

دليل منتجات لحوم الأبقار الأسترالية





لحوم أبقار من موطنها المثالي



نحن نعتقد أنه لا يوجد مكان أفضل من أستراليا على كوكب الأرض
لتربية وإنتاج لحوم الأبقار.

إن مناخنا المثالي وبيئتنا الفريدة يسمحان لماشيتنا بالعيش على
طبيعتها ما يسمح بإمدادات ثابتة على مدار العام. وبصفتها جزيرة
شاسعة، تتمتع ماشيتنا بقدر أكبر من الحماية من الأمراض والمشاكل
الصحية، وقد سمحت لنا مساحتنا الواسعة والمفتوحة بتطوير
نهج طبيعي للزراعة، تتمتع من خلالها الحيوانات بحرية أكبر للتجول،
وبالتالي تعيش حياة أقل إرهاقاً وتوتراً ما يحقق نتيجة أفضل للجميع.



شركاء في التطور

تعود صناعة اللحوم والماشية في أستراليا إلى أكثر من مائتي عام، وقد ساعدت الأسس المتينة الأولى التي وضعت آنذاك على تطورها المطرد لتصبح كياناً ديناميكياً متطوراً في الوقت الراهن. وقد عزز التكامل المشترك بين مربينا ومجهزين، فضلاً عن مزايا البيئة النظيفة وغير الملوثة من سمعة أستراليا في إنتاج أفضل أنواع لحوم الأبقار التي تعد نتاج بيئتها الصحية والنظيفة.

شراء لحوم الأبقار الأسترالية... لمَ؟!

تتمتع صناعة لحوم الأبقار الأسترالية بتراث طويل من إنتاج لحوم البقر الآمنة وعالية الجودة للعملاء في جميع أنحاء العالم. نحن نفتخر بالمعايير الدقيقة التي ساهمت في إيجاد واحدة من أعلى حالات الصحة الحيوانية في العالم، فضلاً عن برنامجنا الشامل للتتبع. وفيما يلي عدد قليل من الأسباب التي تبرز لحوم الأبقار الأسترالية عن مثيلاتها في السوق العالمية.

الإدارة المتطورة والمستدامة للمراعي

منتجو الماشية الأستراليين معروفون في جميع أنحاء العالم بتقنياتهم العالية لتربية الحيوانات وإدارة المراعي. وتنفخر صناعة اللحوم والماشية الأسترالية بإرثها التليد وتحتل مكان الصدارة في التقدم التكنولوجي في كافة مناحي إنتاج الثروة الحيوانية. كما يتمتع المربون الأستراليون كذلك بدرجة عالية من التطور في مجالات تحسين المزارع والمراعي وإدارة المياه.

تسهم صناعة اللحوم والماشية في أستراليا إسهاماً هاماً في الاستدامة والاهتمام بالبيئة والاقتصاد. ويغطي التركيز على الاستدامة البيئية للصناعة المجالات الرئيسية لخفض الانبعاثات واستخدام المياه وإدارة الأراضي التي تعتبر مهمة ليس فقط للبيئة بل ولإنتاج لحوم الأبقار المغذية عالية الجودة.

تستثمر صناعة اللحوم الحمراء، من خلال اللحوم والماشية الأسترالية وبالتعاون مع الحكومة الأسترالية، أكثر من ١٣ مليون دولار أسترالي سنوياً في مجال الأبحاث والتطوير، من أجل فهم أفضل للأثر البيئي لإنتاج اللحوم ولتحسين الأداء البيئي للصناعة.

ترعى الماشية في أستراليا غالباً في مراعي كبيرة. أدت أنظمة الإنتاج المتميزة والالتزام بالتحسين المستمر إلى الاعتراف بمنتجي الماشية الأستراليين في جميع أنحاء العالم كرواد في إنتاج أفضل اللحوم الحمراء، في الوقت الذي يقودون فيه أيضاً ممارسات الزراعة البيئية.

يدرك المنتجون الأستراليون أن حماية البيئة الطبيعية وتحسينها أمر حيوي لاستمرارية أعمالهم وبيئتهم على المدى الطويل. يدير العديد من منتجي الثروة الحيوانية في جميع أنحاء البلاد الأعشاب الضارة والآفات والحيوانات الوحشية ويساعدون في الحفاظ على التنوع البيولوجي؛ والحد من مخاطر حرائق الغابات المدمرة. وهي بذلك تنفذ مجموعة متنوعة من تدابير الإدارة الفعالة للمياه في نظم الرعي، بما في ذلك الحفاظ على تربة صحية ذات مغذيات كافية، مع التقليل من جريانها إلى أدنى حد من خلال إدارة الغطاء النباتي، ومراقبة تواتر وشدة الرعي لتحقيق الاستخدام الأمثل للمراعي، فيما يقوم منتجو الماشية الأستراليون بالموازنة بين احتياجات الحيوانات والمراعي والبيئة بشكل مثالي.

