم الرقبة، لحم الكتف

المجموعة C

لحم الجانب الاعلى، لحم الجانب الفضي، لحم الجنب السميك (لحم المفصل) لحم الردف، لحم ستريلوين.

فور اند هايند ميت 2620 Fore and Hind Meat

تتألف مجموعة لحوم الجزأين الأمامي والخلفي «فور اند هايند ميت» من مجموعة لحوم أساسية محددة وأجزاء مقطعة مفرزة. ليس من الضروري



الأحشاء والأطراف الصالحة للأكل - البقر / العجل

رقم المنتج	رقم الصفحة	الأحشاء والأطراف الصالحة للأكل	رقم المنتج	رقم الصفحة	الأحشاء والأطراف الصالحة للأكل
69	6151	ترايب بيسيز - راو انسكايلد TRIPE PIECES RAW UNSCALDED	65	V6500 / 6000	تونج - لونغ كات TONGUE - LONG CUT
69	6513	ترايب بيسيز - سكايلد TRIPE PIECES - SCALDED	65	V6510 / 6010	تونج شورت كات TONGUE - SHORT CUT
69	6152	تريب - هونيكومب TRIPE - HONEYCOMB	65	V6515 / 6020	تونج شورت كات سبيشال تريم TONGUE - SHORT CUT SPECIAL TRIM
70	6180	تاستس TESTES	65	6020-V 6515	تونج - سويس كات سبيشال تريم TONGUE - SWISS CUT SPECIAL TRIM
70	6190/V6580	لانجس LUNGS	65	6025	تونج - سويس كات TONGUE - SWISS CUT
70	6210	ثيموس جراند THYMUS GLAND	66	6030/V6520	تونج روت TONGUE ROOT
70	6280	ويزاند ميت WASAND MEATE	66	6040	تونج روت فيليه TONGUE ROOT FILLET
71	6496	سمال انتستين SMALL INTTINEES	66	6045	هيت ميت HEAD MEAT
71	6497	لارج انتستين LARGE INTSTINE	66	6240	تشيك - بابيلاي اون CHEEK - PAPILLAE ON
71	V6600	فل VELL	66	6050	تشيك - بابيلاي اوف CHEEK - PAPILLAE OFF
71	M6499	فيت FEET	66	6060	ليبس LIPS
		أصناف متنوعة	67	6260	تايل TAIL
72	6221	بادى فات BODY FAT	67	6070/V6561	براين BRAIN
72	6222	نك بون NECK BONE	67	6120/V6570	ليفير LIVER
72	6270	دايافراغم مامبرين DIAPHRAGM MEMBRANE	67	6080/V6530	كيدني KIDNEY
73	6273	ليجامنتوم نوкаи LIGAMENTUM NUCHAE	67	6090/V6540	هارت HEART
73	E 6499	بيف بون BEEF BONE	68	6100/V6550	ناندون TENDONS
73	6272	مامبرين MEMBRANE	68	6200/V6590	ترايب - راو انسكايلد TRIPE - RAW UNSCALDED
			68	6140	اوماسوم OMASUMA
			68	6150	ابوماسوم ABOMASUMA
			68	6944	رومان بيلارز RUMEN PILLARS
			69	6141	سكايلد - سكتريب ALDED- SCTRIPE
			69	6150	

تونج - لونغ كات 6000 / 6500 V TONGUE - LONG

يتألف اللسان الطويل التقطيع «تونج - لونغ كات» من لوح اللسان والعظام اللامية (باستثناء العظمة الإبرية اللامية). يجب قطع الحنجرة وثلاث حلقات رغامية والعقد اللمفية اللعابية والدهن والدهن الموجود على سطح اللسان الجانبي والبطني، وذلك على عمق حوالي 12 ملم.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العقد اللمفية والغدد اللعابية



تونج - شورت كات 6010 / 6510 V TONGUE - SHORT CUT

يتأتى لحم اللسان القصير التقطيع «تونج - شورت كات» من اللسان الطويل التقطيع (المنتج 6000)، عبر إزالة الحنجرة (يبقى طرف الفلحة معلقاً) كما تتم إزالة جذر اللسان تحت العظام اللامية، مباشرة بدون المس بالغشاء الموجود بين الفلحة واللسان (الثنيات اللسانية الفلكية) يتم كذلك إزالة الغدد اللعابية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العقد اللمفية والغدد اللعابية





تونج - شورت كات سبيشال تريم

Tongue-Short Cut Special Trim 6020-6515 V

يتأتى هذا النوع الخاص من التقطيع «تونج-شورت كات سبيشال تريم» من اللسان القصير التقطيع (المنتج 6010) ويتم تحضيره عبر إزالة الدهن من سطح اللسان البطني وطرف الفلحة بحسب ما هو محدد بين البائع والمشتري.



تونج - سويس كات سبيشال تريم

Tongue-Swis Cut Special Trim 6025

يتأتى هذا النوع الخاص من التقطيع «تونج - سويس كات سبيشال تريم» من اللسان - التقطيع القصير الخاص (المنتج 6020) - يتم إزالة العظمة اللامية.



تونج - سويس كات 6030 / 6520 V

يتأتى هذا النوع الخاص من التقطيع «تونج - سويس كات» من اللسان - التقطيع القصير الخاص (المنتج 6020) - يتم إزالة العظمة اللامية والغدد اللعابية تحت اللسان والعضلة الضرسية اللامية الموجودة لوح اللسان



تونج روت 6040

يتأتى جذر اللسان «تونج - روت» من اللسان الطويل التقطيع (المنتج 6000) ويتألف من النسيج اللين الذي يحيط بأعضاء الحنجرة

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة فتيل اللسان.



تونج روت فيليه 6045

يتأتى فتيل جذر اللسان «تونج روت فيليه» من جذر اللسان (المنتج 6000) عبر إزالة العضلات الموجودة على جهتي الجذر.

Head Meat 6240 هيد ميت

يتألف لحم الرأس «هيد ميت» من أي لحم يقطع من الجمجمة أو الفك السفلي باستثناء حليمتي الخدين.

**تشيك - بابيلاي أون 6050 Cheek – Papillae On**

يتألف لحم الخدين - مع الحليمتي «تشيك - بابيلاي أون» من عضلات الفك العلوي الخارجية ومن غشاء الفم المخاطي، الذي يتضمن الحليمة المخروطية الكبيرة المستدقة. يتم الإبقاء على العضلة الواقعة داخل الفك السفلي.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

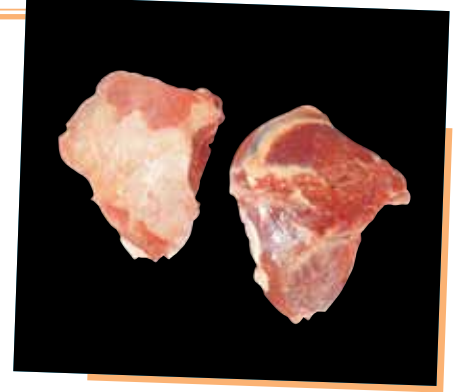
- إزالة العضلة الجناحية
- إزالة العقدة اللمفية النكفية
- إزالة الغدة العابية النكفية
- إزالة عضلة الفك السفلي

**تشيك - بابيلاي أوف 6060 Cheek – Papillae Off**

يتم تحضير الخدين - بدون الحليمتي «تشيك - بابيلاي أوف» عبر إزالة الشفتين (غشاء الفم المخاطي) من الحليمة المخروطية. يتم إزالة الدهن الفائض كذلك.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العضلة الجناحية
- إزالة العقدة اللمفية النكفية
- إزالة الغدة للعابية النكفية

**ليبس 6260 Lips**

تتأني الشفتان «ليبس» من الخدين - مع الحليمتي (المنتج 6050) وهي عبارة عن جزء من الخدين حيث تقع الحليمة المخروطية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الشفة الداخلية
- إزالة الغشاء المخاطي

**تايل V 6561 / 6070 Tail**

يتم قطع الذيل «تايل» عن الذبيحة عند المفصل العجزي العصصي، كما يتم قطع 6 ملم من الدهن. يتم إزالة آخر مفصلين أو 3 مفاصل (فقرات) في الذيل للحصول على أقل طول وسماكة ممكنة بحسب ما تم الاتفاق عليه بين البائع والمشتري.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد قياس الغطاء الدهني
- تحديد أسلوب التحضير، الجزئي المفصل والمطوي، الذيل المفصلي
- طول الذيل وقياسه كما هو محدد





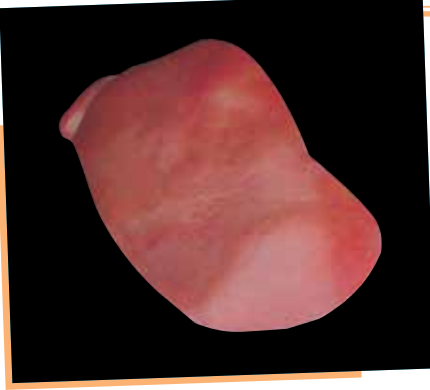
برايين Brain 6120/ 6570 V

قد تضع بعض البلدان قيوداً على دخول هذا النوع من السلع – راجع الهيئة الأسترالية لخدمات الحجر الصحي والتفتيش أو البلد المستورد).

يتم نزع الدماغ «برايين» من الجمجمة والأم الجافية (الجلد الخارجي) مع ترك الغشاء عليه يتألف الدماغ من المخ (كرة مخية مؤلفة من نصفين كبيرين)، والمخيخ جزء صغير من النخاع الدماغ المسلوخ – المنتج 6130 عبر إزالة الغشاء الرقيق.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- درجة انفصال نصف الكرة الدماغية أو المخيخ المسوخ بها



ليفير Liver 6080 / 6530 V

يتم تحضير الكبد «ليفير» من الغدد الكبدية المشقوقة والمتصلة. تتم إزالة الأوعية الدموية والنسيج الضام المتصلة بالكبد.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- السلخ
- إزالة الأوردة



كيدني Kidney 6090 / 6540

يتم تحضير الكليتين «كيدنيز» عبر إزالة الأوعية الدموية والحالبين عند نقطة دخولها تتم إزالة المخضطة الكلوية، كما تتم إزالة الدهن الموجود في النقيير الكلوي بشكل جزئي.



هارت V6550 / Heart 6100

يتم فصل القلب «هارت» عن التأمور ويتم قطع الشرايين والأوعية والطبقة الدهنية من قاعدة القلب.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد متطلبات الغطاء الدهني
- إزالة الأذنيات
- إزالة العظمة الصدرية (Ossa Cordis)
- تحديد طريقة التحضير البديلة أو الفصل والتقطيع.



تاندونز Tendons 6200/6590 V

تتألف الأوتار «تاندونز» من الأوتار المثنية السطحية والعميقة والنسيج الليفي المحيط بها الموجودة في الساقين الأمامية والخلفية. يمكن تحضير الأوتار ووصفها على أنها جزء محدد من الهيكل العظمي كالعرقوب والأوتار المثنية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة أجزاء العضلات المتصلة بها أو الإبقاء عليها.

ترايب - راو انسكايلد 6140 Trip - Raw Unscalded

يتألف الكرش «ترايب- راو انسكايلد» من الكرش والمنخرية يتم تحضير الكرش بحيث يتم تفادي قطع العمدة الكرشية. يتم غسل الكرش لتنظيفه من محتوياته، بدون المس بالغشاء المخاطي البني/ الأسود يتم قطع الترسبات الدهنية عن السطح الخارجي.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة القلنسوة
- الإبقاء على جزء من القلنسوة فقط

اوماسوم 6150 A Omasum

إن أم التلايف «أوماسوم» هو عبارة عن الجزء الكروي الصلب من المعدة والذي يتضمن عدة طيات عضلية صغيرة تدعى «أوراق» كذلك وتغطيها الحليمات، كما تعرف أم التلايف، بالمعدة الثالثة الواقعة بين الإنفحة والقلنسوة، تغطيها كمية أقل من دهن سلى الرأس.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- مسموط
- مسموط ومبيض
- وجوب تحديد عملية التنظيف

ابوماسوم 6499 A Abomasum

إن الإنفحة «أبوماسوم» هي عبارة عن المعدة الحقيقية، الواقعة بين أم التلايف والإثني عشى، وتصل عن الإثني عشر. بالصمام البوابي وهي مصرة عضلية قوية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد ما إذا كان مطبوخ أو مطبوخ ومبيض.



رومان بيلارز 6141 Rumen Pillars

تتأى عمد الكرش (سلسلة لجبال) «رومان بيلارز» من الكرش النوى غير المسموط (المنتج 6140). يتم قطع عمد الكرش من الكرش قطعة واحدة وإزالة الترسبات الدهنية الخارجية.



ترايب - سكايلد 6150 Tripe - Scalded

يتم تحضير الكرش المسموط «ترايب - سكايلد» من الكرش النوى (المنتج 6140) فتم إزالة الغشاء المخاطي عبر سمط الكرش بالمياه الساخنة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة القلنسوة
- الإبقاء على جزء من القلنسوة فقط



ترايب بيسز - راو انسكايلد

Tripe Pieces - Raw Unscalded 6151

إن قطع الكرش «ترايب بيسز - راو انسكايلد» هي عبارة عن الأجزاء المتبقية من الكرش بعد إزالة العمدة والمنخرية.





ترايب بيسيز - سكايلد 6153 Tripe Pieces – Scalded

إن قطع الكرش «ترايب بيسيز - سكايلد» هي عبارة عن الأجزاء المتبقية من الكرش المسموط، بعد إزالة العمدة والمنخرية.



ترايب - هانيكومب 6152 Tripe – Honeycomb

تتأتى المنخرية «ترايب - هانيكومب» من الكرش المسموط (المنتج 6150)

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد ما إذا كان مطبوخاً أم مطبوخاً ومبيضاً
- تم شقه أم أبقى على شكله الطبيعي.



تاستس 6180 Testes

يتم تحضير الخصيتان «تاستس» عبر قطع البربخ المتصل بحدود العجز.

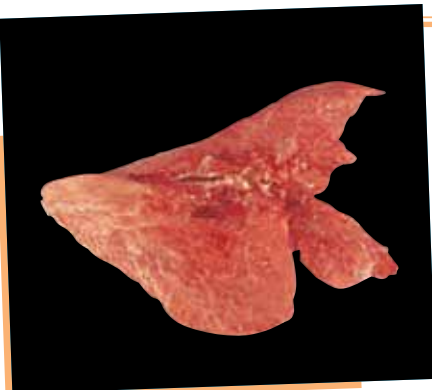
النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد ما إذا تمت إزالة المحفظة



سبيلين 6190 6580 V Spleen

يتم الطحال «سبيلين» عبر إزالة الأوعية الدموية الطحالية.



لانجز 6210 Lungs

يتم تحضير الرئتين «لانجز» عبر إزالة الرغامى.

Thymus Gland 6110 / 6560 V ثيموس جلاند

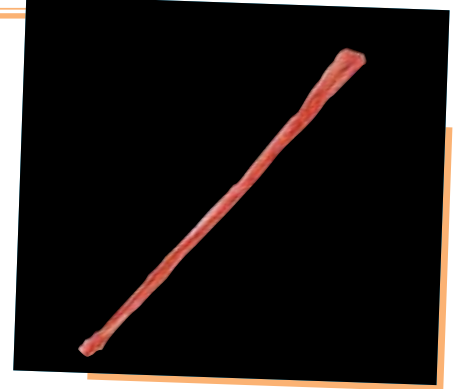
تتأتى غدة التوتة «ثيموس جلاند» من الحيوانات الصغيرة، وهي باهتة اللون ومفصصة، تقع هذه الغدة في الرقبة على جانبي الرغامى. يتم قطع الدهن المحيط والنسيج الضام عن غدة التوتة.



Weas and Meat 6280 ويز اند ميت

إن لحم قصبية الهواء «ويز اند ميت» هوى عبارة عن الأجزاء العضلية (الغلاطة العضلية) والمخاطية للمرئ.

- النقاط التي تتطلب تفصيلاً:**
- تحديد ما إذا تمت إزالة الغشاء المخاطي



Small Intestine 6496 اسمول انتستين

إن الأمعاء الدقيقة «اسمول انتستين» هي عبارة عن الأنبوب الذي يصل المعدة بالأمعاء الغليظة تبدأ بالبواب وتنتهي بالأعور، لتشكل الصمام اللفائفي الأعوري تتألف الأمعاء من 3 أقسام - الأثنا عشر، المعى الصائم، المعى اللفائفي.

- النقاط التي تتطلب تفصيلاً:**
- تحديد كمية الدهون المستبقاة
 - إزالة الغشاء المخاطية
 - طول الأمعاء



Large Intestine 6497 لارج انتستين

تتضمن الأمعاء الغليظة «لارج انتستين» 3 أجزاء:

- الأعور، الذي يبدأ بطرف مقفل ويشار إليه غالباً بـ «المعى الأعور»
- القولون، الذي هو على شكل وشيمة إهليجة مزدوجة بين طبقات المسراق
- المستقيم، الذي يمتد من بداية القناة الحوضية لغاية الشرج

- النقاط التي تتطلب تفصيلاً:**
- تحديد كمية الدهون المستبقاة
 - إزالة الغشاء المخاطي
 - طول الأمعاء



Vell 6600 V فيل

إن هذا النوع من الأنفحة «فيل» يتأتى من العجول المغذاة بواسطة الحليب والتي تزن حوالي 40 كغ وقوفاً فيتم تقطيعها ونفخها وتجفيفها أو تجميدها.

- النقاط التي تتطلب تفصيلاً:**
- إن تأت الأنفحة من العجول التي تزن وقوفاً لغاية 62 كغ، فقد تكون مقطعة أو مبقعة بسبب العشب.





فيت 6499 M feet

يتم تحضير الأقدام «فيت» البقرية من حيوان من فصيلة البقر، والتي تتضمن السنع (الساق الأمامية) والمشط (الساق الخلفية) السلاميات.

إن الآليات المعتمدة التي تجمع بين الغسل بالمياه الساخنة والشطف بالبخار وبحمض الأسيتيك والتبييض، تستخدم لتحضير الأقدام وتلبية معايير الصلاحية للأكل.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- الساقان الأمامية والخلفية

أصناف متنوعة

يقصد بالأصناف المتنوعة، المنتجات الثانوية الصالحة للأكل (أجزاء من الذبيحة) التي عولجت بشكل صحي وعبئت بشكل يتطابق مع معايير الصلاحية للأكل.

راجع شركة أوس - ميت للأصناف المتنوعة الأخرى في اللحوم البقرية التي لم يتم تخصيص رمز لها.



بادي فات 6221 Body Fat

تتأثر الدهون «بادي فات» من الذبيحة البقرية، ويتم تحضيرها عبر إزالة الدهون المتراكمة في مناطق معينة من الجسم. تتراكم الدهون في غالب الأحيان، تحت الجلد أو على الجوانب لكنها قد تتضمن كذلك الدهن بين العضلات لا تتضمن الدهون النسيج الدهني، والكليتين والأوتار العضلية والأغشية وأجزاء اللحوم.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد متطلبات المناطق في الجسم



نك بون 6222 Neck Bone

تتألف عظمة العنق «نك بون» من 7 فقرات رقبية. تتم إزالة الجزء العضلي على طول الجهة الجانبية يمكن تجهيز العنق كذلك عبر قطع أجزاء اللحم بعد عملية التشفية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد كمية اللحم المتبقية التي يجب الحفاظ عليها.
- وصل الفقرات أو تجزئتها.



دايفراغم مامبرين 6270 Diaphragm Membrane

إن الغشاء الحجابي «دايفراغم مامبرين» هو عبارة عن اللفافة التي تغطيها الجنبية والصفاق (غشاء تجويف البطن) قد يحتوي الغشاء على كميات صغيرة من العمد العضلية والدهون المرتبطة بها.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد ما إذا تمت إزالة الحافة السميكة من الحجاب

ليجامانتوم نوكاي 6273 Ligamentum Nuchae

إن الرباط القفوي «ليجامانتوم نوكاي» هو عبارة عن جزء من الرباط، فوق الشوك الذي يمتد على طول العمود الفقري والذي يظهر بشكل جلي في العنق ومنطقة الصدر.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد ما إذا كانت قطعة كاملة أو قطع منفردة.
- تحديد معدل قطع اللحوم المرتبطة بها.