رواد تجهيز اللحوم

يعتبر قطاع تصنيع اللحوم الأسترالية رائداً عالمياً في صناعة وتجهيز لحوم الأبقار. وتستخدم مصانع التجهيز الأسترالية أحدث التقنيات لضمان التحسين المستمر في كفاءة الإنتاج، دون التضحية بالمستويات العالية لسلامة اللحوم.

حقائق سريعة

أدى التزام صناعة لحوم الأبقار الأسترالية بتحسين المستمر إلى خفض معدل انبعاثاتها بنسبة ١٤٪ وتقليل استهلاك المياه بأكثر من الثلث منذ عام ١٩٨١. يتمتع نظام الإنتاج الأسترالي الفريد بكونه أحد أقل الأنظمة انبعاثاً للكربون مقارنة بأي بلد رئيسي لإنتاج لحوم الأبقار.





حقائق سريعة

تصدّر أستراليا ما يزيد على ٦٠٪ من إنتاج لحوم الأبقار لأكثر من ١٠٠ بلد ، وتفي بكل متطلبات الأسواق على اختلافها.



نزاهة المنتجات وأنظمة التتبع

النظام الوطني لتحديد الثروة الحيوانية (NLIS) هو نظام أسترالي يهدف إلى تحديد وتعقب الماشية من أجل الأمن البيولوجي وسلامة الأغذية وسلامة المنتجات والوصول إلى الأسواق. ويستند النظام الوطني لتحديد الثروة الحيوانية إلى العلامة الإلكترونية الموضوعة على الماشية بشكل فردي، والتي تستخدم تكنولوجيا ترددات الراديو وتسمح بتسجيل إجراءات المعاملات الفردية ونقلها إلكترونياً من قبل المنتج أو المجهز. ويتم نقل تلك المعلومات إلى قاعدة بيانات مركزية، بشكل يسمح بتعقب الماشية من المزرعة إلى نقطة الذبح بسرعة وكفاءة عالية، وهو ميزة تميز النظام الوطني لتحديد الثروة الحيوانية مقارنة بأنظمة التتبع الأخرى في جميع أنحاء العالم.

وبالإضافة لما سبق، تم تصميم برنامج ضمان منتجات الثروة الحيوانية (LPA) لاعتماد معايير سلامة الأغذية وضمان الجودة. يتم تدقيق المنتجين بشكل عشوائي لضمان الالتزام بمعايير سلامة الأغذية.

نظام الاعتماد الوطني للتغذية (NFAS) هو نظام تكامل إلزامي لضمان الجودة لمحطات التسمين الأسترالية التي تنتج لحوم الأبقار المغذاة بالحبوب لكل من السوق المحلي الأسترالي وجميع أسواق التصدير. في إطار نظام الاعتماد الوطني للتغذية، يجب تسجيل حركة الماشية من المزرعة إلى مراعي التسمين في قاعدة بيانات النظام الوطني لتحديد الثروة الحيوانية. بالإضافة إلى ذلك، يتم تطبيق ضوابط الصحة والإنتاج الخاصة بالماشية التي تغذى على الحبوب من خلال التحقق من سلامة الأعلاف والمياه واللوائح الصارمة بشأن المعالجات البيطرية وعمليات التفتيش على المبيدات الحشرية أو المعادن النزرة.

النظام الوطني لتحديد الثروة الحيوانية

مجموعة متنوعة من المنتجات التي تلبي كل الاحتياجات

تنتج صناعة لحوم الأبقار الأسترالية مجموعة من أجود أنواع اللحوم في العالم.

وتهدف صناعتنا إلى إنتاج لحوم الأبقار ذات الجودة العالية التي يتم تغذيتها بالعشب، ولحوم الأبقار المغذاة على الحبوب، ولحوم الأبقار العضوية والمنتجات الخاصة بالسلالات مثل الواغيو والأنجوس. كما تواصل صناعة اللحوم الأسترالية إنتاج الماشية عالية الجودة المغذاة بالحبوب والموجهة إلى الأسواق في جميع أنحاء العالم.

كما تلبي صناعة لحوم الأبقار الأسترالية احتياجات الثقافات المختلفة، حيث ينتج العديد من المجهزين لحوم الأبقار الأسترالية الحلال وفقاً لمبادئ وأحكام الشريعة الإسلامية.

وبغض النظر عما تحتاجه لعملائك المتميزين – من لحوم الأبقار بدءاً من البرغر ووصولاً إلى اللحوم العضوية والمغذاة بالحبوب واللحوم الطبيعية – فإن صناعة لحوم الأبقار الأسترالية توفر كل ما يحتاجونه ويناسبهم.

.....

الحالة الصحية الحيوانية المناسبة

يمكن القول أن وضع أستراليا في مجال الصحة الحيوانية هو من أفضل وأعلى المعدلات في العالم. إذ تشتهر أستراليا بخلوها من جميع الأمراض البوئية الرئيسية للماشية؛ بما في ذلك مرض الحمى القلاعية (FMD). كما قمنا بدور قيادي عالمي من خلال سن تشريع لمنع تغذية الحيوانات بلحوم وعظام الحيوانات المجتررة، كما نفذنا برامج لمراقبة الأمراض بما يتماشى مع المعايير الدولية للتحقق من هذا الحظر.

وكنيجة لهذه البرامج ولوائحنا الصارمة للحجر الصحي، فإن صناعتنا هي واحدة من القلائل في العالم التي يتم الإعلان عنها كبلد يخلو من «الخطر المحتمل» لمرض اعتلال الدماغ الإسفنجي البقري (BSE) من قبل المنظمة العالمية لصحة الحيوان.

وحافظت الحكومة الأسترالية وصناعة اللحوم الحمراء في البلاد، وبحماس كبير، على وضعها الذي يحسد عليه، مع تطبيق العديد من البرامج التي ظلت قائمة منذ عقود للحفاظ على مكانتها المتفوقة.

بوليصة الشحن



منتج



وضع علامة
سجل حركة ومتابعة
الحيوان

ساحة البيع



سجل حركة الحيوان
عبر ساحات البيع

المجهز



السجل الخاص ببيع
وتجهيز الحيوانات





رواد الصادرات عالية الجودة

حقائق سريعة

نحو ٣٥٪ من مجموع الماشية
الأسترالية المذبوحة مغذاة
بالحبوب.

- التصدير بنفس ظروف الجودة العالية وقت مغادرتها لمنشأة التجهيز.
- يتم تعبئة قطع اللحوم الأسترالية المبردة في عبوات مفرغة الهواء للحفاظ على نضارتها وجودتها ولضمان فترة صلاحية ممتدة. ويتم التحكم في درجات الحرارة بشكل صارم طوال فترة عملية التسليم، ما يعوق نمو البكتيريا وبشكل يمنحها فترة صلاحية تصل إلى ١٢٠ يوماً في ظل ظروف التخزين الأمثل.
- يرى مجهزو لحوم الأبقار الأسترالية أن العوامل الأربعة التالية تلعب دوراً رئيسياً في السيطرة على نمو الكائنات الدقيقة على اللحوم في العبوات المفرغة الهواء:
- ظروف التجهيز الأسترالية – تؤدي نظافة الأبقار قبل عملية الذبح (بسبب تغذيتها بالأعشاب) وانخفاض سرعة التجهيز عند الذبح إلى انخفاض عدد الميكروبات، ما يقلل من احتمال تلوث أسطح اللحم. وكما أشرنا سابقاً، فإن جميع مرافق التجهيز المعتمدة للتصدير تنفذ إجراءات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) المطبقة من قبل الحكومة الأسترالية ومعايير سلامة الأغذية العالية والنظافة.
- درجة الحرارة – إن معدلات النمو الميكروبي عند درجة حرارة من صفر درجة مئوية – ١ درجة مئوية فقط هي نصف تلك النسب المتوافرة عند ٥ درجات مئوية. درجة حرارة التخزين المنخفضة التي تصل إلى -١ درجة مئوية دون تجميد اللحوم هي أفضل سياسة لزيادة العمر الافتراضي. يتم نقل اللحوم الأسترالية عادة عند درجة حرارة -١,٥ درجة مئوية إلى -٥,٥ درجة مئوية.
- الغلاف الغازي في التغليف المفرغ من الهواء – يتمثل أساس التغليف الفوري الفعال في منع تلف الأغذية وإطالة فترة صلاحية اللحوم في بيئة خالية من الأكسجين ما يمنع نمو البكتيريا التالفة، مع الاستمرار في تواصل عملية التقدم الطبيعي للشيوخوخة.
- درجة الحموضة في اللحم – تفسد درجة الحموضة العالية (٥,٦ pH وأعلى) – التعريف التقليدي للذبيحة التي تعرضت لإجهاد غير مبرر قبل ذبحها) بسرعة أكبر من اللحوم التي يتم تجميدها عند درجة ٦ pH، حيث أن بعض البكتيريا قادرة على البقاء في بيئة درجة الحموضة العالية هذه. وباستبعاد اللحم من الذبائح حيث تكون درجة حموضة اللحم أكبر من ٦، يمكن لمجهزي اللحوم التخلص من مشاكل التلف.

يقوم كل من برنامج ضمان منتجات الثروة الحيوانية (LPA) ونظام الاعتماد الوطني للتغذية (NFAS) على نظام إعلان البائع الوطني (NVD)، الذي يربط إمكانية تتبع الماشية من المزرعة وصولاً إلى حقول البيع، ومرافق التغذية، والنقل والتجهيز. يتضمن نظام إعلان البائع رمز تعريف الملكية (PIC) الذي يتتبع تعرض الماشية لأي مواد كيميائية زراعية وبيطرية وتاريخ الرعي والتغذية التكميلية.