بيف بون 6499 E Beef Bone

يتم تحضير العظام البقرية «بيف بون» من الذبيحة البقرية وتضم تشكيلة من أجزاء الهيكل العظمي. وتتضمن المواصفات، الإشارة إلى المنطقة الإجمالية من الذبيحة حيث تقع العظمة، مثلاً الساق، الحوض، الظهر، الرضفة، كما يمكن استخدام اسم العظمة مثلاً: عظمة الفخذ، الظنوب (موزه) عظمة الورك، الرضفة، الفقرات العنقية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- العظام المحددة المطلوبة
- كمية اللحم المتبقي التي تم الاحتفاظ بها
- يمكن تطبيق موسعة، مثلاً: الرضفة والأوتار العضلية العظام مع اللحم



مامبراين 6272 Membrane

إن الغشاء «مامبراين» هو عبارة عن غمد مصنوع من النسيج الضام بشكل غلافاً للعضلات أو الأعضاء في ما يلي أنواع الأغشية الموجودة ضمن النظام العضلي.

الغشاء الخارجي، وهو عبارة عن غشاء مصلي (ظاهرة الحزمة العضلية) التي أزيل عنها السطح العضلي (مثلاً: قطعة الجنب، لحم الخاصرة الطري).

إن غشاء اللفافة السميك، هو غطاء للفاقة الفضي الذي يغطي مجموعة العضلات (على سبيل المثال لحم ستريلوين ولحم الجانب الفضي).

من الأغشية الأخرى هي الصفاق (غشاء تجويف البطن) والجنبنة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- استمداد تفاصيل المواصفات من العضلات المنفردة أو مجموعات العضلات
- تضمين الخط الأبيض



لحم العجول




رقم الصفحة	رقم المنتج	لحم العجل الخفيف (لغاية 70 كلغ)
73.....	3000.....	CARCASE VEAL كاركاس فيل
73.....	3230.....	LEGLONG CUT ليح لونج كات
74.....	3235.....	LEG SET - HIND SET ليح سيت - هايند سيت
74.....	3330.....	TENDERLOIN تاندرلوين
74.....	3480.....	TRUNK ترنك
74.....	3440.....	BACKSTRAP باكستراپ
لحم العجل (1, 70-150 كلغ)		
لحم العجول مع العظام		
75.....	3630.....	SHIN/SHANK شين/ شانك
75.....	3631.....	OSSOBUCCO أوسو بوكو
75.....	3575-78.....	LOIN لوين
76.....	3670.....	SPARE RIBS سبير ريبز
76.....	3665-69.....	SHORT RIBS شورت ريبز
76.....	3605-09.....	RIB PREPARED ريب بريپرد
76.....	3650-53.....	BRISKET POINT END بريسكت بوينت اند
77.....	3660-64.....	BRISKET NAVAL END بريسكت نافال اند
لحم العجل بدون عظام		
77.....	3685/3680.....	TOPSIDE توب سايد
77.....	3686.....	TOPSIDE CAP OFF توب سايد كاب أوف
77.....	3710.....	THICK FLANK ثيك فلانك
78.....	3715.....	KUNCKLE ناكل
78.....	3690.....	SILVERSIDE سيفلر سايد
78.....	3695.....	OUTSIDE أوت سايد
78.....	68-3765/3761.....	STRIPLOIN ستريلوين
79.....	3769.....	EYE OF LOIN أي أوف لوين
79.....	3770.....	TENDERLOIN تاندرلوين
79.....	3775.....	TENDERLOIN-SIDE STRAPOFF تاندرلوين - سايد ستراب أوف
79.....	3735.....	RUMP رامب
79.....	19-3815.....	CUBE ROLL كيوب رول
80.....	32-3830.....	CHUCK تشاك
80.....	42-3840.....	CHUCK ROLL تشاك رول
80.....	3855.....	CHUCK TENDER تشاك تندر
80.....	3886.....	SHIN/SHANK شين/ شانك
81.....	3850.....	BLADE بلايد
المجموعات المعبأة والمحفوظة		
81.....	3960.....	TRIMMINGS تريمينجز
81.....	3970.....	FOREQUARTER & HINDQUARTER فوركوارتر اند هايند كووارتر
		فوركووارتر اند هايند كووارتر ميت
81.....	3985.....	FOREQUARTER & HINDQUARTER MEAT
82.....	3975.....	FOREQUARTER فوركووارتر
82.....	83-3980.....	FOREQUARTER MEAT فوركووارتر ميت
82.....	53-3950.....	HINDQUARTER هايند
82.....	58-3955.....	HINDQUARTER MEAT هايند كووارتر ميت

فئة لحم العجول

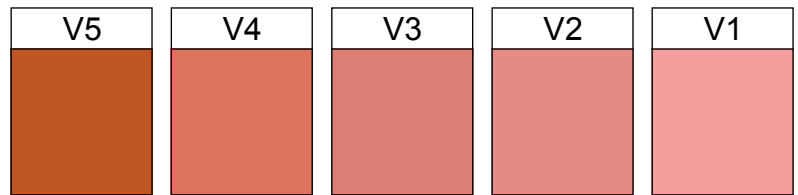
أنثى أو ذكر مخصي أو كامل من فصيلة البقر

- ◆ لا يظهر أية إشارات تدل على بزوغ الأسنان القاطعة الدائمة
- ◆ لا يزن أكثر من 150 كغ (وزن الذبيحة الساخنة الموحد)
- ◆ لا يظهر لدى الذكور أي دليل على وجود خصائص جنسية ثانوية لديها بعد التقييم
- ◆ تظهر صغر سن العجل ولونه (لا يجب أن يتعدى لون لحم العجل معايير شركة أوس - ميت للحم العجل v5).

لحم العجل : الفئات الاضافية الاختيارية

العجل بين 70 و 150 كغ	العجل الخفيف بين 40 و 70 كغ	العجل الخفيف دون 40 كغ
		
<p>العجل</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ يزن بين 70,1 و 150 كغ (وزن الذبيحة الساخنة الموحد) ◆ لون لحم العجل (راجع معايير لون لحم العجل المعتمدة من شركة أوس - ميت) 	<p>العجل الخفيف (بوبي)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ لا يزن أكثر من 40 كغ (وزن الذبيحة الساخنة الموحد) ◆ العجل الخفيف ◆ لا يزن أكثر من 70 كغ (وزن الذبيحة الساخنة الموحد) ◆ لون لحم العجل (راجع معايير لون لحم العجل المعتمدة من شركة أوس - ميت) 	

معايير لون لحم العجل المعتمدة من شركة أوس-ميت



إن الألوان المعروضة تظهر اللون الأدكن من كل صنف، وهي بمثابة دليل ولا تشكل تمثيلاً حقيقياً.

يقيم لون لحم العجل، عبر معاينة الذبيحة المبردة عند منطقة العضلة الطولي الظهرية، ويصنف عبر مقارنته بمعايير لون العجل المرجعية التابعة لشركة أوس-ميت. راجع معايير تقييم التبريد التابعة لشركة أوس-ميت أو قم بزيارة موقع شركة أوس - ميت على العنوان الإلكتروني التالي:

WWW.AUSMEAT.COM.AU

لحم العجول

لحم العجل الخفيف

كاراكاس فيل 3000 Carcase Veal 3000

تتضمن الذبيحة «كاراكاس» كل أجزاء الهيكل العضلي والعظمي حتى مفصل العرقوب (الرصغ)، ومفصل الركبة (الرضفة) وكافة الفقرات الرقبية، وحوالي خمس فقرات عصبية.

عند تقطيع الذبيحة ينبغي الالتزام بكافة الأنظمة الحكومية المتعلقة بالسلامة، والتي تقرر أن الذبيحة ملائمة للاستهلاك البشري كما ينبغي الالتزام بأدنى متطلبات التقطيع المعتمدة من قطاع اللحوم الأسترالية.

لمزيد من التفاصيل حول أدنى معايير تقطيع الذبيحة العجلية، أنظر الصفحة 114 أو قم بزيارة موقع شركة أوس-ميت الإلكتروني.

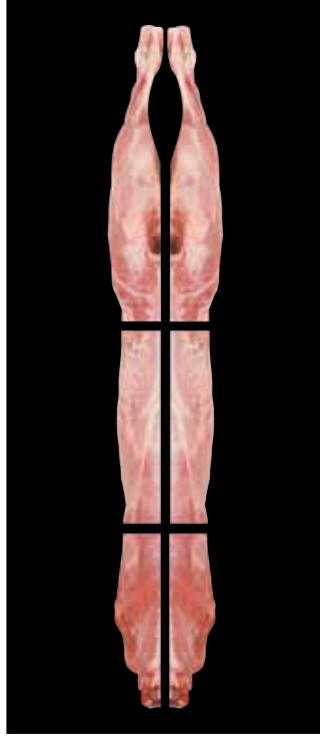
النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

• التغييرات على تعريف أدنى معايير التقطيع (بحسب ما يوافق عليه العميل).

خيار - قطع الذبيحة أو التقطيع بست طرق

- يوصف تقطيع الذبيحة إلى أكثر من قطعتين ب: قطع الذبيحة
- يوصف تقطيع الذبيحة إلى 6 قطع ب: قطع الذبيحة المقطعة إلى 6 قطع
- يجب الاحتفاظ بكافة القطع الأساسية مع احتمال استثناء لحم الخاصرة الطري

قطع الذبيحة أو المقطعة إلى 6 قطع



ذبيحة العجل الخفيف

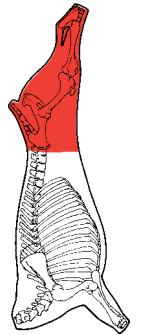


ليج لونج كات 3230 Leg Long Cut 3230

يتم تحضير قطعة الساق الطويلة «ليج لونج كات» من القطعة الجانبية ويتم قطعها من خلال الفقرة القطنية السادسة وصولاً إلى حدود عظمة الورك. يتم تحضير الساق كذلك عبر إزالة العظام والغضاريف والأوتار الظاهرة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة لحم الإلية (الورك) الطري
- إزالة لحم الجنب
- إزالة قسبة الساق



رقم المنتج

3230



ليج سيت 3235 Leg Set

الوصف البديل : مجموعة اللحوم «هايند سيت» (Hind Set)

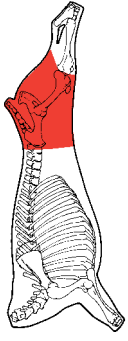
يتم تحضير مجموعة لحوم الساق «ليج سيت» من قطعة الساق الطويلة (المنتج 3230). عبر إزالة القطع الأساسية المنفردة كلحم الجانب الأعلى ولحم الجانب الفضي ولحم المفصل، كما يمكن تضمين لحم الردف. يمكن التغيير في تحضير القطع الأساسية المذكورة بحسب ما يتم تحديده.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

التغييرات على اللحوم الأساسية: لحم الجنب السميك، اللحم الخارجي، اللحم الخارجي المسطح، لحم أي راوند، لحم الردف دي

- إمكانية الإبقاء على لحم الردف
- إزالة القطع الأساسية

الوصف البديل: يمكن أن تتألف ما يتم تحديده.



رقم المنتج
3235

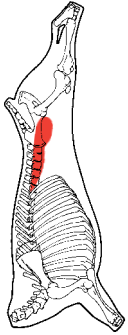


تاندربولين 3330 Tenderloin

يتم تحضير لحم الخاصرة الطري «تاندربولين» من الجزء الجانبي عبر إزالة العضلات جزءاً واحداً من السطح البطني للفقرات القطنية وسطح الحرقفة الجانبي أما عضلة الشريط الجانبي (العضلة القطنية الصغيرة) فتبقى مرتبطة به.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الشريط الجانبي (العضلة القطنية الصغيرة)
- إزالة الجلد الفضي



رقم المنتج
3330



ترانك 3480 Trunk

يتم تحضير لحم الجذع «ترانك» من الذبيحة، عبر إزالة قطعة الساق الطويلة، بالإضافة إلى كافة العظام والغضاريف والأوتار الظاهرة والرباط القفوي والعقد اللففية.

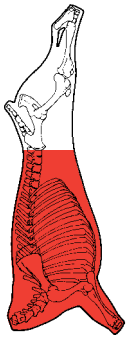
ليس من الضروري أن يحتوي لحم الجذع أي من القطع الأساسية المذكورة في المجموعة A.

المجموعة A

قصبية الساق، العنق، لحم الظهر، لحم الخاصرة الطري.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العضلات الوريبة
- إزالة الحجاب



رقم المنتج
3480

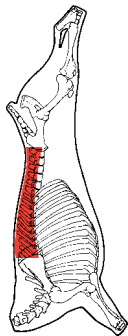


باكستراب 3440 Backstrap

يتم تحضير لحم الظهر «باكستراب» من الجزء الجانبي ويتألف من العضلة الطولي الظهرية الممتدة على طول النتوءات الشوكية والنتوءات المستعرضة للفقرات القطنية والصدرية والرقبية. يتألف لحم الظهر من جزء يبدأ من الفقرة الرقبية الرابعة لغاية عظمة الورك، ويمكن تحضيرها بطول مختلف بحسب ما يتم تحديده بين البائع والمشتري.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الجلد الفضي تتطلب
- الاتفاق النفاط على الطول البديل بين البائع والمشتري



رقم المنتج
3440



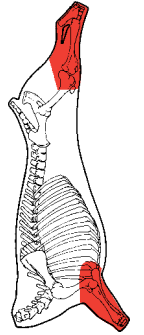
لحم العجول

شين / شانك Shin/Shank 3630

يتم تحضير لحم قصبية الساق/ لحم الظنوب (موزه)، «شين/شانك» من عضلات الساقين الأماميتين والخلفيتين (مجموعة العضلات العاطفة والباسطة). يتم قطع الساق الأمامية على خط قطع لحم الصدر من الجزء الأمامي، وعبر العضلة الثلاثية الرؤوس والعضلة العضدية ذات الرأسين، والطرف القاصي للعضد بشكل يتضمن الزند والكعبرة والعضلات المرتبطة بهما. أما بالنسبة للساق الخلفية، فيتم قطعها عبر مفصل الركبة وإزالة عظام الظنوب (موزه) والرصغ، بالإضافة إلى مجموعة العضلات العاطفة والباسطة المحيطة بها.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

تحديد ما إذا كان الجزء أمامياً أم خلفياً ● إزالة الرصغ ومفاصل الركبتين الخلفيتين
إزالة مرفق الجزء الأمامي (الزج) على اللحم
ومفصل الرصغ على مستوى اللحم ● تشفية اللحم جزئياً (فصل اللحم عن العظم) boning



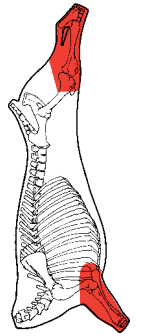
رقم المنتج
3630

أوسو بوكو Osso Bucco 3631

إن لحم أوسو بوكو، هو عبارة عن كستليته من لحم الظنوب (موزه) / قصبية الساق الأمامية و/ أو الساق الخلفية (المنتج 3630)، يتم تحضير الكستليته بسماكة محددة، عبر القطع بشكل مستعرض على الطول العظمة

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- سماكة الكستليته
- قصبية الساق الأمامية فقط
- الظنوب (موزه) الخلفي فقط



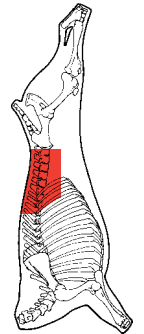
رقم المنتج
3631

لوين Loin 3575

يتم تحضير لحم الخاصرة «لوين» من الجزء الجانبي، عبر قطع الجزء الأمامي على طول الضلع المحدد، ثم يتم قطع الساق الإلية (الورك) والردف من خلال المفصل القطني العجزي، وصولاً إلى الحافة البطنية للجانب. يتم قطع الجنب على مسافة محددة من العضلة الطولي الظهرية، عند نهاية الضلوع وبشكل موازي للفقرات، وصولاً إلى طرف العجز.

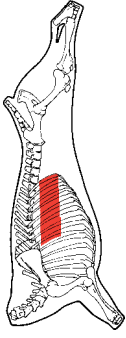
النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- الإبقاء على لحم الجنب
- المسافة من العضلة الطولي الظهرية (3577 (1 ضلع) (3578 (0 ضلع) (3575 (3 أضلاع) (3578 (2 ضلع)



رقم المنتج





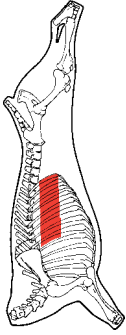
رقم المنتج
3670

سبيرريبيز Spare Ribs 3670

يتم تحضير الأضلاع الإضافية «سبيرريبيز» من أي جزء من القفص الصدري، ويتألف من العظام والعضلات الوريبية فقط

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- تحديد حجم القطعة



رقم المنتج

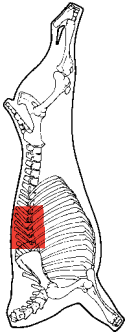
3668 (8 أضلاع)
3669 (9 أضلاع)
3665 (5 أضلاع)
3666 (6 أضلاع)
3667 (7 أضلاع)

شورت ريبز Short Ribs 3669

يتم تحضير الأضلاع القصيرة «شورت ريبز» من الجزء الأمامي، بعد إزالة لحم الصدر والأضلاع المحضرة ومربع لحم الرقبة. يبعد خط القطع حوالي 75 ملم من العضلة الطولي الظهرية، بموازية العمود الفقري. كما تتم إزالة الجذع الجلدي.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد أرقام الأضلاع وموقعها
- الإبقاء على الجذع الجلدي
- إزالة العضلة الظهرية العريضة



رقم المنتج

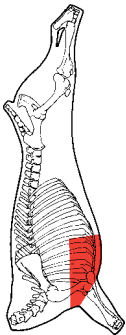
3608 (7 أضلاع)
3609 (8 أضلاع)
3605 (5 أضلاع)
3606 (4 أضلاع)
3607 (6 أضلاع)

ريب بريبيرد Rib Prepared 3607

يتم تحضير الأضلاع المحضرة «ريب بريبيرد» من الجزء الأمامي، بعد إزالة لحم الصدر ولحم الرقبة والكتف. تتم إزالة جزء من الأضلاع القصيرة على بعد 75 ملم من العضلة الطولي الظهرية، عند طرف الخاصرة العجزي، بموازية العمود الفقري عند الضلع المحدد. تتم إزالة أجسام الفقرات (العمود الفقري)، فيظهر اللحم الهبر وتبقى النتوءات الشوكية (الريش) متصلة باللحم.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- المسافة من العضلة الطولي الظهرية
- إزالة النتوءات الشوكية
- إزالة العضلة شبه المنحرفة
- إزالة طرف عضلة الكتف والغضروف المرتبط بها
- إزالة الرباط القفوي



رقم المنتج

3652 (6 أضلاع)
3653 (7 أضلاع)
3650 (5 أضلاع)
6651 (4 أضلاع)

بريسكت بوينت اند Brisket Point End 3650

يتم تحضير لحم الصدر الطريفي «بريسكت بوينت» من لحم الصدر، عبر قطع اللحم الوسطى الطريفي لغاية الحدود الذنبية للضلع المحدد.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع



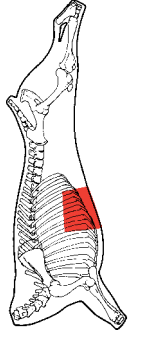


بريسكت نافال اند 3660

يتم تحضير لحم الصدر الوسطى الطريفي «بريسكت نافال اند» من لحم الصدر عبر قطع الجزء الطريفي لغاية الحدود العجزية للضلع المحدد.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة الحجاب
- إزالة الصفاق (غشاء تجويف البطن)
- إزالة لحم الجنب الداخلي



رقم المنتج

3660 (5 أضلاع)
3661 (4 أضلاع)
3662 (6 أضلاع)
3663 (7 أضلاع)
3664 (8 أضلاع)



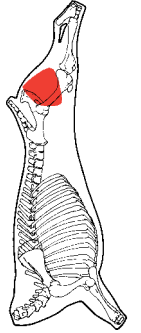
توب سايد 3680

الوصف البديل: اللحم الداخلي 3685

يقع لحم الجنب الأعلى «توب سايد»، على ذنب ووسط عظمة الفخذ ومرتبطة بعظمة الورك، ويتم قطعه على طول الرفاء الطبيعي بين الجنب السميك الجانب الفضي. كما تتم إزالة العضة التناسلي والإلية (الورك) والنسيج الليفي والعقدة اللمفية الإربية والدهن المحيط به.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العضلة الناصبة
- إزالة النسيج الضام
- إزالة الأوعية الدموية الفخذية



رقم المنتج

3680
3685

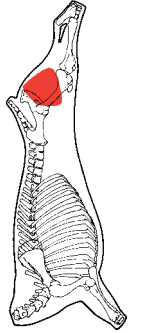


توب سايد كاب أوف 3686

يتم تحضير لحم الجنب الأعلى - بدون الطبقة الدهنية «توب سايد كاب أوف» من لحم الجنب الأعلى (المنتج 3680). عبر إزالة العضلة الناحلة على طول الرفاء الطبيعي. كما تتم إزالة الترسبات الدهنية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العضلة العانية و/ أو العضلة الخياطية



رقم المنتج

3686

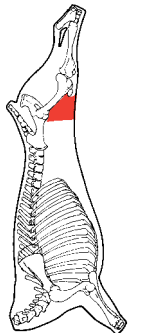


ثيك فلانك 3710

يتم قطع لحم الجنب السميك «ثيك فلانك» على طول الرفاء الطبيعي بين لحم الجنب الأعلى (المنتج 3680) ولحم الجنب الفضي (المنتج 3690). كما تتم إزالة الرضفة والمحفظة المفصليّة والنسيج الضام المحيط بها.