ضمان سلامة المنتج في جميع نقاط النقل:

- النقل والبيع – يتم نقل الماشية وفقاً لمعايير العناية بالشاحنات لرعاية الحيوانات ونوعية وسلامة اللحوم. ويعالج برنامج ضمان الجودة للمحلات التجارية الوطنية (NSQA) قضايا الجودة الرئيسية أو الأخطار في قطاع ساحات البيع وعند مرور الماشية عبرها، إذ يتم تسجيل المعاملات باستخدام بطاقات النظام الوطني لتحديد الثروة الحيوانية (NLIS).
- مرفق التجهيز – يجب أن تتوافق جميع مصانع التصدير مع المعيار الأسترالي لضمان تجهيز اللحوم بشكل صحي. تتوافق هذه المواصفة مع المعايير الدولية 9002:1994 ومعايير نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP). تتحقق الحكومة الأسترالية من تنفيذ التشريع بشكل صحيح. يتلقى كل رأس فحصاً بيطرياً قبل وبعد الذبح، ويتم إجراء تقييمات جرثومية أثناء المعالجة. ولاغراض التتبع، يجب أن تكون جميع سلالات لحوم الأبقار مرتبطة بأرقام رمز تعريف الملكية الخاصة بها، والتي يتم تخزينها في قاعدة البيانات.
- الشحن – يتم فحص جميع حاويات الشحن المخصصة للتصدير، ويتم إغلاق حاويات الشحن البحري تحت إشراف وزارة الزراعة في أستراليا. وبمجرد الانتهاء من الفحص، لا يمكن فتح الحاوية حتى تصل إلى وجهتها النهائية. ولاغراض التتبع، يتم تخزين أرقام الحاوية والختم لجميع صادرات لحوم الأبقار في قاعدة بيانات وزارة الزراعة.

أفضل تقنيات التغليف وفترات الصلاحية

لقد أدركت صناعة اللحوم الأسترالية منذ سنوات عديدة أن التعبئة والتسليم رابطان مهمان في سلسلة توريد لحوم الأبقار، ولا سيما بالنسبة للعملاء الدوليين.

يوظف قطاع معالجة اللحوم الأسترالي أحدث تقنيات التغليف لضمان تسليم لحوم الأبقار الأسترالية إلى أسواق





منتجات رائعة وجودة لا تضاهى

.....

الأمر يبدأ بمنتجات رائعة متوافرة بكثرة، ومن ثم الشعور بالاستمتاع المشترك الذي يغني التجربة بشكل أفضل بكثير. نحن نفتخر بإسلوب حياتنا المريح، إذ توفر أستراليا تنوعاً غنياً من المنتجات التي تتناسب مع مختلف المناسبات التي تتضمن تناول اللحوم الحمراء.

نحن نتشارك، وبفخر، أفضل منتجاتنا مع بقية دول العالم ليستمتعوا بطريقتهم الخاصة، فالحياة تدور حول الاستمتاع باللحظة والعيش بشكل جيد، وعندما يتعلق الأمر بذلك، فإننا دائماً ما نتوقع الأفضل.





صحة ورفاهية الحيوان

يتم تجهيز الماشية في أستراليا وفقاً للقوانين الوطنية والمتطلبات الدولية، ويتم تطبيقها وفقاً لمفتشي الولاية والأراضي والكومنولث لضمان الحفاظ على مستويات عالية من رعاية الحيوان في جميع الأوقات.

تلتزم صناعة اللحوم الأسترالية بأعلى مستويات الرفق بالحيوان والمعاملة الإنسانية للماشية. مهمتنا هي ضمان تنفيذ معايير رعاية الحيوانات المقبولة والتحقق من تطبيقها بفعالية.

في عام ٢٠٠٥، قامت صناعة اللحوم الأسترالية بشكل استباقي بتطوير وتنفيذ المجلس الوطني الأسترالي لصناعة اللحوم (AMIC) «المعايير الوطنية لرفاهية الحيوانات لمنشآت تجهيز الثروة الحيوانية». تدمج تلك المعايير قواعد الممارسات النموذجية الأسترالية وتشريعات الولاية والكومنولث ذات الصلة والمتطلبات التجارية وتوقعات المجتمع في معيار وحيد لرفاهية الحيوانات وأفضل الممارسات للتعامل مع الماشية.

يبرهن المجهزون الأستراليون على التزامهم الفائق بتلك المعايير وأفضل ممارسات رعاية الحيوان من خلال الامتثال لنظام «شهادة اعتماد صناعة تربية الحيوانات الأسترالية للحيوانات الأليفة» أو «AAWCS»، وهو برنامج اعتماد وتديق مستقل يغطي جميع أنشطة رعاية الحيوانات في منشآت التجهيز بدءاً من استلام الماشية في تلك المنشآت، ووصولاً إلى التجهيز والمعالجة الإنسانية.

لمزيد من المعلومات، يرجى زيارة: http://www.amic.org.au/content_common/pg-aawcs.seo

لحوم أبقار عالية الجودة

من الناحية التاريخية، ركزت أنظمة تصنيف اللحم البقري الدولية فقط على أساس الإنتاج ولم يؤخذ في الحسبان آراء المستهلكين، إلا أن هذا النهج قد يؤدي إلى تجارب غير متسقة لتناول الطعام.