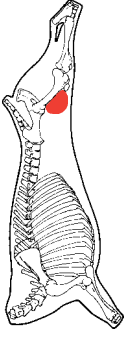
النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الجلد
- تحديد درجة إظهار العضلات الطرفية الكروية على لحم الردف الطريفي



رقم المنتج

3710



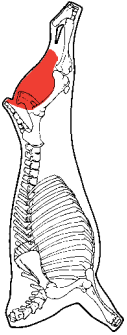
رقم المنتج
3715

ناكل 3715 Kunckle

يتم تحضير لحم المفصل «ناكل» من لحم الجنب السميك (المنتج 3710)، عبر إزالة العضلة الرأسية (العضلة الموترة للفاقة العريضة) والدهن المرتبط بها والعقدة اللمفية تحت الحرقفي.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد درجة إظهار العضلات الطرفية الكروية على لحم الردف الطرقي.



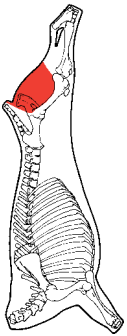
رقم المنتج
3690

سيلفرسايد 3690 Silverside

يقع لحم الجانب الفضي «سيلفرسايد» على الجهة الجانبية / الذنبية من عظمة الفخذ، ويرتبط بعظمة الورك، ويتم قطعها على طول الرفاء الطبيعي بين لحم الجنب السميك (المنتج 3710) ولحم الجانب الأعلى (المنتج 3680). يتم قطع طرف رجل الحيوان بشكل مستقيم، عند ملتقى العرقوب وعضلة الساق. كما تتم إزالة الغضروف/الحلقة الموجودة في عظمة الورك.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العرقوب
- إزالة العقدة اللمفية المابضية



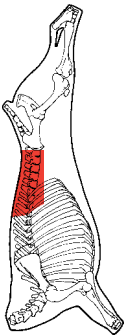
رقم المنتج
3695

اوت سايد 3695 Outside

يتم تحضير لحم القطعة الخارجية «اوت سايد» من لحم الجانب الأعلى (المنتج 2690) عبر إزالة عضلة الساق، كما تتم إزالة العقدة اللمفية والدهن المحيط بها والنسيج الضام.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة النسيج الضام (الجلد الفضي) الكثيف الموجود على الجهة البطنية



رقم المنتج
3761 (8 أضلاع)
3765 (3 أضلاع)
3766 (0 أضلاع)

ستريبلوين 3765 Striploin

يتم تحضير لحم «ستريبلوين» من الجزء الخلفي، عبر القطع عند المفصل القطني العجزي لغاية الجزء البطنية من الجنب. يتم قطع الجنب على مسافة محددة من العضلة الطولي الظهرية، على الطرفين الرأسي والذنبية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- تحديد المسافة من العضلة الطولي الظهرية
- إزالة اللحم الوربي
- إزالة الرباط فوق الشوطي
- إزالة العضلة الظهرية العديدة الضلوح



3761 (8 أضلاع)
3765 (3 أضلاع)
3766 (0 أضلاع)

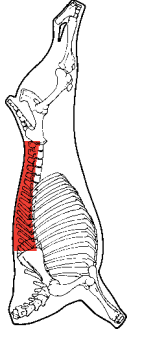
آي أوف لوين 3769 Eye of Loin

الوصف البديل : لحم الظهر

يتم تحضير لحم الظهر «آي أوف لوين» من الجزء الجانبي، ويتألف من العضلة الطولي الظهرية الممتدة على طول النتوءات الشوكية، والنتوءات المستعرضة للفقرات القطنية والصدريّة. يتألف لحم الظهر من الجزء الذي يبدأ بالفقرة الصدريّة الرابعة، لغاية المفصل القطني العجزي.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد طول لحم الظهر بين البائع والمشري
- إزالة الجلد الفضي



رقم المنتج
3769

تاندربولين 3770 Tenderloin

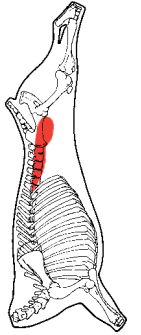
يتم تحضير لحم الخاصرة الطري «تاندربولين» من الجزء الخلفي، ويتم قطعه جزءاً واحداً من السطح البطني للفقرات القطنية، وسطح الحرقمة الجانبي. أما عضلة الشريط الجانبي (العضلة القطنية الصغيرة) فتبقى مرتبطة به.

تاندربولين - سايد ستراب أوف 3775 Tenderloin Side Strap Off

يتم تقطيع لحم الخاصرة الطري، عبر إزالة الشريط الجانبي (العضلة القطنية الصغيرة).

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الجلد الفضي



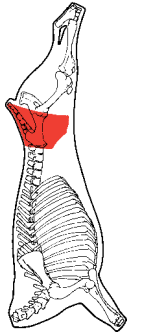
رقم المنتج
3770
3775

رامب 3735 Rump

يتم تحضير لحم الردف «رامب» من الجزء الخلفي عبر القطع ابتداءً من الطرف العجزي للعضلة الموترة للفاقة العريضة وفوق لحم المفصل، ومن ثم القطع على طول الرفاء الطبيعي لغاية قاعدة مجموعة العضلات الرباعية الرؤوس. ثم يتم القطع بشكل مستقيم ورأسى للحق، وصولاً إلى العقدة اللمفية الإسكية على الطرف الظهرية من الردف. يفصل طرف لحم الخاصرة الرأسى بالقطع عند المفصل القطني العجزي بشكل مستقيم ورأسى لعظمة الورك، وصولاً إلى الجزء البطني من الجنب.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة النسيج الضام الكثيف
- تحديد طول العضلة الموترة للفاقة العريضة المستبقاة



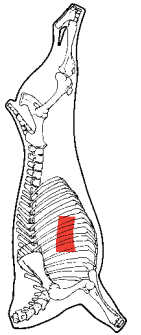
رقم المنتج
3735

كيبوب رول 3815 Cube Roll

يتم تحضير اللفافة المربعة «كيبوب رول» من الجزء الجانبي، وتتألف من العضلة الطولي الظهرية والعضلات المرتبطة بها والموجودة على الجهة الظهرية من الأضلاع (الطرف العجزي من الضلع الرابع إلى الضلع الثالث عشر ضمناً).

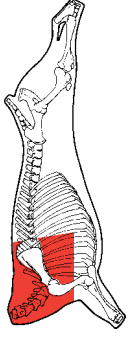
النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد أرقام الأضلاع وموقعها
- الإبقاء على الشفة (العضلة الحرقمية الضلعية)



رقم المنتج
3815 (5 أضلاع)
3818 (7 أضلاع)
3816 (4 أضلاع)
3819 (8-9 أضلاع)
3817 (6 أضلاع)





رقم المنتج

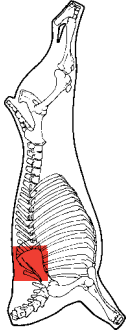
3830 (5 أضلاع)
3831 (4 أضلاع)
3832 (6 أضلاع)

تشاك 3830 Chuck

يتم تحضير لحم الرقبة والكتف «تشاك» من الجزء الأمامي عبر قطع مجموعة الأضلاع عند ضلع محدد الرقم. يتم قطع لحم الصدر على طول خط القطع، ثم يتم قطع الظنبوب (موزه) واللوح ولحم الرقبة والكتف الطري، بالإضافة إلى غضاريف العظام والأوتار والرباط القفوي والعقد اللمفية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة العضلات الوريبة
- إزالة الإبطة (العضلة تحت الكتف)



رقم المنتج

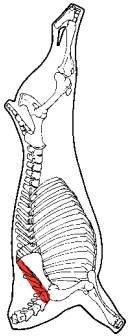
3840 (5 أضلاع)
3841 (4 أضلاع)
3842 (6 أضلاع)

تشاك رول 3840 Chuck Roll

يتم تحضير لفافة لحم الرقبة والكتف «تشاك رول» من لحم الرقبة والكتف (المنتج 3830). عبر قطع الرقبة بين الفقرتين الخامسة والسادسة الرقبيتين الموازيين لخط القطع الذنب. يبعد خط القطع البطني حوالي 75 ملم عن العضلة الطولي الظهرية، وهو موازي للعمود الفقري عند الضلع الأول. يتم إزالة العضلة شبه المنحرفة والعضلة المعينية، وتبقى العضلة تحت الكتف متصلة بشكل وثيق.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- خط القطع الرأسى: - بين الفقرتين السادسة والسابعة الرقبيتين - بين الفقرة السابعة الرقبية والفقرة الأولى الصدرية
- الإبقاء على العضلة شبه المنحرفة
- إزالة الرباط القفوي
- إزالة الإبطة (العضلة تحت الكتف)



رقم المنتج

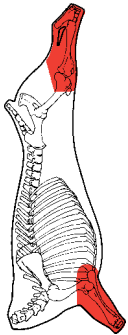
3855

تشاك تندر 3855 Chuck Tender

إن لحم الرقبة والكتف الطري «تشاك تندر» هو عبارة عن عضلة مخروطية الشكل، تقع إلى جانب عظم اللوح على الجهة الرأسية من حرف اللوح، ويتم قطعها من الجزء الأمامي على طول الرفاء الطبيعي.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة النسيج الضام



رقم المنتج

3886

شين / شانك 3886 Shin/Shank

يتم تحضير الظنبوب (موزه)/قصبه الساق «شين/شانك»، من عضلات الساقين الأماميتين والخلفيتين، وبشكل خاص مجموعة العضلات العاطفة والباسطة. بالإضافة إلى ذلك، تتضمن مجموعة الظنابيب/قصبات السيقان عضلة الساق.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة النسيج الضام والجلد
- تحديد الجزء الخلفي أو الأمامي
- إزالة الأوتار الضلعية / الأوتار
- تحديد نوعية اللحم مثلاً «لحم الكعب فقط»

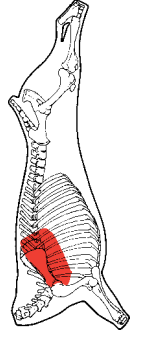




بلايد 3850 Blade

الوصف البديل : كلود

يتم تحضير لحم اللوح «بلايد» من الجزء الأمامي عبر القطع على طول الرقبة الطبيعي بين الأضلاع ولحم الكتف (العضلة الظهرية العريضة)، والعضلة التي تقع فوقها (العضلة شبه المنحرفة) والعضلة التي تقع تحتها (العضلة المنشارية البطنانية). يقع لحم اللوح، على الجزء الذنبي من العضد وتحت العمود الفقري عند الكتف، ويتضمن جزءاً كبيراً من مجموعة العضلات الثلاثية الرقوس.



النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد طول الذيل من طرف غضروف الكتف
- الإبقاء على الإبط (العضلة تحت الكتف) مرتبطة باللحم
- إزالة الأوتار الموجودة على طرف مفصل الكتف

رقم المنتج
3850

المجموعات المعبأة والمجهزة



المجموعة C: لحم الجانب الأعلى، لحم الجانب الفضي، لحم الجنب السميك (لحم المفصل)، لحم الردف، لحم ستريلوين.

فوركوارتر اند هايند كوارتر ميت

Forequarter & Hindquarter Meat 3985

تتألف مجموعة لحوم الجزأين الأمامي والخلفي «فوركوارتر اند هايندكوارتر ميت»، من مجموعة لحوم أساسية محددة وأجزاء مقطعة مفرزة. ليس من الضروري أن تحتوي مجموعات لحوم الجزأين الأمامي والخلفي، على أي من القطع الأساسية المذكورة في المجموعة A، لكن يجب أن تحتوي على الأقل على قطعتين أساسيتين من تلك المذكورة في المجموعة B، كما يجب أن تحتوي على الأقل على قطعتين أساسيتين من تلك المذكورة في المجموعة C.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تضمين القطع الأساسية
- تضمين لحم الجنب الرقيق
- إزالة الحجاب
- إزالة العضلات الوريبة

المجموعة A: اللفافة المربعة، لحم الرقبة والكتف الطري، الظنبوب (موزه) / قصبه الساق، لحم الخاصرة الطري، شريحة لحم الجنب.

المجموعة B: لحم الجانب الأعلى، لحم الجانب الفضي، لحم الجنب السميك (لحم المفصل)، لحم الردف، لحم ستريلوين.

المجموعة C: لحم الرقبة والكتف، لحم الرقبة، لحم الكتف.

تريمينجز 3960 Trimmings

إن القطع «تريمينجز» هي عبارة عن أجزاء من اللحوم، المتبقية بعد تحضير القطع الأساسية من الذبائح الكاملة أو جانب أو جزء منها. لا تتضمن مجموعات القطع أي من أجزاء لحم الرأس أو الأعضاء الداخلية أو الأوتار الكبرى أو الأربطة. كما لا يجب تضمين الأحشاء والأطراف الصالحة للأكل.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- قطع مقطعة ذات الحجم الأدنى كما هو متفق عليه بين البائع والمشتري.

فوركوارتر اند هايندكوارتر

Forequarter & Hindquarter 3970

تتألف مجموعة لحوم الجزأين الأمامي والخلفي «فوركوارتر اند هايندكوارتر»، من مجموعة لحوم أساسية محددة وأجزاء مقطعة مفرزة. ليس من الضروري أن تحتوي مجموعات لحوم الجزأين الأمامي والخلفي على أي من القطع الأساسية المذكورة في المجموعة A، لكن يجب أن تحتوي على الأقل على قطعتين أساسيتين من تلك المذكورة في المجموعة B، كما يجب أن تحتوي على الأقل على قطعتين أساسيتين من تلك المذكورة في المجموعة C.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تستثنى الأجزاء المقطعة وأية أجزاء قابلة للتحديد

المجموعة A: لحم لفافة ريب أي، لحم الرقبة والكتف، الظنبوب (موزه) / قصبه الساق، لحم الخاصرة الطري، قطعة لحم الجنب.

المجموعة B: لحم الرقبة والكتف، لحم الرقبة، لحم الكتف.

فوركوارتر Forequarter

3975 (10 أضلاع) - 3976 (11 ضلعاً) - 3977 (12 ضلعاً) - 2978 (13 ضلعاً)

تتألف مجموعة اللحوم الأمامية «فوركوارتر» من مجموعة لحوم أساسية محددة، وأجزاء مقطعة مفرزة. ليس من الضروري أن تحتوي مجموعات اللحوم الأمامية أي من القطع الأساسية المذكورة في المجموعة A.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تضمين القطع الأساسية
- تضمين لحم الجنب الرقيق
- إزالة الحجاب
- إزالة العضلات الوريية
- تضمين لحم الصدر
- تحديد أية لحوم خلفية متضمنة

المجموعة A: لحم اللفافة المربعة، لحم الرقبة والكتف الطري، الطنبوب (موزة) / قصبه الساق.

هايندكوارتر Hindquarter

2950 (3 أضلاع) - 3951 (0 ضلع) - 3952 (1 ضلع) - 3953 (2 ضلع)

تتألف مجموعة اللحوم الخلفية «هايندكوارتر» من مجموعة لحوم أساسية محددة، وأجزاء مقطعة مفرزة. ليس من الضروري أن تحتوي مجموعات اللحوم الخلفية على أي من القطع الأساسية المذكورة في المجموعة A.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تضمين القطع الأساسية
- تضمين لحم الجنب الرقيق
- إزالة الحجاب
- إزالة العضلات الوريية
- تحديد أيم لحوم أمامية متضمنة

المجموعة A: لحم الخاصرة الطري، قصبه الساق، شريحة الجنب.

هايندكوارتر ميت Hindquarter Meat

3955 (3 أضلاع) - 3956 (0 ضلع) - 3957 (1 ضلع) - 3958 (2 ضلع)

تتألف مجموعة اللحوم الخلفية «هايندكوارتر ميت» من مجموعة لحوم أساسية محددة، وأجزاء مقطعة مفرزة. ليس من الضروري أن تحتوي مجموعات اللحوم الخلفية على أي من القطع الأساسية المذكورة في المجموعة A، يجب أن تحتوي على الأقل على قطعتين أساسيتين من تلك المذكورة في المجموعة B.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تضمين القطع الأساسية
- تضمين لحم الجنب الرقيق
- إزالة الحجاب
- إزالة العضلات الوريية
- تحديد أية لحوم أمامية متضمنة

المجموعة A: لحم الخاصرة الطري، قصبه الساق، قطعة الجنب.

المجموعة B: لحم الجانب الأعلى، لحم الجانب الفضي، لحم الجنب السميك (لحم المفصل)، لحم الردف، لحم ستريبلوين

فوركوارتر ميت Forequarter Meat

3980 (10 ضلع) - 3981 (11 ضلع) - 3982 (12 ضلع) - 3983 (13 ضلع)

تتألف مجموعة اللحوم الأمامية «فوركوارتر ميت» من مجموعة لحوم أساسية محددة، وأجزاء مقطعة مفرزة. ليس من الضروري أن تحتوي مجموعات اللحوم الأمامية أي من القطع الأساسية المذكورة في المجموعة A، لكن يجب أن تحتوي على الأقل على قطعتين أساسيتين من تلك المذكورة في المجموعة B.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تضمين القطع الأساسية
- تضمين لحم الجنب الرقيق
- إزالة الحجاب
- إزالة العضلات الوريية
- تضمين لحم الصدر
- تحديد أية لحوم خلفية متضمنة

المجموعة A: لحم اللفافة المربعة، لحم الرقبة والكتف الطري، الطنبوب (موزة) / قصبه الساق.

المجموعة B: لحم الرقبة والكتف، لحم الرقبة، لحم الكتف.