قبل أكثر من ١٠ سنوات، طورت صناعة لحوم الأبقار الأسترالية نظام تصنيف يسمى «معايير اللحوم الأسترالية» (MSA)*، وهو عبارة عن برنامج لجودة تناول لحوم الأبقار يميز كل قطعة لحم بقرى رئيسية أو ثانوية، بتصنيف ودرجة مضمونتين وطريقة طهي موصى بها لضمان الاستفادة من جودتها وفقاً لتصورات المستهلك. إن «معايير اللحوم الأسترالية» هو برنامج تدرج طوعي يتنبأ بدقة بجودة تناول لحوم الأبقار الأسترالية، ما يمكن الموردين من تقديم لحوم أبقار عالية الجودة للمستهلكين.

من شواطئنا مباشرة لكم!

هناك مجموعة متنوعة من خدمات النقل المتاحة مصممة لتلبية كل متطلبات عملائنا العالميين. فهناك عدد من خطوط الشحن تعمل انطلاقاً من أستراليا، وتقدم خدمات الحاويات والخدمات التقليدية على حد سواء.

ولربما تكون الأيام التي تقضيها الحيوانات في البحر هي الأهم لنوعية لحوم الأبقار الأسترالية الرئيسية المبردة. فخلال هذا الوقت، يسمح لقطع اللحوم المبردة والمعبأة بالتفريغ الهوائي أن تحسن من جودة اللحوم ونضارتها. الشحن البحري هو شكل شائع من أشكال نقل اللحوم الأسترالية، ومع ذلك، فتتوافر كذلك خدمات الشحن الجوي.



كل ما يتعلق بلحوم الأبقار الأسترالية

تتمتع لحوم الأبقار الأسترالية بمزاياها الطبيعية، إذ ترعى وتتغذى ماشيتنا في مراعي مفتوحة ومعظمها على العشب بشكل حصري. ولدى أستراليا نحو ٢٩ مليون رأس من الماشية، وتنقسم سلالاتنا إلى نوعين رئيسيين، وهما السلالات المعتدلة والسلالات الاستوائية.

سمعة جيدة لإنتاج واحدة من أفضل أنواع لحوم الأبقار المغذاة بالحبوب في العالم.

إمدادات وافرة

توفر أستراليا إمدادات وافرة من لحوم الأبقار النظرة المعدة لمزيد من التجهيزات. وتواصل لحوم الأبقار الأسترالية تلبية الاحتياجات الملحة للمجهزين ولعملائها في جميع أنحاء العالم. وبسبب تنوعها الكبير، يمكن استخدام لحوم الأبقار الأسترالية لإنتاج كل شيء بدءاً من فطائر البرغر واللحم المفروم إلى كرات اللحم ولحم البقر المشوي والبسطرمة، على سبيل المثال لا الحصر. كما تتميز لحوم الأبقار الأسترالية بنسب ثابتة من الدهون إلى اللحم الهبر، وانخفاض العدد البكتيري وانخفاض معدلات الرفض. كذلك تتميز قطع اللحوم الأسترالية بنضارتها وبقطعها المحددة بحسب المواصفات. وتتوافر تلك القطع المؤهلة لمزيد من التجهيز بنوعيتها المجمدة والمبردة (الطازجة).

.....



عادة ما تنحدر السلالات المعتدلة من الماشية من أوروبا، مثل سلالات هيرفورد وأنجوس. والماشية من هذا النوع هي الأكثر انتشاراً في الأجزاء الجنوبية من البلاد، حيث المناخ أكثر اعتدالاً والأرض غنية وخصبة وفيرة في المراعي. وعادة ما تنحدر السلالات الاستوائية من الماشية من سلالة النديبات مثل البراهمان والدروتماستر. إن تلك السلالات مثالية للمناطق الأسترالية الشمالية وهي مناطق استوائية ذات أمطار موسمية في فصل الصيف.

لحوم الأبقار المغذاة على الأعشاب

ترعى معظم الماشية الأسترالية ويتم تسمينها في مراعي طبيعية بشكل حصري. إن التغيرات في العوامل الموسمية والجغرافية تؤثر على نمط ونوعية لحوم الأبقار المغذاة على الأعشاب. ومع ازدياد الطلب على الأغذية الطبيعية الصحية على المستوى العالمي، يُنظر إلى لحوم الأبقار الأسترالية المغذاة بالأعشاب على أنها عنصر هام في أي نظام غذائي صحي. وبما أن لحوم الأبقار الأسترالية المغذاة بالأعشاب مرتبطة بشكل حصري بالمراعي، فهي منخفضة الدهون والكوليسترول بشكل طبيعي، في حين توفر مستويات أعلى من الأحماض الدهنية أوميغا ٣، ويعتقد أنها تقلل من ضغط الدم ومن مخاطر أنواع معينة من أنواع السرطان. ولكل هذه الأسباب يبحث المستهلكون بشكل متزايد عن اللحوم المغذاة بالأعشاب الطبيعية.