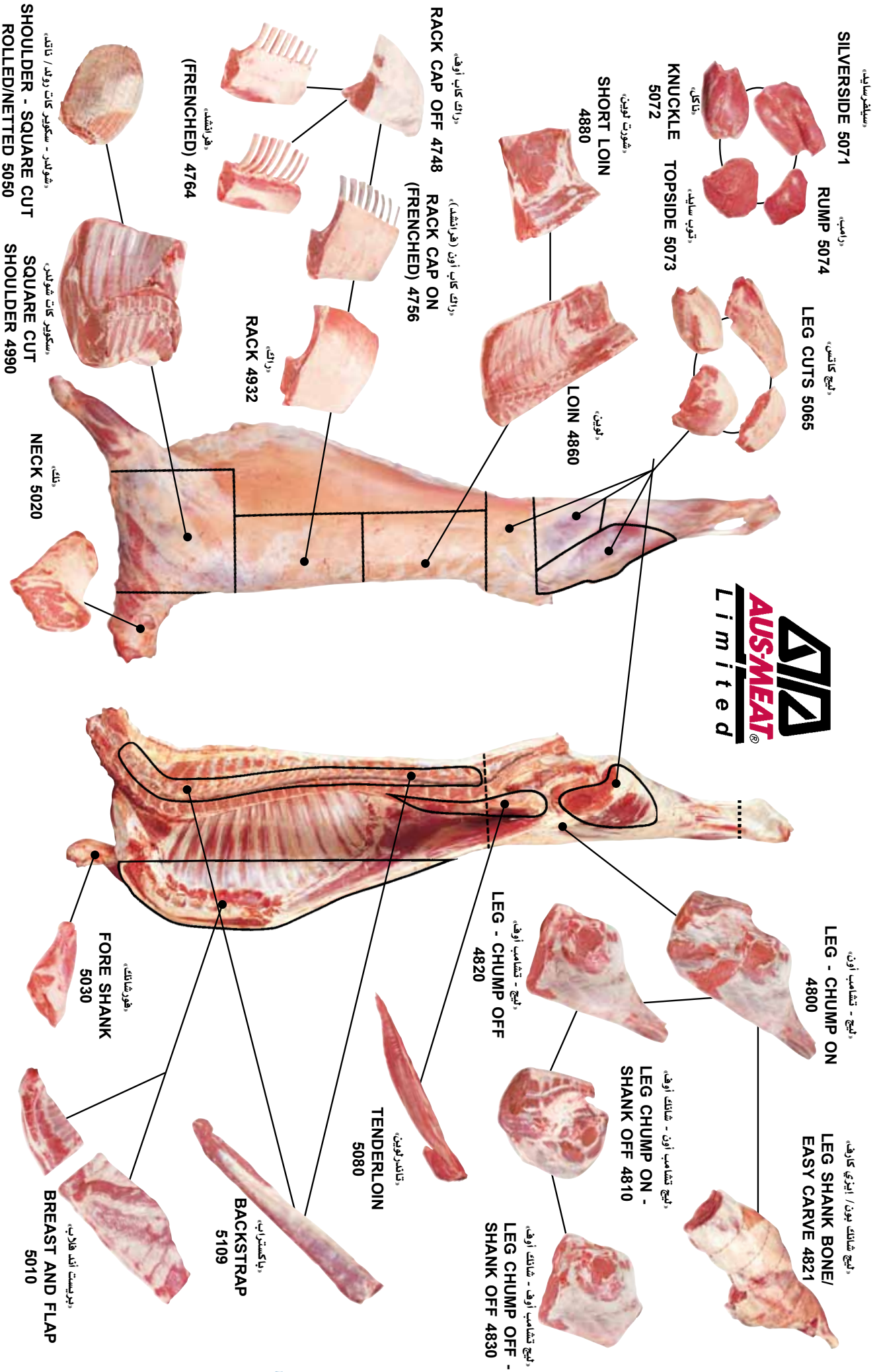


لحم النعاج

إن مواصفات ورموز تحضير قطع لحم الماعز الأساسي، هي عينها لتحضير قطع لحم النعاج.

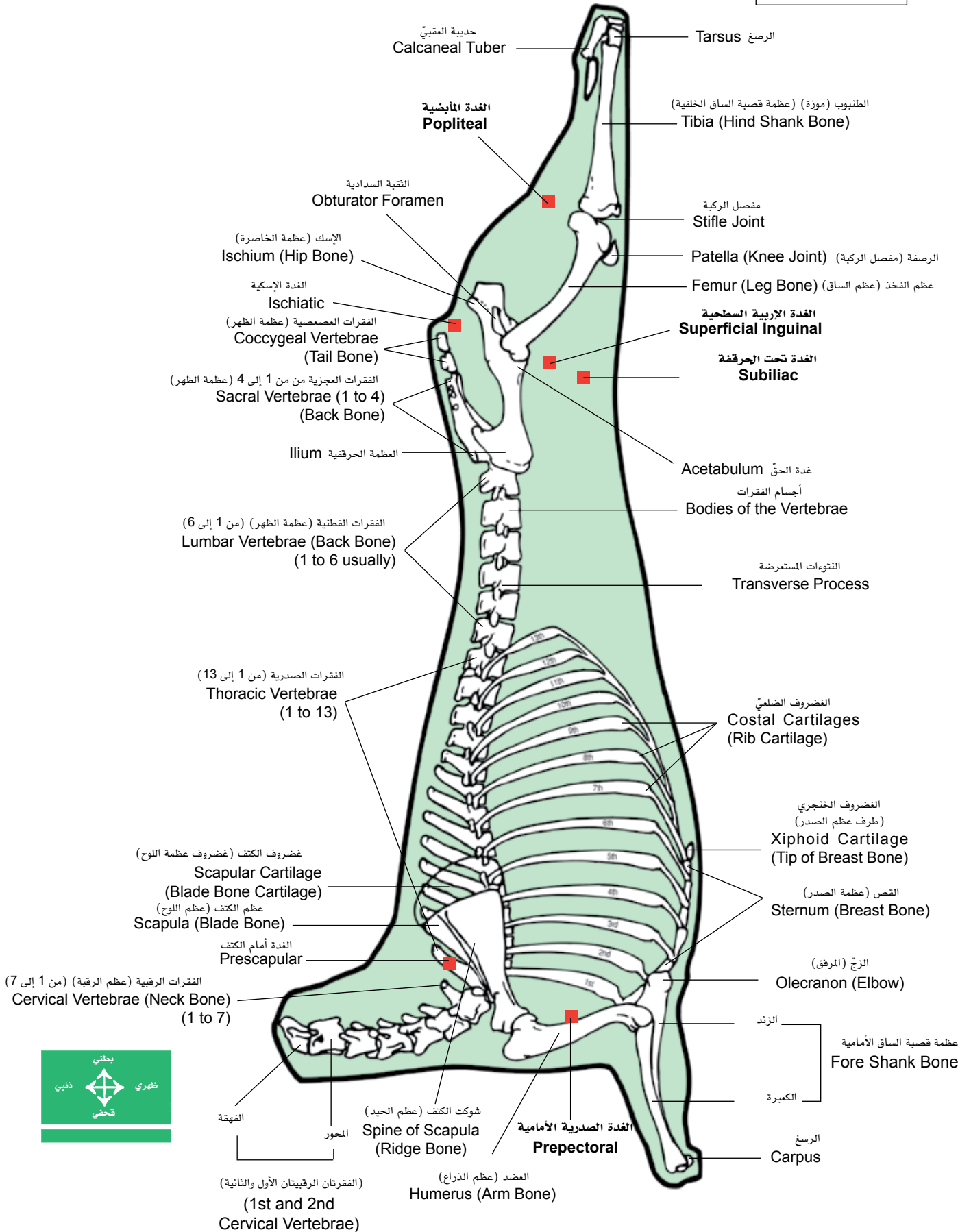
رقم الصفحة	رقم المنتج	لحم النعاج	رقم المنتج	رقم الصفحة
96	5030	فور شانك FORESHANK	87	4500
96	5031	هايند شانك HINDSHANK	87	4500
97	5070	ليج تشامب أوف - شانك أوف LEG - CHUMP OFF - SHANK OFF	87	4505
97	5047	فوركوارتر FOREQUARTER	88	4959-62
97	5060	ليج - تشامب أون LEG - CHUMP ON	88	4969-72
97	5061	ليج - تشامب أون - شانك أوف LEG - CHUMP ON - SHANK OFF	88	4816
98	5065	ليج كاتس LEG CUTS	88	4800
98	5071	سيلفر سايد SILVERSIDE	89	4810
98	5075	أوت سايد OUTSIDE	89	4820
98	5076	ثيك فلانك THICK FLANK	89	4790
98	5072	ناكل KNUCKLE	89	4830
98	5073	توب سايد TOPSIDE	90	4822
98	5077	توب سايد - كاب أوف توب سايد - كاب أوف TOPSIDE - CAP OFF	90	4823
98	5130	تشامب CHUMP	90	4801
98	5074	رامب RUMP	90	4805
99	5080	تاندربولين TENDERLOIN	90	4821
99	5081	بات تاندربولين BUTT TENDERLOIN	91	4910-12
99	5082	ناندربولين - بات أوف ناندربولين - بات أوف TENDERLOIN - BUTT OFF	91	4840
99	5050	سكوي كات شولدر SQUARE CUT SHOULDER	91	4859-62
99	5059	نك فيليه روست NECK FILLET ROAST	91	4874
100	5109	باكستراب BACKSTRAP	92	4882-85
100	5101	باكستراب BACKSTRAP	92	4878-81
100	5100	باكستراب BACKSTRAP	26	4730-33
100	5150	أي أوف شورت لوين EYE OF SHORT LOIN	92	4736-39
100	5151	أي أوف شولدر EYE OF SHOULDER	93	4926-29
101	5086	راك كاب RACK CAP	93	4930-33
101	5119	ثيك سكيرت / ثين سكيرت THICK SKIRT / THIN SKIRT	93	4746-49
101	5172	بريست اند فلاب BREAST AND FLAP	93	4752-57
101	5173	فلاب FLAP	94	4760-65
102	5036	إعداد لحم النعاج بدون عظام ASSORTED CUTS	94	4990-92
103	5201	كاركاس CARCASE	94	4980
103	5212	ترانك TRUNK	94	5055
103	5202	كاركاس ميت CARCASE MEAT	94	4995
104	5220	ترانك ميت TRUNK MEAT	95	5010
104	5230	شانك SHANK	95	5011
104	5240	رولز ROLLS	95	5009
104	5270	تريمينجز TRIMMINGS	95	4920
104	5271	تريمينجز فات TRIMMINGS FAT	95	4921
104	5280	فوركوارتر FOREQUARTER	96	5015
104	5290	فوركوارتر ميت FOREQUARTER MEAT	96	5020
104	5291	شولدر ميت SHOULDER MEAT		
104	5300	ليج LEG		
104	5250	دايسد DICED		
104	5248	سترايبس STRIPS		
104	5260	مينس MINCE		
		كاركاس CARCASE		
		كاركاس - لامب / موتون / رام CARCASE - MUTTON/RAM		
		تيليسكويد كاركاس TELESCOPED CARCASE		
		فوركوارتر بير FOREQUARTER		
		فوركوارتر FOREQUARTER		
		ليج بير LEG PAIR		
		ليج - تشامب أون LEG - CHUMP ON		
		ليج - تشامب أون - شانك أوف LEG - CHUMP ON - SHANK OFF		
		ليج - تشامب أوف LEG - CHUMP OFF		
		تشامب CHUMP		
		ليج - تشامب أوف - تشاك أوف LEG - CHUMP OFF - SHANK OFF		
		ليج فيليه اند LEG FILLET END		
		ليج شانك اند LEG SHANK END		
		ليج تشامب أون - ايتش بون ريموفد LEG - CHUMP ON - AITCH BONE REMOVED		
		ليج - تشامب أوف - ايتش بون ريموفد LEG - CHUMP OFF - AITCH BONE REMOVED		
		ليج شانك بون / ايزي كارف LEG SHANK BONE/EASY CARVE		
		سادل SADDLE		
		لوين - شامب أون LOIN - CHUMP ON		
		لوين LOIN		
		شورت لوين - تشامب أون SHORT LOIN - CHUMP ON		
		شورت لوين بير SHORT LOIN PAIR		
		شورت لوين SHORT LOIN		
		شولدر راك SHOULDER RACK		
		شولدر راك - فرانشيد SHOULDER RACK - FRENCHED		
		راك سادل RACK SADDLE		
		راك RACK		
		راك - كاب أوف راك كاب اوف RACK CAP OFF		
		راك كاب أون - فرانشيد RACK CAP ON - FRENCHED		
		راك كاب أوف - فرانشيد RACK CAP OFF - FRENCHED		
		سكوير كات شولدر SQUARE CUT SHOULDER		
		شولدر - اويستر كات SHOULDER - OYSTER CUT		
		شولدر - اويستر كات SHOULDER - OYSTER CUT		
		شولدر - بانجو كات SHOULDER - BANJO CUT		
		برايت اند فلاب BREAST AND FLAP		
		فلاب FLAP		
		برايت اند فلاب بيسيز BREAST AND FLAP PIECES		
		ريب سيت - فول RIB SET - FULL		
		ريب سيت RIB SET		
		سبير ريبز SPARE RIBS		
		نك NECK		

قطع النعاج الأساسية



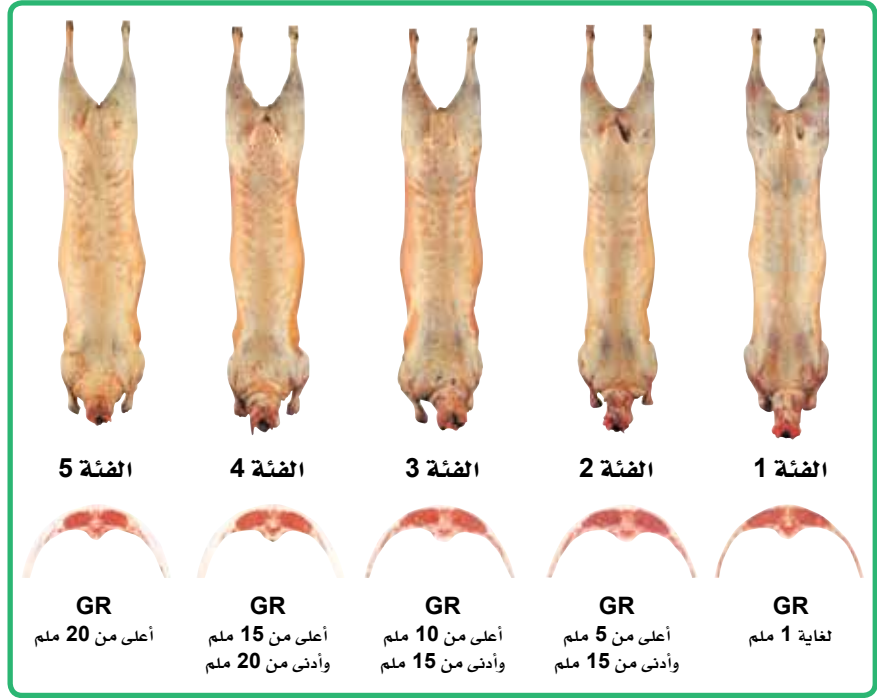
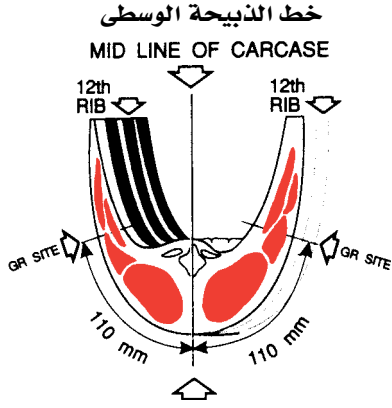
خريطة هيكل النعاج

■ مواقع الغدد الكبرى



فئات الدهن في الذبائح

يصنف الدهن الذي يغطي الذبيحة، بحسب فئات الدهن على مقياس من 1 إلى 5. يتم تحديد الفئة بحسب عمق النسيج في موقع GR SITE الواقع فوق الضلع الثاني عشر، على بعد 110 ملم من الخط الوسطي، كما هو مبين في الخريطة أدناه.



فئات الوزن (التصنيف)

يمكن تصنيف الذبائح بحسب فئات الوزن. تتركز الفئات على وزن الذبيحة الساخنة الموحد كالتالي:

الفئة	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28
أعلى من كلغ ولغاية (كلغ)	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28

ذبيحة النعاج والقطع الأساسية نطاقات الوزن ودليل قطع اللحم

إن مصطلح (لحم النعاج) هو مصطلح عام يستخدم للإشارة إلى المنتجات المتأتية من الحيوانات التابعة لفصيلة الغنم، تصنف منتجات لحم النعاج بشكل عام، عبر استخدام مواصفات الفئات الأساسية والبديلة المذكورة في الصفحة 7. يستخدم للخراف والضأن مواصفات المنتجات الموحدة، وخطوط القطع ورموز المنتجات المذكورة في هذا المستند.

إن تحديد نطاق الوزن المطلوب لكل قطعة لحم أساسية، يساهم في تقليص الهدر ويضمن موثوقية المنتج. استخدم اللائح التوضيحية، التي تظهر ذبيحة النعاج الأساسية ونطاقات الوزن ودليل قطع اللحم لمعرفة الأوزان المتوافرة وطلب القطعة التي تلائم متطلباتك بالشكل الأفضل.

اللحوم الأساسية	القطع	الرقم	نسبة الذبيحة	وزن القطع الأساسية
ليغ - تشامب أون	بريست اند فلاب	4800	32.6%	3.3 - 2.9 كلغ
راك (5 أضلاع)	فور شانك	4930	9.5%	1.0 - 0.95 كلغ
شورت لوين (1 ضلع)	نك	4880	12.1%	1.2 - 1.1 كلغ
سكويتر كات شولدر (5 أضلاع)	فور شانك	4990	20.5%	2.1 - 1.9 كلغ
نك	فور شانك	5020	3.2%	0.7 - 0.6 كلغ
فور شانك	فور شانك	5030	5.8%	0.6 - 0.5 كلغ
بريست اند فلاب	بريست اند فلاب	5010	12.1%	1.2 - 1.1 كلغ
ليغ - تشامب أون	بريست اند فلاب	4800	32.6%	3.3 - 2.9 كلغ
راك (5 أضلاع)	بريست اند فلاب	4930	9.5%	1.0 - 0.95 كلغ
شورت لوين (1 ضلع)	بريست اند فلاب	4880	12.1%	1.2 - 1.1 كلغ
سكويتر كات شولدر (5 أضلاع)	بريست اند فلاب	4990	20.5%	2.5 - 2.1 كلغ
نك	بريست اند فلاب	5020	3.2%	0.8 - 0.7 كلغ
فور شانك	بريست اند فلاب	5030	5.8%	0.7 - 0.6 كلغ
بريست اند فلاب	بريست اند فلاب	5010	12.1%	1.5 - 1.2 كلغ
ليغ - تشامب أون	بريست اند فلاب	4800	32.6%	3.9 - 3.3 كلغ
راك (5 أضلاع)	بريست اند فلاب	4930	9.5%	1.2 - 1.0 كلغ
شورت لوين (1 ضلع)	بريست اند فلاب	4880	12.1%	1.7 - 1.5 كلغ
سكويتر كات شولدر (5 أضلاع)	بريست اند فلاب	4990	20.5%	2.9 - 2.5 كلغ
نك	بريست اند فلاب	5020	3.2%	0.9 - 0.8 كلغ
فور شانك	بريست اند فلاب	5030	5.8%	0.8 - 0.7 كلغ
بريست اند فلاب	بريست اند فلاب	5010	12.1%	1.7 - 1.5 كلغ

قطع 10 ملم على الأكثر من الدهن الموجود على القطع الأساسية

يمكن استخدام اللائح التوضيحية لتحديد متوسط الوزن المبدئي الخاص بنطاقات وزن الذبيحة المختلفة. يجب استخدام هذه المعلومات كدليل فقط.

كاركاس 4500

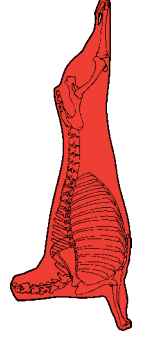
تتضمن الذبيحة «كاركاس» كل أجزاء الهيكل العضلي والعظمي، حتى مفصل العرقوب (الرصغ) ومفصل الركبة (الرضفة) وكافة الفقرات الرقبية وحوالي خمس فقرات عصبية.

عند تقطيع الذبيحة، ينبغي الالتزام بكافة الأنظمة الحكومية المتعلقة بالسلامة والتي تقرر أن الذبيحة ملائمة للاستهلاك البشري، كما ينبغي الالتزام بقطاع بأدنى متطلبات التقطيع المعتمدة من قطاع اللحوم الأسترالية.

لمزيد من التفاصيل حول أدنى معايير تقطيع الذبيحة العجلية، أنظر الصفحة 114 أو قم بزيارة موقع شركة أوس - ميت الإلكتروني.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- التغييرات على تعريف أدنى معايير التقطيع (بحسب ما يتم التوافق عليه بين البائع والمشتري).



رقم المنتج

لامب 4500 رام 4621
موتون 4620 هاجت 4600



الجزء الأمامي
FOREQUARTER

لحم الخاصرة
LOIN

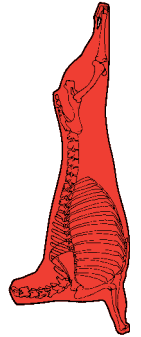
لحم الساق
LEG

كاركاس - لامب 4500 / موتون 4620 / رام 4621 Carcass-Lamb/Mutton/Ram

تأتى قطع الذبيحة «كاركاس - لامب/موتون/رام» من الذبيحة كلها، وتتضمن كافة القطع كما هو محدد. يجب الاحتفاظ بكافة القطع الأساسية باستثناء لحم الخاصرة الطري.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- يوصف تقطيع الذبيحة إلى أكثر من قطعتين ب: قطع الذبيحة
- يوصف تقطيع الذبيحة إلى 6 قطع ب: قطع الذبيحة المقطعة إلى 6 قطع



رقم المنتج

لامب 4500
هاجت 4600
رام 4621

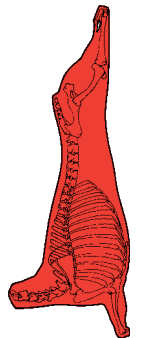


تيليسكوبد كاركاس 4505 Telescoped Carcass

يتم تحضير الذبيحة المهذبة الأطراف «تيليسكوبد كاركاس» من الذبيحة الكاملة (المنتج 4500)، عبر طي الساق أو وضعها في تجويف الصدر. يتم القطع أفقياً على طول حدود الذبيحة الظهرية، عند ملتقى الفقرة السادسة القطنية والفقرة الأولى العجزية، ويتم كسر العمود الفقري بشكل يكفي للسماح بشني الساقين في تجويف الذبيحة.

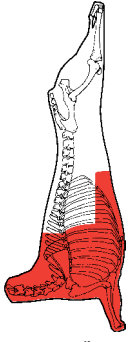
النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الرصغ
- إزالة الحجاب
- إزالة الرقبة
- إزالة قصبه الساق الأمامية
- إزالة الصدر والسدائل
- إزالة الذيل



رقم المنتج

لامب 4505



رقم المنتج

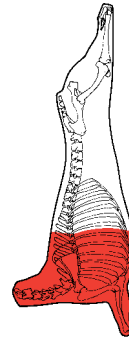
4959 (3 أضلاع)
4961 (4 أضلاع)
4960 (5 أضلاع)
4962 (6 أضلاع)

فوركوارتر بير 4960 Forequarter Pair

يتم تحضير الجزء الأمامي المزدوج «فوركوارتر بير» من الذبيحة، عبر القطع على طول حدود الضلع المحدد، وبشكل بطني لخط القطع عند السدائل والاحتفاظ بالسدائل، وبزاوية مستقيمة عبر الفقرات الصدرية لقطع العمود الفقري.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة الرسغ
- تحديد طول السدائل المستبقات
- تحديد معدل الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج

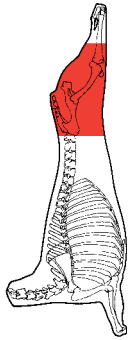
4969 (13 أضلاع)
4971 (4 أضلاع)
4970 (5 أضلاع)
4972 (6 أضلاع)

فوركوارتر 4972 Forequarter

يتم تحضير الجزء الأمامي «فوركوارتر» من الجزء الجانبي للذبيحة، عبر شطر الذبيحة على طول الضلع المحدد لغاية الحدود البطنية وفي زوايا مستقيمة لغاية الفقرات الصدرية، بحيث يتم فصل الجزء الأمامي عن الجزء الخلفي.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة الفهقة
- إزالة الرسغ
- إزالة الصدر
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج

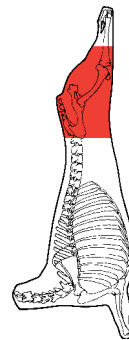
4816

ليج بير 4816 Leg Pair

يتم تحضير الساقان «ليج بير» من الذبيحة، من خلال القطع بشكل مستقيم عبر الفقرة القطنية السادسة، مروراً بطرف الحرقفة وصولاً إلى الجزء البطني من الجنب.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة طرف قصبه الساق
- إزالة الجنب
- نقطة إزالة الذيل
- إزالة لحم الألية (الورك) الطري
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج

4800

ليج - تشامب أون 4800 Leg - Chump On

يتم تحضير لحم الساق - مع الكستليت «ليج - تشامب أون» من القطعة الجانبية، ويتم قطعها من خلال الفقرة القطنية السادسة مروراً بطرف الحرقفة وصولاً إلى الجزء البطن من الجنب. تتم إزالة الغدة اللمفية تحت الحرقفية والدهن الموجودة على الجنب. يتم قطع قصبه الساق عند عجز لحم الظنبوب (موزة).

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة لحم الجنب
- نقطة إزالة الذيل
- إزالة العجز
- إزالة لحم الألية (الورك) الطري
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



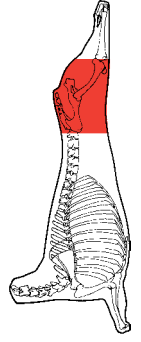
ليج - تشامب أون - شانك أوف

Leg – Chump On – Shank Off 4810

يتم تحضير لحم الساق - مع الكستليته بدون قصبه الساق «ليج - تشامب أون - شانك أوف» من لحم الساق - مع الكستليته (المنتج 4800)، من خلال إزالة قصبه الساق الظنبوب (موزه) عند مفصل الركبة، والقطع بشكل مستقيم عبر عضلات الساق الموجودة في لحم الجانب الفضي. تتم إزالة الغدة اللمفية تحت الحرقمية والدهون الواقعة على الجانب.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة لحم الجنب
- إزالة العجز
- إزالة عضلات الساق
- نقطة إزالة الذيل
- إزالة لحم الألية (الورك) الطري
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج
4810



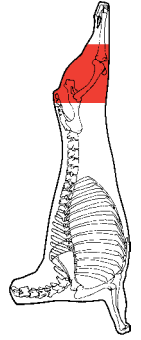
ليج - تشامب أوف

Leg – Chump Off 4820

يتم تحضير لحم الساق - بدون الكستليته «ليج - تشامب أوف» من لحم الساق - مع الكستليته (المنتج 4800)، بواسطة قطع الكستليته، والقطع في زوايا مستقيمة على طول الساق على مسافة محددة القياس من الحق. يتم قطع طرف قصبه الساق عند جذع لحم الظنبوب (موزه)

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة عظمة الورك
- نقطة إزالة الذيل
- إزالة العجز
- تحديد خطوط قطع لحم الكستليته بشكل رأسي للحق
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج
4820



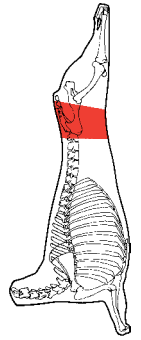
تشامب 4790

الوصف البديل : سيرلويين

يتم تحضير لحم الكستليته «تشامب» مع العظام من عظمة في الساق - مع الكستليته (المنتج 4800). يتم إزالة الكستليته عبر القطع في زوايا مستقيمة على طول الساق. وعلى مسافة محددة القياس من الحق. يتم الإبقاء على لحم الإلية (الورك) الطري.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة لحم الجنب
- إزالة لحم الألية (الورك) الطري



رقم المنتج
4790



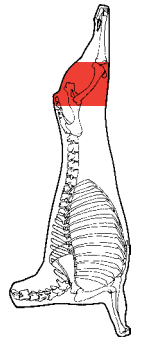
ليج - تشامب أوف - شانك أوف

أوف Leg – Chump Off – Shank Off 4830

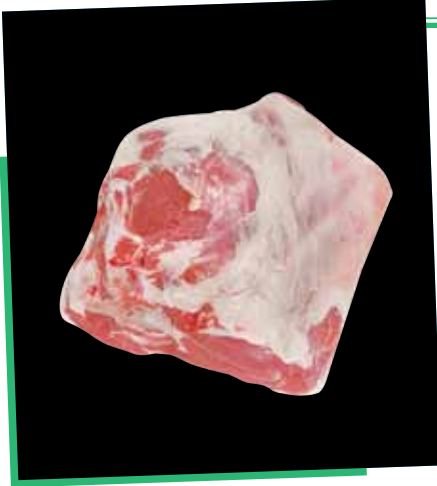
يتم تحضير لحم الساق بدون الكستليته وبدون قصبه الساق «ليج تشامب أوف - شانك أوف» من لحم الساق - بدون الكستليته (المنتج 4820) عبر إزالة قصبه الساق (المنتج 5031)

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- نقطة إزالة الذيل
- إزالة العجز
- تحديد خطوط قطع لحم الكستليته بشكل رأسي للحق
- إزالة عظمة الرضفة
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج
4830



ليج فيله اند 4822 Leg Fillet End 4822

يتم تحضير لحم الساق - طرف الفتل «ليج فيله اند» من لحم الساق - بدون الكستليته (المنتج 4820)، عبر قطع الجزء الوسطي للساق بشكل مستقيم، وبطني لطرف الجزء الظاهر من العظمة الإسكية وبشكل موازي لخط قطع الكستليته.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

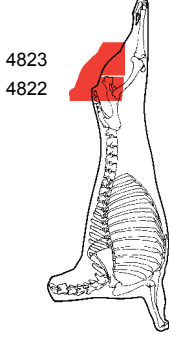
- نقطة إزالة الذيل
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع
- إزالة العجز
- تحديد بعد خط القطع من العظمة الإسكية

ليج شانك اند 4823 Leg Shank End 4823

يتم تحضير لحم الساق - طرف قصبه الساق «ليج شانك اند» من لحم الساق - بدون الكستليته (المنتج 4829)، عبر قطع الساق - طرف الفتل (المنتج 4822) وهو عبارة عن الجزء العجزي المتبقي من الساق مع قصبه الساق. تتم إزالة طرف قصبه الساق عند الطرف العجزي من الظنوب (موزه).

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد بعد خط القطع من العظمة الإسكية



4823
4822

رقم المنتج
4822
4823



ليج - تشامب أون - ايتش بون ريموفد 4801 Leg - Chump On-Aitch - Bone Removed 4801

يتم تحضير لحم الساق - مع الكستليته بعد إزالة عظمة الورك «ليج - تشامب أون - ايتش بون ريموفد» من لحم الساق - مع الكستليته (المنتج 4800) عبر إزالة عظمة الورك. تتم إزالة الغدة اللمفية تحت الحرقفية والدهون الموجودة على الجنب. يتم قطع طرف قصبه الساق عند عجز لحم الظنوب (موزه).

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة لحم الجنب
- تحديد مستوى الدهن السطح المقطوع
- خيار: لحم الساق مع الكستليته / بدون قصبه الساق - إزالة عظمة الورك 4802
- إزالة قصبه الساق (المنتج 5031)
- إزالة لحم الألية (الورك) الطري



رقم المنتج
4801

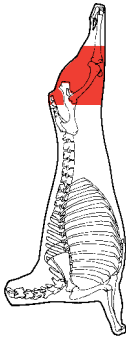


ليج - تشامب أوف - ايتش بون ريموفد 4805 Leg - Chump Off-Aitch Bone Removed 4805

يتم تحضير لحم الساق - بدون الكستليته «ليج - تشامب أوف - ايتش بون ريموفد» بعد إزالة عظمة الورك من لحم الساق - مع الكستليته بعد إزالة عظمة الورك (المنتج 4801) عبر إزالة الكستليته (المنتج 4790). يتم قطع قصبه الساق عند عجز لحم الظنوب (موزه).

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد بعد خط قطع لحم الكستليته من مفصل الورك (الحق)
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع
- خيار: لحم الساق بدون الكستليته / بدون قصبه الساق - إزالة عظمة الورك 4806
- إزالة قصبه الساق (المنتج 5031)



رقم المنتج
4805



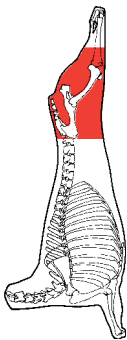
ليج شانك بون - ايزي كارف 4821 Leg Shank Bone/Easy Carve 4821

الوصف البديل: الساق سهل التقطيع

يتم تحضير لحم قصبه الساق/لحم الظنوب (موزه) «ليج شانك بون - ايزي كارف»، من لحم الساق مع الكستليته بعد إزالة عظمة الورك (المنتج 4801) من خلال إزالة عظمة الفخذ عبر حفر الرفاء أو إزالة عظامها. يتم إزالة لحم الجانب الأعلى طول الرفاء الطبيعي، ثم يتم لف الساق أو ربطها أو تغليفها بشبكة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة لحم الكستليته
- تشفية قصبه الساق الظنوب (موزه) على مسافة محددة
- تحديد ما إذا كانت الساق مربوطة أو مغلقة بشبكة
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع
- الإبقاء على عظمة الفخذ (إزالة مفصل عظمة الفخذ الكروية)
- إزالة لحم الجنب



رقم المنتج
4821



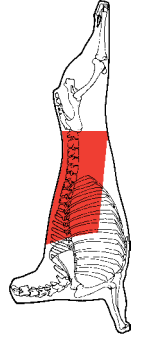


سادل 4910 Saddle

يتم تحضير لحم السرج «سادل» من الذبيحة بكاملها، ويتم قطعها من خلال الفقرة السادسة القطنية، مروراً بطرف الحرقفة وصولاً إلى الجزء البطني من الجنب. ثم يتم القطع من جديد، لإزالة الجزء الأمامي بين الأضلاع المحددة، وقطع الحدود الظهرية للفقرات الصدرية وصولاً إلى الجزء البطني من الصدر.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة غضروف الكتف
- إزالة الحجاب
- المسافة من العضلة الطولي الظهرية
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج

4910 (8 أضلاع) 4911 (7 أضلاع)
4912 (9 أضلاع)

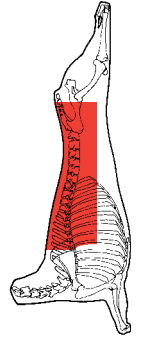


لويين - تشامب أون 4840 Loin - Chump

يتم تحضير لحم الخاصرة مع الكستليتة «لويين تشامب أون» من الجزء الجانبي، عبر قطع الجزء الأمامي على طول حدود الضلع المحدد، ثم القطع في زوايا مستقيمة لفصل الفقرات الصدرية. ثم يتم قطع الساق بموازاة خط القطع الأمامي، في زوايا مستقيمة على مسافة محددة القياس من مفصل الورك مروراً بالحق. تتم إزالة الصدر والسدائل على مسافة محددة من الحدود البطنية للعضلة الظهرية (التي يتم قياسها من الطرف الرأسي).

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- تحديد مسافة القطع من الحق
- إزالة الحجاب
- المسافة من العضلة الطولي الظهرية
- إزالة غضروف الكتف
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج

4840 (8 أضلاع)

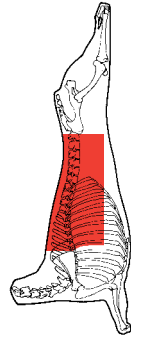


لويين 4860 Loin

يتم تحضير لحم الخاصرة «لويين» من الجزء الجانبي، من خلال القطع عبر الفقرة القطنية السادسة، مروراً بطرف الحرقفة ووصولاً إلى الجزء البطني من الجنب. ثم يتم القطع من جديد لإزالة الجزء الأمامي بين الأضلاع المحددة وفصل الحدود الظهرية للفقرات الصدرية وصولاً إلى الجزء البطني من الصدر.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة الحجاب
- المسافة من العضلة الطولي الظهرية
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج

4859 (6 أضلاع)
4861 (7 أضلاع)
5860 (8 أضلاع)
4862 (9 أضلاع)

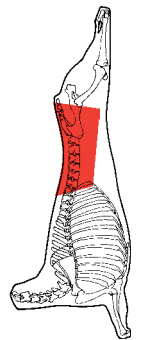


شورت لويين - تشامب أون 4874 Short Loin - Chump

يتم تحضير لحم الخاصرة القصير مع الكستليتة «شورت لويين - تشامب أون»، من لحم الخاصرة مع الكستليتة (المنتج 4840) عبر القطع عند الأضلاع المحددة بشكل موازي لخط قطع الكستليتة.

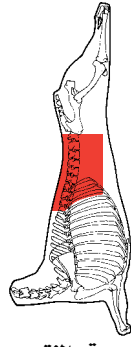
النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة الحجاب
- إزالة العضلة الجذعية الجلدية
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع
- تحديد مسافة القطع من الحق
- المسافة من العضلة الطولي الظهرية



رقم المنتج

4874 (8 أضلاع)



رقم المنتج
4882 (0 أضلاع)
4884 (2 أضلاع)
4883 (1 ضلع)
4885 (3 أضلاع)

شورت لوين بير Short Loin Pair 4883

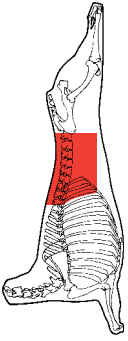
الوصف البديل: سرج الخاصرة القصير

يتم تحضير لحم الخاصرة «شورت لوين بير» المزدوج من لحم السرج (المنتج 4910)، من خلال القطع على طول حدود الضلع المحدد، والقطع في زاوية مستقيمة عبر الفقرات الصدرية وفصل العمود الفقري بذلك.