لحوم الأبقار المغذاة بالحبوب

يتم اشتقاق لحوم الأبقار المغذاة بالحبوب من الماشية التي تم تغذيتها على حصص غذائية متوازنة وطاقات عالية رشيدة وذلك لعدد محدد من الأيام. ينتج نظام التغذية هذا منتجات أكثر اتساقاً وتعرقاً محسناً يساهم في تحسين نضارتها وجودتها ونكهتها. تنتج لحوم الأبقار المغذاة بالحبوب من أستراليا لوناً أكثر اتساقاً للدهون واللحم. أنظمة التغذية النموذجية في أستراليا هي: التغذية القصيرة (١٠٠ - ١٥٠ يوماً)، والتغذية المتوسطة (١٥٠ - ٢٠٠ يوماً)، والتغذية الطويلة (٢٠٠ يوم). وتحظى الأبقار الأسترالية المغذاة بالحبوب بتقدير كبير في العديد من أسواق التصدير، وقد اكتسبت أستراليا





جودة اللحوم الأسترالية - تقييم اللحوم المبردة

يقوم مجهزو اللحوم الأسترالية بمراقبة موضوعية لجودة اللحوم باستخدام برنامج صناعي يسمى «تقييم اللحوم المبردة». وهذه هي الطريقة التي نقوم بها بتصنيف ذبائحنا بالأساس. يجري تقييم اللحوم المبردة بشكل منتظم من قبل موظفي هيئة اللحوم والماشية الأسترالية المؤهلين لضمان سلامتها واتساقها.

يستخدم تقييم اللحوم المبردة لقياس خصائص الجودة لذبائح اللحم البقري بشكل موضوعي، ما يسمح للمجهزين بتعريف المشتري بتلك الخصائص بدقة وموضوعية. يتيح تقييم اللحوم المبردة للمشتريين التحديد الدقيق لنوع المنتج المطلوب. وبمجرد أن يتم تبريد الذبائح وقبل أن يتم تجهيزها بشكل أكبر، يمكن القيام بعملية التقييم، كما يمكن لمقيمي اللحوم المبردة تقييم السمات التالية للأضلاع:

- الدهون في الأضلاع
- لون اللحم
- لون الدهون
- منطقة العضلات بالأضلاع

التعرق هو نوع من الدهون التي تترسب بين ألياف عضلات الظهر الطويلة. يتم تقييم التعرق ويتم تسجيلها وفقاً لمعايير AUS-MEAT / MSA المرجعية التي تقارن نسبة دهون التعرق إلى اللحم على سطح موقع التقييم.

يوفر نظام التعرق من AUS-MEAT مؤشراً على كمية التعرق في لحوم الأبقار. كذلك يوفر نظام التعرق وفقاً لمعايير اللحوم الأسترالية دلالة إضافية على دقة التوزيع وحجم قطع التعرق. ويمكن استخدام نظام تقييم التعرق AUS-MEAT ونظام تقييم التعرق وفقاً لنظام معايير اللحوم الأسترالية MSA في تناغم لتوفير مزيد من التفاصيل حول المنتج.



كيفية شراء لحم البقر الأسترالي

طلب لحم البقر الأسترالي أمر في غاية البساطة وتفهم لغة AUS-MEAT الخاصة باللحوم والماشية الأسترالية هي الخطوة الأولى.

هيئة اللحوم والماشية الأسترالية هي منظمة ممولة من قبل صناعة اللحوم وهي مسؤولة عن وضع والحفاظ على مواصفات اللحوم الأسترالية. إن لغة اللحوم والماشية الأسترالية هي لغة مواصفة موحدة لمنتجات اللحوم الأسترالية التي تمكن المستوردين وتجار الجملة من التحديد الدقيق لمنتجات اللحوم التي يرغبون في شرائها من أي مصدر أو بائع. تم توضيح لغة اللحوم والماشية الأسترالية بالتفصيل في دليل AUS-MEAT للحوم الأسترالية (HAM).

تعتمد لغة اللحوم والماشية الأسترالية AUS-MEAT على وصف المنتج والقياسات الموضوعية لسمات الذبائح على اختلافها، مثل الوزن فور الذبح وعمق الدهون والجنس وعمر الحيوان.

خصصت صناعة اللحوم والماشية الأسترالية رقماً مميزاً مكوناً من أربعة أرقام من دليل اللحوم الأسترالية لكل منتج نهائي من قطع اللحم ومنتج الأحشاء النهائي. تعتبر أوصاف الفئات وأرقام دليل اللحوم الأسترالية مكونات حيوية عند طلب لحم البقر الأسترالي.

يتم إجراء تقييم اللحوم المبردة من قبل موظفي الشركة المؤهلين.
وتتم مراجعة برامج تقييم شركة التبريد بانتظام من قبل AUS-MEAT لضمان سلامتها.