يتم قطع الأضلاع والجنب على ناحيتي لحم الخاصرة القصيرة المزدوج، بشكل موازي على مسافة محددة من الطرف النهائي لمنطقة وسط العضلة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة الحجاب
- المسافة من العضلة الطولي الظهرية
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



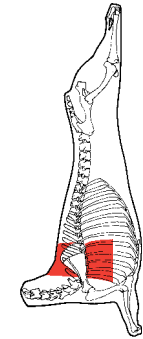
رقم المنتج
4878 (3 أضلاع)
4880 (1 ضلع)
4879 (2 أضلاع)
4881 (0 ضلع)

شورت لوين Short Loin 4880

يتم تحضير لحم الخاصرة القصير «شورت لوين» من لحم الخاصرة (المنتج 4860)، عبر القطع عند الأضلاع المحددة بشكل موازي لخط قطع الجزء الأمامي. ويهدف قطع الأضلاع، يتم القطع على طول حدود الضلع المحدد وفصل الحدود الظهرية للفقرات الصدرية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة الحجاب
- المسافة من العضلة الطولي الظهرية
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



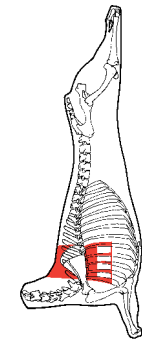
رقم المنتج
4730 (2 أضلاع)
4732 (4 أضلاع)
4731 (3 أضلاع)
4733 (5 أضلاع)

شولدر راك Shoulder Rack 4733

يتم تحضير أضلاع الكتف «شورت راك» من لحم الجزء الأمامي، عبر إزالة اللوح والإبقاء على العضلات الموجودة تحته والمرتبطة بالأضلاع. يتم تحديد خط القطع البطني عبر القياس من الطرف العجزي للعضلة الطولي الصدرية. يقع خط القطع الرأسي عند ملتقى الفقرة الأولى الصدرية، والفقرة العنقية السابعة الموازية للضلع الأول. تتم إزالة العمود الفقري والريش.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- المسافة من العضلة الطولي الظهرية



رقم المنتج
4736 (2 أضلاع)
4738 (4 أضلاع)
4737 (3 أضلاع)
4739 (5 أضلاع)

شولدر راك - فرانشد Shoulder Rack - Frenched 4739

يتم تحضير أضلاع الكتف (المشفة) «شولدر راك - فرانشد» من أضلاع الكتف (المنتج 4733). يتم تقطيع الأضلاع (تشفيتها) وكشفها بالطول المحدد.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- طول الأضلاع المكشوفة



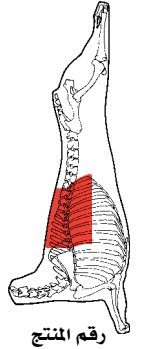


راك سادل 4928 Rack Saddle

يتم تحضير أضلاع السرج «راك سادل» من لحم السرج (المنتج 4910)، عبر إزالة لحم الخاصرة المزدوج (المنتج 4883). يتم قطع الأضلاع على جهتي السرج بشكل متوازي، وعلى بعد محدد من الطرف العجزي للعضلة الطولي الظهرية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة الحجاب
- إزالة غضروف الكاف
- المسافة من العضلة الطولي الظهرية
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج
4926 (6 أضلاع)
4928 (8 أضلاع)
4927 (7 أضلاع)
4929 (9 أضلاع)

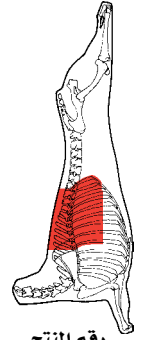


راك 4932 Rack

يتم تحضير الأضلاع «راك» من لحم الجزء الجانبي عبر إزالة الجزء الأمامي (المنتج 4972)، من خلال القطع بشكل مستقيم على طول حدود الضلع المحدد والقطع في زاوية مستقيمة عبر الفقرات الصدرية بشكل يفصل العمود الفقري. يكون خط قطع الصدر والسدائل، على مسافة محددة من الحدود البطنية للعضلة الطولي الجنبية، وتقطع بشكل موازي للعمود الفقري، الذي يتم قياسه من الطرف الرأسي. تتم إزالة العمود الفقري والريش.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة غضروف الكتف
- المسافة من العضلة الطولي الظهرية
- إزالة الحجاب
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج
4930 (7 أضلاع)
4932 (8 أضلاع)
4931 (6 أضلاع)
4933 (9 أضلاع)

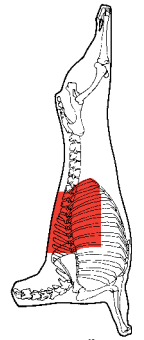


راك كاب أوف 4748 Rack Cap Off

يتم تحضير الأضلاع بدون الطبقة الدهنية «راك كاب أوف» من الأضلاع (المنتج 4932)، عبر إزالة العضلة الرأسية وغضروف الكتف على طول الرفاء الطبيعي، الواقع تحت القفص الصدري والعضلة الطولي الجنبية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- المسافة من العضلة الطولي الظهرية
- إزالة الحجاب
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج
4746 (6 أضلاع)
4748 (8 أضلاع)
4747 (7 أضلاع)
4749 (9 أضلاع)

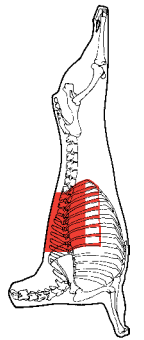


راك كاب أون - فرانشد 4756 Rack Cap On - Frenched

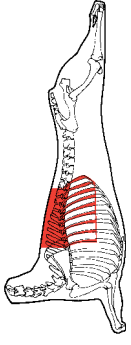
يتم تحضير الأضلاع الكاملة مع الرأس المشفاة «راك كاب أون - فرانشد» من الأضلاع (المنتج 4932)، مع إبقاء العضلة الرأسية في مكانها. تتم إزالة الريش والعمود الفقري. أما العضلة التي تغطي الأضلاع، فيتم إزالتها على مسافة محددة من العضلة الطولي الظهرية، وبشكل موازي للعمود الفقري. تتم تشفية الأضلاع بعد ذلك.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- طول الضلع المكشوف
- المسافة من العضلة الطولي الظهرية
- إزالة غضروف الكتف
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج
4752 (4 أضلاع)
4755 (7 أضلاع)
4754 (6 أضلاع)
4757 (5 أضلاع)
4756 (8 أضلاع)



راك كاب أوف - فرانشد 4764 Rack Cap Off – Frenched 4764

يتم تحضير الأضلاع بدون الطبقة الدهنية الم، شفاة «راك كاب أوف - فرانشد» من الأضلاع الكاملة . المشفاة (المنتج 4756) عبر إزالة العضلة الرأسية وعضروف الكتف على طول الرفاء الطبيعي، الذي يقع تحت القفص الصدري والعضلة الطولي الظهرية. يتم تقطيع الأضلاع وتشفيتها.

التقطيع البديل:

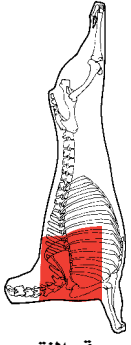
- الأضلاع بدون الطبقة الدهنية المشفاة كلياً
- الأضلاع بدون الطبقة الدهنية المشفاة كلياً (المسلوخ عنها اللحم)

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- المسافة من العضلة الطولي الظهرية
- طول الضلع المكشوف



رقم المنتج
4760 (4 أضلاع) 4764 (8 أضلاع)
4763 (7 أضلاع) 4762 (6 أضلاع)
4761 (5 أضلاع) 4765 (9 أضلاع)



شولدر سكوير كات 4992 Square Cut Shoulder 4992

يتم تحضير لحم الكتف المربع التقطيع «شولدر سكوير كات» من الجزء الأمامي (المنتج 4972)، عبر إزالة العنق (المنتج 5020) والقطع بشكل مستقيم بين الفقرتين الرقبيتين الثالث والرابع. يتم إزالة الصدر وقصبة الساق الأمامية، عبر القطع ابتداء من ملتقى الضلع الأول والجزء القصي الأول، وصولاً إلى الضلع المحدد الموازي للعمود الفقري.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- نقاط إزالة العنق والصدر
- تحديد رقم الضلع



رقم المنتج
4990 (5 أضلاع)
4991 (4 أضلاع)
4992 (6 أضلاع)

شولدر (اويستركات) 4980 Shoulder (Oyster Cut 4980)

يتم تحضير لحم الكتف (القطعة المحارية) «شولدر (اويستركات)» من الجزء الأمامي (المنتج 4972)، وتتألف من عظمة الكتف والعضد وقصبة الساق الأمامية مع العضلات المتصلة بها. يتم قطع الكتف عن الجزء الأمامي، على طول الرفاء الطبيعي بين العضلات الفوقية وتلك التحتية والأضلاع، وترك الإبط (العضلة تحت الكتف) متصلة بالكتف.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

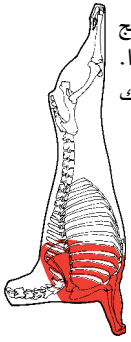
- قطع قصبة الساق
- إزالة قصبة الساق
- قطع مفصل قصبة الساق
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع

شولدر (اويستركات) 5055 Shoulder (Oyster Cut 5055)

يتم تحضير لحم الكتف (القطعة المحارية) من المنتج 4980، عبر إزالة كافة العظام والغضاريف والأبطة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة قصبة الساق الأمامية



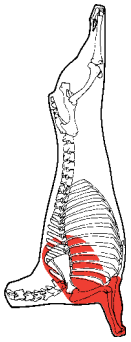
رقم المنتج
مع العظام 4980
بدون العظام 5055

شولدر (بانجو كات) 4995 Shoulder (Banjo Cut 4995)

يتم تحضير لحم الكتف (القطعة على شكل بانجو) «شولدر (بانجو كات)»، من لحم الكتف - القطعة المحارية (المنتج 4980). يتم قطع الكتف بشكل بيضاوي، عبر قطع الحافة الخارجية على طول الحدود البطنية. تبقى الإبطه مكانها عند نزع عظمة اللوح.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- قطع قصبة الساق
- قطع مفصل قصبة الساق
- إزالة قصبة الساق
- الإبقاء على عظمة اللوح
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



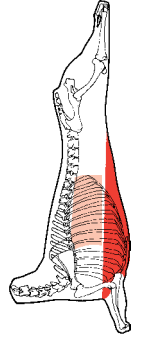
رقم المنتج
4995



بريست اند فلاب 5010

إن لحم الصدر والسدائل «بريست اند فلاب» هو عبارة عن الأجزاء المتبقية من الجهة الجانبية، بعد تحضير القطع الأساسية الكبيرة. يتم قطع الصدر بعد تحضير لحم الكتف المربع التقطع، عبر استخدام خط القطع المقياسي الذي يبدأ عند الضلع الأول / الجزء القصي. أما خط القطع الظهرى للسدائل، هو تابع لخط قطع الصدر عبر الأضلاع وبشكل موازي للعمود الفقري عبر الجنب، وصولاً إلى العقد اللمفية الأربية السطحية. يمكن القيام بتغييرات عبر إطالة خط القطع الظهرى، كالتطول المحدد للحم الخاصرة والأضلاع ولحم الخاصرة القصير. ومن شأن الإطالة المذكورة أن تزيد من حجم السدائل والجنب.

ملاحظة: إن احتوى المنتج على أجزاء من الصدر أو السدائل التي تم قطعها دون خط القطع المعياري (كما هو مذكور أعلاه)، فيمكن وصفه فقط بقطع الصدر والسدائل (المنتج 5009).



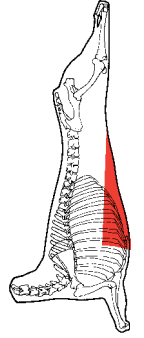
رقم المنتج
5010

فلاب 5011

يتم تحضير لحم السدائل «فلاب» من لحم الصدر والسدائل (المنتج 5010)، عبر القطع بشكل مستقيم بين الضلعين الخامس والسادس، ويتألف من الجزء العجزي المتبقي والعضلات البطنية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الحجاب
- الإبقاء على الصدر والسدائل قطعة واحدة
- إطالة خط القطع الظهرى



رقم المنتج
5011

بريست اند فلاب بيسيز 5009

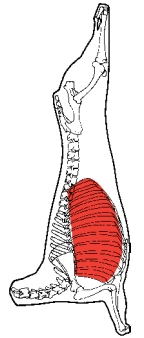
لا يمكن تضمين سوى القطع الضلعية الصغيرة المتبقية من لحم الخاصرة والأضلاع ولحم الخاصرة الطري.

ريب سيت - فول 4920

يتم تحضير مجموعة الأضلاع الكاملة من لحم الجزء الجانبي، وتتألف من الأجزاء الضلعية المتبقية والعضلات المتصلة بها «ريب سيت - فول» بعد إزالة القطع الأساسية الكبيرة - الساق، الخاصرة، الرقبة، قصبه الساق والكتف المحاري الشكل. يمكن إزالة لحم الصدر والسدائل، عبر القطع على طول الفضروف الضلعي والمفاصل الضلعية، أو عبر قطع الصدر والسدائل على طول خط القطع المعياري (المنتج 5010).

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة اللحم الأحمر
- الإبقاء على لحم الصدر والسدائل
- تحديد رقم الضلع
- المسافة من العضلة الطولى الظهرية



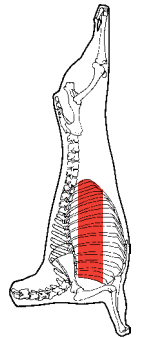
رقم المنتج
4920

ريب سيت 4921

يتم تحضير مجموعة الأضلاع من مجموعة الأضلاع الكاملة (المنتج 4920)، وقد تتألف من الأضلاع الثلاث عشرة الكاملة، بالإضافة إلى العضلات المتصلة بها بعد إزالة القطع الأساسية الكبيرة. تتم إزالة الصدر والسدائل (المنتج 5010) على طول خط قطع الصدر والسدائل المعياري.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- التغيير على خط القطع الظهرى
- تحضيرها على أنها قطع
- المسافة من العضلة الطولى الظهرية



رقم المنتج
4921

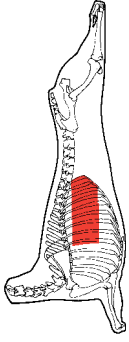


سبير ريبز Spare Ribs 5015

يتم تحضير الأضلاع الإضافية «سبير ريبز» من الجزء الجانبي، عبر القطع على عمق محدد تم قياسه بشكل بطني من العضلة الطولى الظهرية، وبموازاة العمود الفقري. تتم إزالة الصدر والسدائل على طول خط القطع (المنتج 5010). يتم تحديد أرقام الأضلاع المطلوبة. تتألف الأضلاع الإضافية من عظام الأضلاع والعضلات الوريبة، وكافة الدهون والعضلات التي تغطيها.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة العضلة الجذعية الجلدية
- إزالة الحجاب
- إزالة العضلة الظهرية العريضة
- تحديد طول الضلع



رقم المنتج
5015

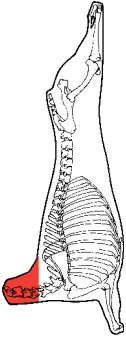


نك Neck 5020

يتم تحضير لحم الرقبة «نك»، عبر قطع الذبيحة بين الفقرتين الرقبيتين الثالثة والرابعة، على طول خط القطع الظهرية للكثف المربع التقطيع (المنتج 4992). يمكن إزالة الفهقة وجزء من محور فقرات الرقبة، وذلك بهدف تسهيل المتطلبات الصحية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد خط القطع العجزي
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج
5020



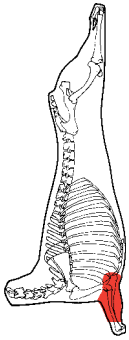
فورشانك Foreshank 5030

يتم تحضير قصبه الساق الأمامية «فورشانك» من الجزء الأمامي (المنتج 4972)، وتتألف من الزند والكعبرة والرسغ والجزء القاصي من عظام العضد والعضلات المرتبطة بها. يتم قطع قصبه الساق الأمامية من الجزء الأمامي، على طول خط قطع عظمة العضد عند طرف الصدر والسدائل القاصي. يتم قطع قصبه الساق عند الجزء العجزي من لحم الظنوب (موزه) عند الكعبرة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- الفصل عبر النشر أو فصل المفصل
- تحديد التشفية (المنتج 5029)
- الإبقاء على الرسغ

خيار: «شانك فرانشد» Shank Frenched 5029 – يتم تحضير قصبه الساق المشفاة من المادتين 5030 و/أو 5021، عبر تشفية الساق على طول محدد ومتفق عليه بين البائع والمشتري.



رقم المنتج
5030



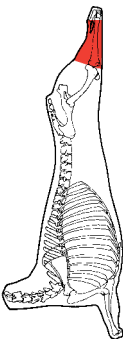
هايند شانك Hindshank 5031

يتم تحضير قصبه الساق الخلفية «هايند شانك» من الساق (المنتج 4800)، وتتألف من الظنوب (موزه) والرسغ وعظام حديبة العقب والعضلات المرتبطة بها. يتم قطع قصبه الساق الخلفية من الساق عبر عضلة العقب التابعة للحم الجانب الأعلى، ثم عبر مفصل الركبة التي تنصل الظنوب (موزه) وعظمة الفخذ. يتم قطع قصبه الساق عند الجزء العجزي من لحم الظنوب (موزه) عند الكعبرة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد التشفية (المنتج 5029)
- إزالة عضلة العقب
- الفصل عبر النشر أو فصل المفصل
- الإبقاء على الرسغ

خيار: شانك فرانشد Shank Frenched 5029 – يتم تحضير قصبه الساق المشفاة من المادتين 5030 و/أو 5021، عبر تشفية الساق على طول محدد ومتفق عليه بين البائع والمشتري.



رقم المنتج
5031



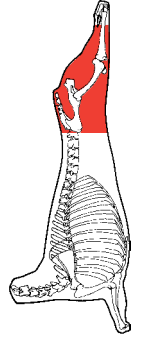


ليج - تشامب أون 5060 Leg – Chump On

يتم تحضير لحم الساق - مع الكستليته (بدون عظام) «ليج - تشامب أون» من لحم الساق - مع الكستليته (المنتج 4800)، عبر إزالة العظام والغضاريف والأوتار. كما تتم إزالة غدة العقدة اللمفية تحت الحرقفية والدهون الموجودة على الجنب.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة لحم الجنب
- إزالة وتر الساق
- إزالة غدة العقدة اللمفية
- أسلوب التشفية: تشفية الرفاء بين اللحم الداخلي ولحم المفصل أو النفق
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج
5060



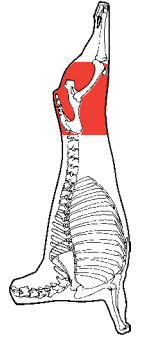
ليج - تشامب أون - شانك أوف Leg – Chump On – Shank Off

5061

يتم تحضير لحم الساق - مع الكستليته بدون قصبه الساق «ليج - تشامب أون - شانك أوف» من لحم الساق - مع الكستليته (المنتج 5060). تتم إزالة قصبه الساق من خلال القطع بشكل مستقيم عبر عضلة العقب التابعة للحم الجانب الأعلى. تتم إزالة غدة العقدة اللمفية تحت الحرقفية والدهون الواقعة على الجنب.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة لحم الجنب
- إزالة غدة العقدة اللمفية
- أسلوب التشفية: تشفية الرفاء بين اللحم الداخلي ولحم المفصل أو النفق
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج
5061



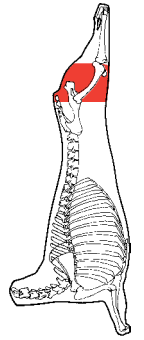
ليج - تشامب أوف - شانك أوف Leg – Chump Off – Shank Off

5070

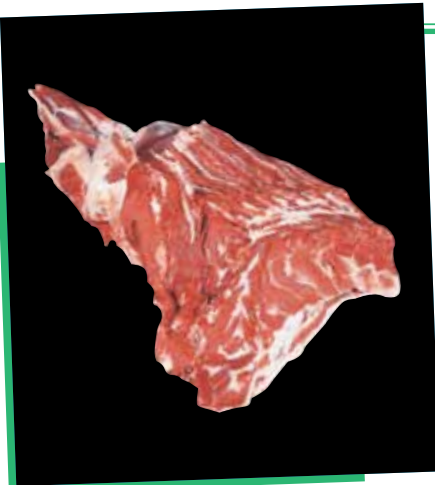
يتم تحضير لحم الساق - بدون الكستليته بدون قصبه الساق «ليج - تشامب أوف - شانك أوف» من لحم الساق - مع الكستليته بدون قصبه الساق (المنتج 5061). تتم إزالة الكستليته (5030).

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- الإبقاء على عضلة العقب
- إزالة غدة العقدة اللمفية
- أسلوب التشفية: تشفية الرفاء بين اللحم الداخلي ولحم المفصل أو النفق
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج
5070

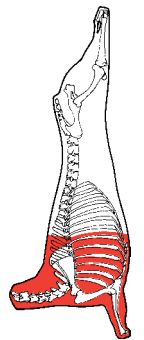


فوركوارتر 5047 Forequarter

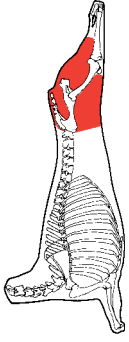
يتم تحضير الجزء الأمامي (بدون العظام) «فوركوارتر»، من الجزء الأمامي مع العظام (المنتج 4972) عبر إزالة العظام والغضاريف والرباط القفوي وغدة العقدة اللمفية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة العضلات الوريبية
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج
5047



رقم المنتج
5065
5071
5072
5073
5074
5075
5076
5077
5130

ليج كاتس 5065 Leg Cuts

يتم تحضير قطع الساق «ليج كاتس» من لحم الساق - مع الكستليته (المنتج 5060)، ويتم تقطيعها إلى 4 أجزاء منفردة كما يتم تحديده.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- التعبير على التركيبة الأساسية
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



سيلفرسايد 5071 Silverside

يتم تحضير لحم الجانب الفضي «سيلفرسايد» من الساق - مع الكستليته بدون عظام (المنتج 5060)، عبر فصل الجزء الأساسي على طول الرفاء الطبيعي، بين اللحم الداخلي ولحم الجنب السميك.

أوت سايد 5075 Outside

يتم تحضير اللحم الخارجي «أوت سايد» من لحم الجانب الفضي، بعد إزالة عضلة العقب على طول الرفاء الطبيعي. يتم تجريد اللحم الخارجي من الجلد الفضي.

ثيك فلانك 5076 Thick Flank

يتم تحضير لحم الجنب السميك «ثيك فلانك» من الساق - مع الكستليته بدون عظام (المنتج 5060)، عبر فصل القطعة الأساسية على طول الرفاء الطبيعي بين لحم الجانب الأعلى ولحم الجانب الفضي. كما تمت إزالة الرضفة والمحفظة المفصليّة والأوتار.

ناكل 5072 Kunckle

يتم تحضير لحم المفصل «ناكل» من لحم الجنب السميك، عبر إزالة العضلة الموترة للفاقة العريضة والدهن المرتبط بها.

توب سايد 5073 Topside

يتم تحضير لحم الجانب الأعلى «توب سايد» من الساق - مع الكستليته بدون عظام (المنتج 5060)، عبر فصل القطعة الأساسية على طول الرفاء الطبيعي، بين لحم الجنب السميك ولحم الجانب الفضي. كما تتم إزالة العضو التناسلي والألية والنسيج الليفي وغدة العقدة اللمفية والدهن المحيط بها.

توب سايد - كاب أوف 5077 Topside - Cap Off

يتم تحضير لحم الجانب الأعلى بدون الطبقة الدهنية «توب سايد - كاب أوف» من لحم الجانب الأعلى (المنتج 5073)، عبر إزالة العضلة الناحلة على طول الرفاء الطبيعي. كما تتم إزالة الترسبات الدهنية تحت الجلدية بشكل كلي.

تشامب 5130 Chump

يتم تحضير لحم الكستليته «تشامب» مع العظام، من عظمة في الساق - مع الكستليته بدون عظام (المنتج 5060). يتم قطع لحم الكستليته بشكل مستقيم، على بعد حوالي 12 ملم من مفصل الورك (الحق) وفي زوايا مستقيمة على طول القطعة الأساسية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة لحم الجنب
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع

رامب 5074 Rump

يتم تحضير لحم الردف «رامب» من لحم الكستليته (المنتج 5130). تتم إزالة الذيل (الجنب)، كما تتم إزالة العضلة الموترة للفاقة العريضة والدهن تحت الجلدي بشكل كامل.

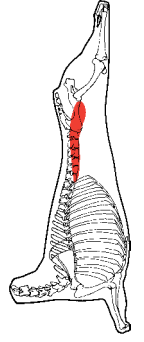


تندرلوين 5080 Tenderloin

يتم تحضير لحم الخاصرة الطري (الفتيل) «تندرلوين»، من الجزء الجانبي عبر إزالة كافة العضلات جزءاً واحداً من السطح البطني للفقرات و سطح الحرقفة. أما عضلة الشريط الجانبي (العضلة القطنية الصغيرة) فتبقى مرتبطة به.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الشريط الجانبي (العضلة القطنية الصغيرة)
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج
5080



بات تندرلوين 5081 Butt Tenderloin

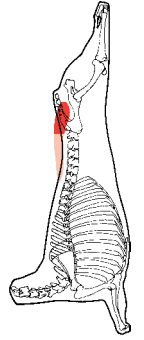
إن لحم الألية (الورك) الطري «بات تندرلوين» هو جزء من لحم الخاصرة الطري المتبقي على السطح الجانبي للحرقفة، بعد فصل لحم الخاصرة القصير (شورت لوين) عن الساق بجزء واحد. أما عضلة الشريط الجانبي (العضلة القطنية الصغيرة) فتبقى مرتبطة به.

تندرلوين - بات أوف 5082 Tenderloin - Butt Off

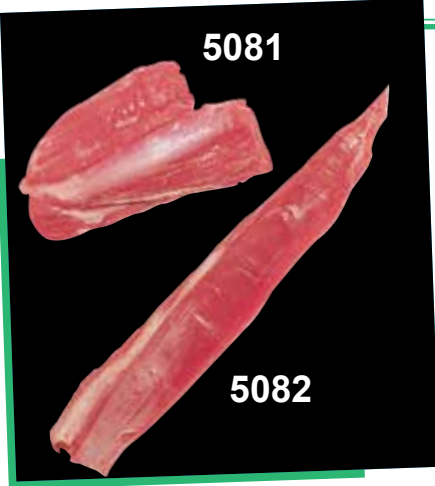
إن لحم الخاصرة الطري - بدون الألية (الورك) «تندرلوين - بات أوف» هو عبارة عن طرف لحم الخاصرة الطري، المتصل بالسطح البطني للفقرات القطنية الموجودة في لحصم الخاصرة القصير، بعد فصل الساق وقطعها جزءاً واحداً.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الشريط الجانبي (العضلة القطنية الصغيرة)
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج
5081
5082

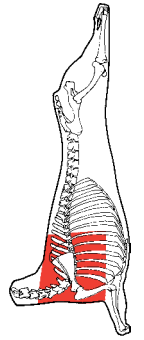


سكوير كات شولدر 5050 Square Cut Shoulder

يتم تحضير لحم الكتف المربع التقطيع «سكوير كات شولدر» من لحم الكتف المربع التقطيع (المنتج 4992)، عبر إزالة العظام والأوتار العضلية والرباط القفوي. يتم لف الكتف و/أو تغليفه بشبكة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- إزالة العقدة اللمفية والدهون المحيطة بها
- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج
5050

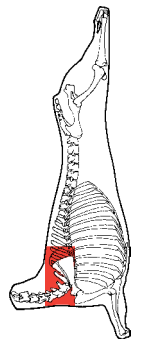


نك فيليه روست 5059 Neck Fillet Roast

يتم تحضير فتيل لحم الرقبة المعد للشواء «نك فيليه روست»، من الجزء الأمامي عبر إزالة لحم اللوح المحاري وقصبة الساق والصدر والسدائل. يتم قطع الرقبة بين الفقرتين الثالثة والرابعة الرقبيتين. يقع خط القطع البطني على حوالي 60 ملم من الحدود البطنية للعضلة الطولى الظهرية، ويقطع في خط مستقيم وموازي للحدود الظهرية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد رقم الضلع
- خط القطع الرأسي
- إزالة العضلة شبه المنحرفة والعضلة تحت الكتفية



رقم المنتج
5059

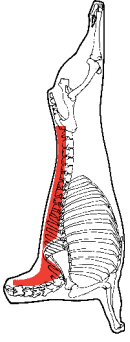


باكستراب 5109 Backstrap

يتم تحضير لحم الظهر «باكستراب» من الجزء الجانبي، ويتألف من العضلة الطولى الظهرية الممتدة على طول النتوءات الشوكية، والنتوءات المستعرضة للفقرات القطنية والصدريّة والرقبية. يتألف لحم الظهر من جزء يبدأ من الفقرة الرقبية الأولى وصولاً إلى المفصل القطني العجزي.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الجلد الفضي
- تحديد طول العضلة عبر الإشارة إلى نقطة القطع على طول الفقرات



رقم المنتج

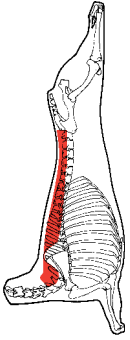
5109

باكستراب 5101 Backstrap

يتألف لحم الظهر «باكستراب» من جزء يبدأ من الفقرة الصدريّة الأولى، وصولاً إلى المفصل القطني العجزي.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الجلد الفضي
- تحديد طول العضلة عبر الإشارة إلى نقطة القطع على طول الفقرات



رقم المنتج

5101

باكستراب 5100 Backstrap

يتألف لحم الظهر «باكستراب» من جزء يبدأ من الفقرة الرقبية الرابعة، وصولاً إلى المفصل القطني العجزي.

يمكن الإشارة إلى هذا النوع من اللحم بالإنجليزية بالمصطلحين التاليين: Backstrip أو Backstrap.

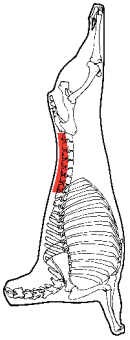


آي أوف شورت لوين 5150 Eye of Short Loin

إن عرق لحم الخاصرة القصبي «آي أوف شورت لوين»، هو عبارة عن جزء من لحم الظهر (المنتج 5109)، ويتضمن الجزء الممتد من الفقرة العاشرة الصدريّة، وصولاً إلى مفصل الفقرة القطنية العجزيّة.

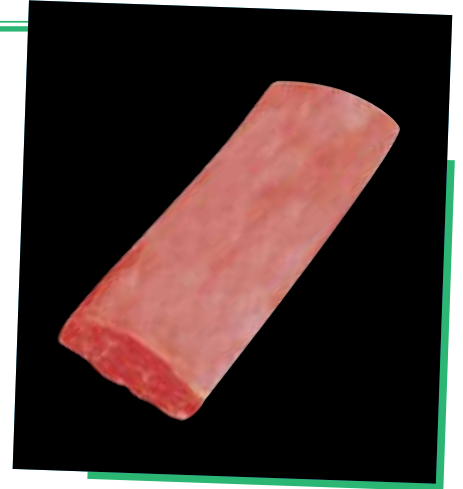
النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الجلد الفضي



رقم المنتج

5150

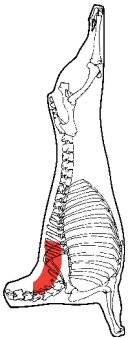


آي أوف شولدر 5151 Eye of Shoulder

إن لحم عرق الكتف «آي أوف شولدر»، هو عبارة عن جزء من لحم الظهر، ويتضمن الجزء الممتد من الفقرة الأولى الرقبية وصولاً إلى الفقرات الرابعة، الخامسة أو السادسة الصدريّة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الجلد الفضي
- تحديد طول العضلة عبر الإشارة إلى نقطة القطع على طول الفقرات



رقم المنتج

5151

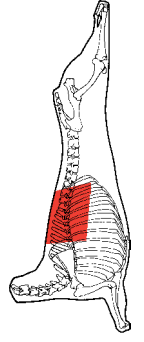


راك كاب Rack Cap 5086

يتم تحضير لحم رأس الأضلاع «راك كاب» من لحم الأضلاع - الكاملة (المنتج 4932)، عبر إزالة العضلة الرأسية التي تغطي جزء من العضلة الطولى الظهرية يتألف الرأس من العضلة شبة المنحرفة والعضلة الظهرية العريضة. يقطع الرأس مجدداً بحسب الاتفاق بين البائع والمشتري.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد مستوى الدهن السطحي المقطوع



رقم المنتج

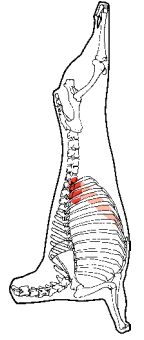
5086

ثيك سكيرت / ثين سكيرت Thick Skirt/Thin Skirt 5119

يتم تحضير لحم الجانب السميك «ثيك سكيرت / ثين سكيرت» (المنتج 5110)، من الجزء القطني للحجاب. أما لحم الجانب الرقيق (المنتج 5120)، فيتأتى من الجزء العضلي الضلعي من الحجاب. يجب أن تتضمن المجموعة المولفة من لحم الجانب السميك ولحم الجانب الرقيق من كمية متساوية من نوعي اللحم.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الغشاء



رقم المنتج

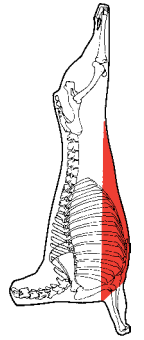
5119

بريست أند فلاب Breast and Flap 5172

يتم تحضير لحم الصدر والسدائل «بريست أند فلاب». من لحم الصدر والسدائل (المنتج 5010)، بعد إزالة كافة العظام والغضاريف.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الحجاب
- الاحتفاظ بالصدر والسدائل جزءاً واحداً
- إطالة خط القطع الظهرية



رقم المنتج

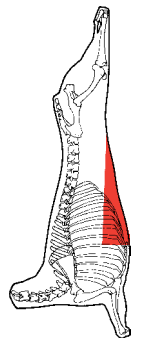
5172

فلاب 5173 Flap

يتم تحضير لحم السدائل «فلاب»، من لحم السدائل مع العظام (المنتج 5011)، بعد إزالة كافة العظام والغضاريف.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- خط القطع الظهرية الذي يتضمن أجزاء من الأضلاع بدون العظام.
- إزالة الحجاب

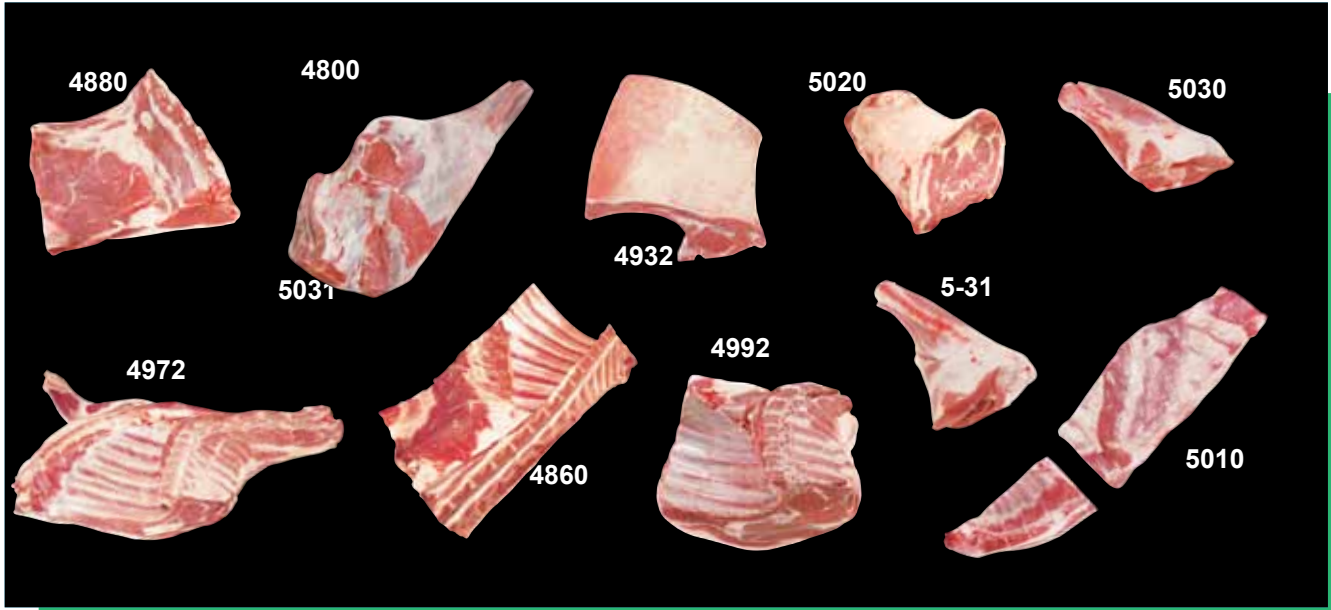


رقم المنتج

5173

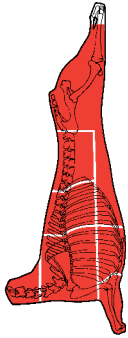


المجموعات المعبئة والمجهزة



أسور تد كاتس 5036 Assorted Cuts

يتم تحضير القطع المصنفة (مع العظام)، من الذبيحة ويمكن أن تتضمن أية أجزاء من 3 قطع أساسية كبيرة على الأقل بالأحجام الطبيعية:



رقم المنتج
5036

- المنتج 4800 «ليج - تشامب أون» Leg – Chump On
 - المنتج 4992 «سكوير كات شولدر» التقطيع Square Cut Shoulder
 - المنتج 4972 «فوركوارتر» Forequarter
 - المنتج 5020 «نك» Neck
 - المنتج 4860 «لوين» Loin
 - المنتج 5030 «فورشانك» Foreshank
 - المنتج 4880 «شورت لوين» Short Loin
 - المنتج 5031 «هيند شانك» Hind Shank
 - المنتج 4932 «راك» Rack
 - المنتج 5010 «بريست اند فلاب» Breast & Flap
- كما يمكن تضمين لحم العنق قصبتي الساقين والصدر والسدائل، إن كانت المجموعة تتضمن لحم الكتف المربع التقطيع.
- النقاط التي تتطلب تفصيلاً:**
- أية مجموعة من القطع الأساسية الكبيرة المعبأة في علبة واحدة

إعداد لحم النعاج بدون عظام تحديد المجموعات المعبأة

يتم تصنيع المجموعات المعبأة بشكل عام من الخلطات التالية:

- القطع الأساسية أو أجزاء من القطع الأساسية
- البقايا المقطعة عند تحضير القطع الأساسية
- الذبيحة بدون العظام أو لحوم الجذع
- لحم النعاج المطحون

يتم تحضير المجموعات المصنعة بشكل عام، بحيث تتضمن كمية محددة من الهبر، تقيم بشكل عيني أو تفحص كيميائياً لتحديد نسبة اللحم الهبر في المجموعة (ه.ك.). إن تقييم اللحم الهبر عبر اختبار اللحم المصنع السائب المعد للتصدير كيميائياً، هو أحد متطلبات القطاع المعيارية.



80 هـ.ك.



60 هـ.ك.



50 هـ.ك.

إن صور قطع اللحم المبينة أعلاه هي مجرد أمثلة على محتوى الدهن والهبر فقط

كاركاس ميت 5202 Carcase Meat

يتم تحضير لحم الذبيحة «كاركاس ميت» من الذبيحة، عبر إزالة كافة العظام والغضاريف والأوتار والأربطة. يتألف لحم الذبيحة من القطع الأساسية المحددة والأجزاء المقطعة المصنفة معها. ليس من الضرورة أن تتضمن مجموعات لحم الذبيحة، أي من الأجزاء الأساسية المذكورة في المجموعة A، لكن يجب أن تحتوي على الأقل قطعة من كل قطعتين أساسيتين مذكورتين في المجموعة B.

المجموعة A

لحم الخاصرة الطري، لحم الظهر، قصبه الساق، العنق، الصدر والسدائل.

المجموعة B

لوح الكتف (التقطيع المحاري) - الساق مع الكستليتة أو بدون الكستليتة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد القطع الأساسية التي يجب تضمينها
- إزالة العقد اللمفية

كاركاس 5201 Carcase

يتم تحضير الذبيحة «كاركاس» من عظمة في الذبيحة، بعد أن تتم إزالة كافة العظام والغضاريف والأوتار والرباط القفوي والعقد اللمفية. تتألف الذبيحة من القطع الأساسية المحددة، والأجزاء المقطعة المصنفة معها. يمكن إزالة أي جزء من الأجزاء التالية: العنق، قصبه الساق، لحم الظهر، لحم الخاصرة الطري (لا يمكن تضمين سوى الأجزاء المقبولة الحجم).

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- الإبقاء على العضلات الوريبة والعقد اللمفية والحجاب
- تضمين القطعة الأساسية المحددة

ترانك 5212 Trunk

يتم تحضير الجذع «ترانك» من الذبيحة، بعد قطع السيقان بشكل مستقيم عبر الفقرة السادسة القطنية، وصولاً إلى الجزء البطن من الجنب، كما تتم إزالة كافة العظام والغضاريف والعقد اللمفية والأربطة والأجزاء الأساسية المختارة. ليس من الضروري أن يحتوي الجذع على أي من الأجزاء الأساسية المذكورة في المجموعة A

قصبه الساق، العنق، لحم الظهر، لحم الخاصرة الطري.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- الإبقاء على العضلات الوريبة والعقد اللمفية والحجاب

فوركوارتر 5280 Forequarter

يتم تحضير الجزء الأمامي «فوركوارتر» من الجزء الأمامي الخالي من العظام (المنتج 5047)، بعد أن تكون قد اقتطعت منه أو كل القطع التالية: قصبة الساق، الرقبة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العضلات الوريبية
- إزالة العقد اللمفية

فوركوارتر ميت 5290 Forequarter Meat

يتم تحضير لحم الجزء الأمامي «فوركوارتر ميت» من الجزء الأمامي (المنتج 5280) بعد اقتطاع ما يلي:

لوح من كل لوح كنف - تقطيع محاري.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العضلات الوريبية
- إزالة العقد اللمفية

شولدر ميت 5291 Shoulder Meat

يتألف لحم الكتف «شولدر ميت» من الأجزاء الأساسية المحددة والقطع المتعلقة بها. ليس من الضروري أن تحتوي مجموعات لحم الكتف على أي من القطع الأساسية المذكورة في المجموعة A.