فهم آثار العمر والتغذية على تقييم اللحم المبرد

٧	٦	٥	٤	٣	٢	١	ب	أ
لون أغمق من الرفاقات الستة								

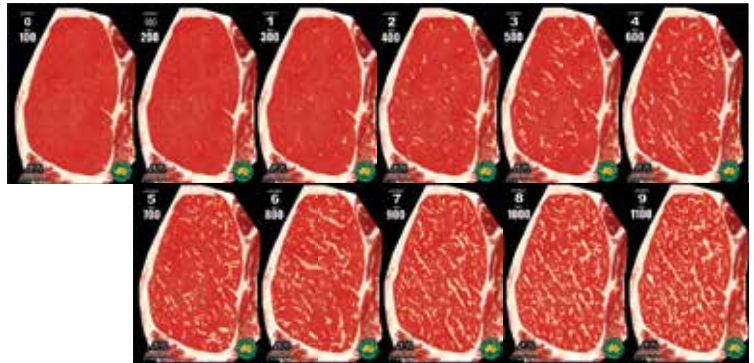
قد يشير اللون الخفيف للحم إلى الماشية الصغيرة
(ولا سيما العجول).

قد يشير لون اللحم الغامق إلى أن الماشية قد
تعرضت للضغوط والإجهاد قبل ذبحها.

٩	٨	٧	٦	٥	٤	٣	٢	١	صفر
لون أغمق من الرفاقة ٨									

قد يشير لون اللحم الخفيف إلى أن الماشية قد تم
تغذيتها بالحبوب.

قد يشير اللون الأصفر إلى أن الماشية قد تم تغذيتها
بالحشائش (عادة ما تكون العجول الناضجة)



قد يشير عدم وجود تعرقات في اللحم إلى أن
الماشية قد تم تغذيتها بالعشب.

قد يشير انتشار التعرقات إلى أن الماشية قد تم
تغذيتها بالحبوب.

مجموع الدهون الضلعية

سمك دهون الضلع تحت الجلد
وداخل العضل في نقطة محددة
في الربع الأمامي بالمليمتر.

الدهون الضلعية تحت الجلد

سمك الدهون في الأضلاع تحت
الجلد في نقطة محددة في الربع
الأمامي بالمليمتر.

التعرق

الدهون التي تترسب بين ألياف
العضلات الفردية في عضلة
الظهر الطويلة. يتم التقييم بدءاً
من (صفر) (على الأقل) إلى ١١٠٠
(على الأكثر). يتم تقييم معايير
اللحوم الأسترالية من ١٠٠ (على
الأقل) إلى ١١٠٠ (على الأكثر).

منطقة عضلات الأضلاع

يتم قياس عضلات الأضلاع
بالسنتيمتر المربع.

لون اللحم

لون عضلات الأضلاع يتم تقييمه
من ١ (خفيف) إلى ٧ (قاتم).

لون الدهون

لون الدهون العضلية للأضلاع
من صفر (أبيض) إلى ٩ (أصفر).



الخطوة الثانية

تحديد مواصفات المنتج

تحدد مواصفات المنتج سمات كل منتج. عند تحديد المواصفات للمورد الخاص بك، فإنك قد تشمل ما يلي:

- اسم القطع التي ترغب في شرائها
- دليل المنتج أو رقم قطعة اللحم الأسترالية (HAM)
- مغذاة بالأعشاب أم بالحبوب
- درجة التعرق ولون الدهون ولون اللحم
- عمق الدهون ودرجة التشذيب، وما إذا كانت العضلات المختلفة والعظام سليمة أم يتم إزالتها

الخطوة الثالثة

تحديد المتطلبات الأخرى

يجب أيضاً تحديد المتطلبات غير المتعلقة تحديداً بمواصفات المنتج. قد تتضمن تلك المتطلبات:

- المنتج مبرداً أم مجمداً
- تغليف المنتج (معبأ بتفريغ الهواء، تعبئة طبقية، عبوات متعددة التغليف، الخ.)
- السعر
- الكمية
- شروط الشحن
- تاريخ التسليم أو الوصول



كيفية طلب لحم البقر الأسترالي

هنالك ثلاث خطوات سهلة لطلب لحوم الأبقار الأسترالية.



الخطوة الأولى

تحديد الفئة أو الفئة البديلة

كخطوة أولى لطلب لحم البقر الأسترالي، يجب أن تدع المورد الخاص بك يعرف السن والجنس المرغوبين للماشية التي ستتم تجهيزها من قطع اللحم البقري المرغوبة. تعرف هذه المواصفة بالفئة. يتوافر خياران عند تحديد الفئة. إذا لم تكن قلقاً بشأن عمر الحيوان أو قلب جودة اللحم، فيمكنك تحديد اللحم حسب الفئات الأساسية.

إذا كنت تبحث عن اللحوم التي تم الحصول عليها من حيوانات في عمر معين، وبالتالي فإنها تأتي أقل تبايناً في جودتها، فيمكنك تحديد اللحوم حسب الفئات البديلة. ستلاحظ أن المعايير المستخدمة لتحديد الفئات البديلة مفصلة بشكل أكثر تحديداً من تلك الخاصة بالفئات الأساسية.