المجموعة A

عرق لحم الرقبة (فتيل الرقبة)، قصبة الساق.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الرقبة
- إزالة قصبة الساق
- إزالة العضلات الوريبية

ليج 5300 Leg

يتألف لحم الساق «ليج» من أية خلطة تتضمن لحم الساق بدون عظام، المزالة بشكل نفقي أو رفائي. يمكن تضمين لحم الجنب وقصبة الساق ولحم الإلية (الورك) الطري عند تحديد ذلك.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

تحديد المتطلبات المتعلقة بلحم الساق: مع أو بدون الكستليتة.

دايسد 5250 Diced سترابيس 5248 Strips - مينس 5260 Mince

يتم تحضير اللحم المقطع «دايسد». المقطع إلى شرائط سترابيس. المفروم «مينس» من القطع الأساسية المحددة، أو أجزاء من هذه القطع، الأساسية باستثناء الظنوب (موزه) والأوتار والأربطة والنسيج الضام الكثيف والأوعية الدموية والغضاريف.

يتم تحضير المنتجات المضافة القيمة بحسب ما هو محدد بين البائع والمشتري.

ترانك ميت 5220 Trunk Meat

يتم تحضير لحم الجذع «ترانك ميت» من الجذع (المنتج 5212) بعد إزالة أي من المواد التالية أو كلها:

الصدر والسدائل، ولوح من كل لوح كنف - تقطيع محاري. (لا يمكن تضمين سوى الأجزاء المقبولة الحجم).

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- الإبقاء على العضلات الوريبية والعقد اللمفية والحجاب.

شانك 5230 Shank

يتم تحضير قصبة الساق «شانك»، من مجموعة العضلات العاطفة والباسطة الموجودة في الساقين الأماميتين والساقين الخلفيتين بعد إزالة العظام منها.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- الساق الأمامية فقط
- الساق الخلفية فقط

رولز 5240 Rolls

يتم تحضير لفائف «رولز» لحم النعاج من أية قطعة من لحم النعاج، لكن ينبغي الالتزام عند اختيار المحتويات بمتطلبات مواصفات تقطيع المواد.

يجب إظهار اسم الجزء / المنتج (المسجلة) في المواصفات التجارية: مثلاً: لفائف الذبيحة، لفائف الجذع.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- متطلبات الجزء / المنتج المحددة
- أدنى حجم للقطع
- حجم اللقافة ووزنها

تريمينجز 5270 Trimmings

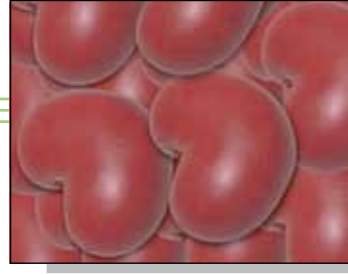
إن بقايا قطع اللحم «تريمينجز» هي عبارة عن أجزاء من اللحوم المتبقية، بعد تحضير القطع الأساسية من الذبائح الكاملة أو جزء منها. لا تتضمن مجموعات القطع، أي من أجزاء لحم الرأس أو الأعضاء الداخلية أو الأوتار الكبرى أو الأربطة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- حجم القطعة الأدنى

تيرمينجز فات 5271 Trimmings Fat

بقايا قطع اللحم الدهنية «تيرمينجز فات» المعرفة على أنها أجزاء من لحم النعاج (القطع الدهنية)، المتبقية بعد تحضير القطع الأساسية، لا تتضمن أية لحوم رأس أو أعضاء داخلية أو أوتار كبرى أو أربطة. يمكن تضمين القطع المذكورة الدهون المتبقية وأجزاء من اللحم، شرط أن تكون قد اقتطعت من الأجزاء الأساسية عند قطع الدهن الخارجي الفائض، أو عند تجريد القطعة الأساسية. يجب أن يكون مستوى الهبر الكيميائي في هذه المجموعات 40 هـ.ك. أو أقل، وأن يكون العنصر الطاغي هو الدهن (نسيج شحمي).



الأحشاء والأطراف الصالحة للأكل لحم النعاج / لحم الماعز

رقم الصفحة	رقم المنتج	رقم الصفحة	رقم المنتج	الأحشاء والأطراف الصالحة للأكل
107.....7091	TENDONS	105.....7000	TONGUE – LONG CUT	تونج - لونغ كات
107.....7100	LUNGS	105.....7010	TONGUE – SHORT CUT	تونج - شورت كات
107.....7110	HEAD MEAT	105.....7025	TONGUE ROOT	تونج روت
108.....7140	PLUCK	106.....7030	LIVER	ليفير
108.....7150	HEAD	106.....7040	KIDNEY	كيدني
		106.....7050	HEART	هارت
		106.....7060	THYMUS GLAND	ثيموس غلاند
		106.....7070	BRAIN	برايدي
		107.....7080	TRIPE – SCALDED	تريب - سكايلد
		107.....7081	TRIPE – UNSCALDED	تريب - انسكايلد
		107.....7090	SPLEEN	سپلين

أصناف متنوعة

108.....7480	BACKSTRAP MEMBRANE	باكستراپ مامبراين
108.....7491	NECK BONE	نك بون
108.....7490	BACK BONE	باك بون
108.....7493	LEG BONES	ليج بونز

تونج - لونغ كات 7000 Tongue – Long Cut

يتم تحضير اللسان - التقطيع الطويل «تونج لونغ كات»، مع إبقاء الجذور متصلة به. يتم قطع الدهن الموجود على سطح اللسان الجانبي، كما هو محدد بين البائع والمشتري.

تونج - شورت كات 7010 Tongue – Short Cut

يتم تحضير اللسان - التقطيع القصير «تونج شورت كات» من اللسان - التقطيع الطويل (المنتج 7000)، عبر إزالة الحنجرة (يبقى طرف الفلكة معلقاً)، كما تتم إزالة جذر اللسان تحت العظام اللامية مباشرة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

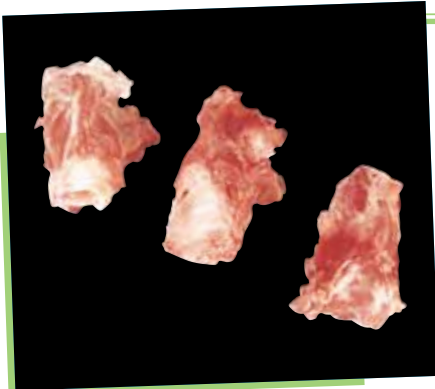
- إزالة الغدد اللعابية

تونج روت 7025 Tongue Root

يتأتى جذر اللسان «تونج روت» من اللسان الطويل (المنتج 7000)، من النسيج اللين الذي يحيط بأعضاء الحنجرة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة فتيل جذر اللسان



ليفر 7030

يتم تحضير الكبد «ليفر» من الغدد اللمفية الكبدية المشقوقة والمتصلة. تتم إزالة الدهون والأوعية الدموية والنسيج الضام المتصلة بالكبد.



كيدني 7040

يتم تحضير الكليتين «كيدني»، عبر إزالة الأوعية الدموية والحالبين عند نقطة دخولهما. تتم إزالة المحفظة الكلوية كما تتم إزالة الدهن الموجود في النقيير الكلوي بشكل جزئي.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الجلد



هارت 7050

يتم فصل القلب «هارت» عن التأمور، ويتم قطع الشرايين والأوعية من قاعدة القلب.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة الأذينات
- تحديد طريقة التحضير البديلة



ثيموس غلاند 7060

تتأتى غدة التوتة «ثيموس غلاند» من الحيوانات الصغيرة، وهي باهتة اللون ومفصصة. تقع هذه الغدة في الرقبة على جانبي الرغامى. يتم قطع الدهن المحيط والنسيج الضام عن غدة التوتة.



برايين 7070

(قد تضع بعض البلدان قيوداً على دخول هذا النوع من السلع - راجع الهيئة الأسترالية لخدمات الحجر الصحي والتفتيش أو البلد المستورد).

يتم نزع الدماغ «برايين» من الجمجمة والأم الجافية (الجلد الخارجي) مع ترك الغشاء عليه. يتألف الدماغ من المخ (كرة مخية مؤلفة من نصفين كبيرين) والمخيخ وجزء صغير من النخاع.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- درجة انفصال نصف الكرة الدماغية أو المخيخ المسموح بها
- إزالة الجلد



ترايب - سكايلد 7080 Tripe – Scalded

يتم تحضير الكرش المسموط «ترايب - سكايلد» من الكرش النيئ، ويتألف من الكرش والمنخرية (القلنسوة). يتم غسل الكرش لتنظيفه من محتوياته بدون المس بالغشاء المخاطي البني / الأسود. يتم قطع الترسبات الدهنية عن السطح الخارجي، ويتم إزالة الغشاء المخاطي عبر سمط الكرش بالمياه الساخنة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة القلنسوة
- الإبقاء على جزء من القلنسوة فقط

ترايب - أنسكايلد Tripe – unscalded الكرش (غير مسموط) «ترايب - أنسكايلد» هو عبارة عن الكرش النيئ غير المسموط.



سبيلين 7090 Spleen

يتم تحضير الطحال «سبيلين» عبر إزالة الأوعية الدموية الطحالية.



تاندونز 7091 Tendons

تتألف الأوتار «تاندونز» من الأوتار المثنية والسطحية والعميقة، والنسيج الليفي المحيط بها والموجودة في الساقين الأمامية والخلفية. يمكن تحضير الأوتار ووصفها على أنها جزء محدد من الهيكل العظمي كالعرقوب والأوتار المثنية.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة أجزاء العضلات المتصلة بها أو الإبقاء عليها



لانجز 7100 Lungs

يتم تحضير الرئتين «لانجز» عبر إزالة الرغامى وفصل الرئة اليمنى عن الرئة اليسرى.



هيد ميت 7110 Head Meat

يتألف لحم الرأس «هيد ميت» من أي لحم يقطع من الجمجمة أو الفك السفلي، باستثناء حليمة الخدين.

بلاك 7140 Pluck

يتألف المعلق «بلاك» من الكبد والقلب الرئتين الرغامي وجزء من الحجاب قطعة واحدة.



هيد 7150 Head

يتألف الرأس «هيد» من الجمجمة (بعد إزالة القرنين) والفك الأدنى والأضلاع المتصلة.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- إزالة العينين
- إزالة اللسان



أنصاف متنوعة

يقصد بالأنصاف المتنوعة المنتجات الثانوية الصالحة للأكل، (أجزاء من الذبيحة) التي عولجت بشكل صحي، وعبئت بشكل يتطابق مع معايير الصلاحية للأكل.

راجع شركة أوس-ميت للأنصاف المتنوعة الأخرى للحوم البقرية التي لم يتم تخصيص رمز لها.

باك بون 7490 Back Bone

تقطع عظمة الظهر «باك بون» من الذبيحة أو الجزء الجانبي منها، وتتألف من أجسام الفقرات الصدرية والقطنية بعد عملية القطع والتشفيّة. أما الفقرات الرقبية المتبقية (بعد إزالة العنق) والننوءات الشوكية، فيتم تضمينها كذلك. يمكن الاحتفاظ باللحوم المتبقية كجزء من المواصفات.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- طلب وتحضير أجزاء من الهيكل
- الاحتفاظ بكمية من اللحم

ليج بونز 7493 Leg Bones

يتم تحضير عظام الساق «ليج بونز» من الساق الأمامية (العضد، الزند، الكعبرة والرسغ) أو الساق الخلفية (عظمة الفخذ، الطنبوب (موزه)، الرضفة والرسغ). يمكن الإبقاء على كمية قليلة من اللحوم (أقل من 5%)، كما يمكن الإبقاء على الأوتار، كجزء من المواصفات شرط أن يسمح البلد المستورد بدخول العظام التي ما تزال الأوتار متصلة بها.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- العظام المطلوبة، الاحتفاظ بكمية من اللحم
- وصف مسهب: الرضفة، الوتر العضلي، العظام واللحم

باكستراب مامبراين 7480 Backstrap Membrane

إن غشاء لحم الظهر «باكستراب مامبراين» هو عبارة عن الجلد الفضي المقطوع من لحم الظهر (على أي طول كان)، أكان بشكل ألي أو يدوي. يمكن الاحتفاظ باللحم المتبقي كجزء من المواصفات.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

كمية اللحم المتبقى المستبقاة

نك بون 7491 Neck Bone

يتم تحضير الفقرات العنقية «نك بون» من الرقبة الكاملة، عبر إزالة الرباط القفوي والتشفيّة الجزئية لإزالة كافة الدهون الخارجية، وأجزاء العضلات الكبيرة التي تمتد على طول السطوح الجانبية. يتم الإبقاء على أجزاء من اللحم على الفقرات العنقية بحسب الاتفاق بين البائع والمشتري.

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- تحديد أرقام الفقرات المطلوبة
- الاحتفاظ بكمية من اللحم
- فصل الفقرات
- تحضير الفقرات بشكل منفرد

لحم الماعز

الذبيحة - مع الجلد / بدون الجلد - 4640

النقاط التي تتطلب تفصيلاً:

- يمكن تحضير الذبيحة مع الجلد أو بدونه بحسب الاتفاق بين البائع والمشتري
- التغييرات على تعريف أدنى معايير التقطيع (بحسب ما يوافق عليه العميل)

خيار- قطع الذبيحة

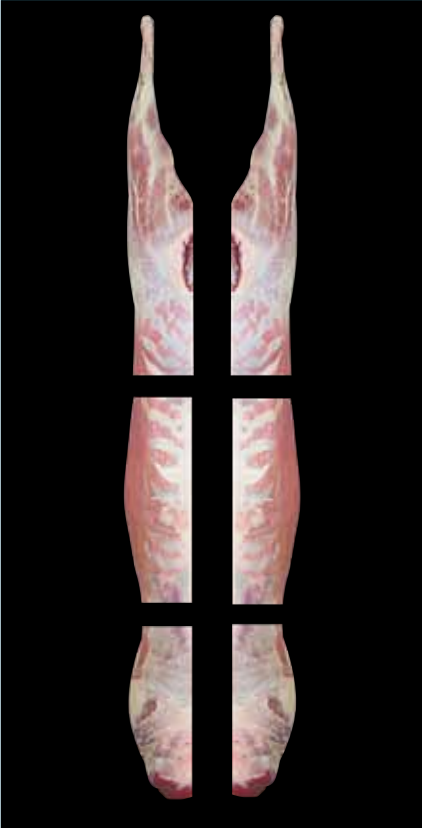
- يوصف تقطيع الذبيحة إلى أكثر من قطعتين ب: قطع الذبيحة
- يوصف تقطيع الذبيحة إلى 6 قطع ب: قطع الذبيحة المقطعة إلى 6 قطع
- يجب الاحتفاظ بكافة القطع الأساسية باستثناء لحم الخاصرة الطري

تتضمن الذبيحة مع الجلد أو بدونه كل أجزاء الهيكل العضلي والعظمي، حتى مفصل العرقوب (الرصغ) ومفصل الركبة (الرضفة) وكافة الفقرات الرقبية، وحوالي خمس فقرات عصبية.

عند تقطيع الذبيحة، ينبغي الالتزام بكافة الأنظمة الحكومية المتعلقة بالسلامة، والتي تقرر أن الذبيحة ملائمة للاستهلاك البشري، كما ينبغي الالتزام بأدنى متطلبات التقطيع المعتمدة من قطاع اللحوم الأسترالية.

لمزيد من التفاصيل حول أدنى معايير تقطيع الذبيحة المعزية، أنظر الصفحة 114 أو قم بزيارة موقع شركة أوس - ميت الإلكتروني.

قطع الذبيحة المعزية أو المقطعة إلى 6 قطع



الذبيحة المعزية - بدون الجلد



الذبيحة المعزية - مع الجلد



قطع لحم الماعز الأساسية

- تتمتع قطع لحم الماعز الأساسية بالمواصفات الرموز عينها كلحم النعاج.
- لشراء قطع لحم الماعز الأساسية، استخدم رقم الرمز الخاص بقطع لحم النعاج ورقم الضلع التابع له، حيث يكون ذلك ممكناً وشريطة أن يكون مصدر المنتج من الماعز.

معايير متطلبات تقطيع الذبيحة

يتم إظهار متطلبات التعريف الأسترالي للتقطيع الموحد، المطبق على البقر والعجول والنعاج والماعز في الجدول التالي:

كما يتم تطبيق متطلبات خدمات التفتيش الصحي والسلامة، التي تقوم بها الحكومة لتقديم لحوم مناسبة للاستهلاك البشري.

تطبق متطلبات التقطيع الأسترالي الموحد، على الحيوانات من فصيلة البقر والنعاج والماعز المتاجى بها في المؤسسات المعتمدة من شركة أوس - ميت.

لحم البقر / لحم العجل - تعريف التقطيع الموحد

المتطلبات الصحية

- ◆ التقطيع الأدنى الذي ترضه خدمات معاينة اللحوم على الذبيحة لتتلاءم والاستهلاك البشري.
- ◆ يمكن زيادة تقطيع الرقبة والمنطقة المحيطة بها، لضمان الالتزام بسياسة (عدم التسامح) المتعلقة بالتسمم الغذائي، وبالأخص عند القيام بالذبح الحلال. أما زيادة التقطيع الموحد للذبيحة البقرية، فلا تتعدى التقطيع الصحي وتخضع للمراقبة وللاتفاق المعتمد بموجب المعايير الأسترالية.

متطلبات التقطيع الموحدة

- ◆ قطع الرأس بين الجمجمة والفقرة الرقبية الأولى.
- ◆ إزالة الدهن الفائض على حافة لحم الجانب الأعلى، على بعد سنتم واحد من العضلة الموجودة تحته.
- ◆ إزالة الجانب (الرقيق / السميك).
- ◆ إزالة الدهن الموجود قبل الفخذ والضرع والصفن.
- ◆ إزالة الدهن الموجود بين مفصل الركبة والعرقوب.
- ◆ إزالة الدهن الموجود على طول حافة الحديدية الإسكية وصولاً إلى المفصل العجزي العصصي.
- ◆ إزالة الكليتين والدهن الذي يغطيها والدهن الموجود ضمن الدهن الحوضي.
- ◆ إزالة دهن الصدر الخارجي الفائض على بعد سنتم واحد من العضلات الموجودة تحت.
- ◆ قطع الذيل عند المفصل بين الفقرات العجزية والفقرات العصصية.

لحم النعاج / لحم الماعز - تعريف التقطيع الموحد

المتطلبات الصحية

- ◆ التقطيع الأدنى الذي ترضه خدمات معاينة اللحوم على الذبيحة لتتلاءم والاستهلاك البشري.
- ◆ يمكن زيادة تقطيع الرقبة والمنطقة المحيطة بها، لضمان الالتزام بسياسة (عدم التسامح) المتعلقة بالتسمم الغذائي، وبالأخص عند القيام بالذبح الحلال. أما زيادة التقطيع الموحد للذبيحة البقرية، فلا تتعدى التقطيع الصحي وقد تتضمن إزالة الفقرة الرقبية الأولى بشكل كامل. تخضع هذه العملية للمراقبة وللاتفاق المعتمد بموجب المعايير الأسترالية.

متطلبات التقطيع الموحدة

- ◆ قطع الرأس بين الجمجمة والفقرة الرقبية الأولى.
- ◆ إزالة الكليتين وكعبرة الكليتين والدهن الحوضي.
- ◆ إزالة الدهن الموجود على طول حافة الحديدية الإسكية وصولاً إلى المفصل العجزي العصصي.
- ◆ إزالة الجانب السميك.
- ◆ إزالة الدهن الموجود بين مفصل الركبة والعرقوب.
- ◆ إزالة الضرع أو الخصيتين والقضيب والدهن الضرعية.

خريطة أستراليا

MAP OF AUSTRALIA



أوس - ميت المحدودة

ص. ب 3175، جنوب بريزبن، كيوال دي 4101، أستراليا
هاتف: +61 7 3361 9200، فاكس: +61 7 3361 9222
www.ausmeat.com.au



هيئة اللحوم والماشية الأسترالية

المستوى الأول، 165 شارع ووكر، شمال سيدني، ان اس ديليو 2060، أستراليا
هاتف: +61 2 9463 9333، فاكس: +61 2 9463 9393
www.ausmeat.com.au





دليل اللحوم الأسترالية

الطبعة السابعة



شركة أوس – ميت المحدودة 44 082 528 881