الفئات الرئيسية

إن أردت ...	رمز الفئة هو ...	ماذا يعني هذا ...
العجول	V	العجول دون أسنان قاطعة دائمة وغالباً ما يقل وزنها عن ٧٠ كيلوجراماً (١٥٤ رطلاً). ويمكن أن يكون ذكراً أو أنثى.
البقر	A	البقر التي لديها عدد من الأسنان يتراوح بين صفر و ٨ أسنان قاطعة دائمة، وغالباً ما يزيد وزنها عن ٧٠ كيلوجراماً (١٥٤ رطلاً)، ويمكن أن تكون من الذكور المخصصة أو الإناث.
الثيران	B	الثيران التي لديها عدد يتراوح بين صفر و ٨ أسنان قاطعة دائمة، ويجب أن تكون ذكراً مخصياً.

الفئات البديلة

إن أردت ...	رمز الفئة هو ...	ماذا يعني هذا ...
العجول الحولية	Y أو YS	- ليس لديها أسنان قاطعة دائمة - عمر يصل إلى ١٨ شهراً* - قد يكون ذكراً أو أنثى إذا كان Y، ولكن يجب أن يكون ذكراً إذا كان YS
العجول الصغيرة	YG أو YGS	- دون أسنان قاطعة دائمة أو عدد يتراوح بين سن قاطعة واحد أو اثنين - عمر يصل إلى ٣٠ شهراً* - قد يكون ذكراً أو أنثى إذا كان YG، ولكن يجب أن يكون ذكراً إذا كان YGS
العجول الصغيرة الممتازة	YP أو YPS	- عدد يتراوح بين صفر و ٤ أسنان قاطعة دائمة - عمر يصل إلى ٣٦ شهراً* - قد يكون ذكراً أو أنثى إذا كان YP، ولكن يجب أن يكون ذكراً إذا كان YPS
العجول الممتازة	PR أو PRS	- عدد يتراوح بين صفر و ٧ أسنان قاطعة دائمة - عمر يصل إلى ٤٢ شهراً* - قد يكون ذكراً أو أنثى إذا كان PR، ولكن يجب أن يكون ذكراً إذا كان PRS
الثيران	S	- عدد يتراوح بين صفر و ٧ أسنان قاطعة دائمة - عمر يصل إلى ٤٢ شهراً* - يجب أن تكون أنثى
الثيران أو العجول	S أو SS	- عدد يتراوح بين صفر و ٨ أسنان قاطعة دائمة - قد يكون من أي عمر - يجب أن يكون ذكراً
الأبقار	C	- عدد ٨ أسنان قاطعة دائمة - عمر يزيد على ٤٢ شهراً* - يجب أن تكون أنثى

* الأعمار المقدرة هي أعمار تقريبية.

المصدر AUS-MEAT





القطع المفصلة والبطاقات التعريفية

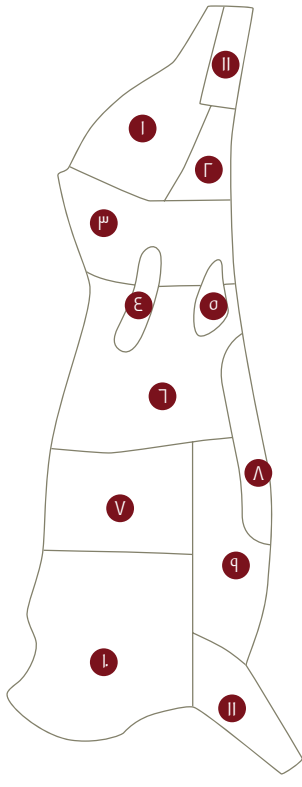




قطع اللحم المفضلة



قطع لحم البقر الرئيسية

٣. الكفل  شريحة لحم بقرى من الكفل  كفل للشواء  كفل بالدهن	١. قطع لحم من داخل/خارج الفخذ  قطع من أعلى الفخذ  قطع من أعلى الفخذ ٢. قطع لحم من أعلى الفخذ  شريحة مستديرة	
٥. شريحة لحم من الخاصرة  شريحة من الخاصرة	٤. الخاصرة  شريحة رئيسية من الخاصرة	٦. شريحة لحم من أعلى الظهر  شريحة لحم T-Bone من أعلى الظهر  شريحة لحم من أعلى الظهر
٩. الصدر  صدر الحيوان ٨. شريحة لحم من أسفل البطن  شريحة من أسفل بطن الحيوان حزمة لحم بقرى (للفرم)  ٩. سنتليتر	٧. شريحة لحم من الأضلاع  ضلع بالعظم  ضلع منسق	١٠. كتلة من الكتف  شريحة من عظمة الكتف  شريحة ملفوفة من الضلع
• ممارسات الزراعة المستدامة • مجموعة متنوعة من المنتجات • مدة صلاحية طويلة • أعلى معايير سلامة الأغذية • القابلية للتتبع	١١. الساق  الساق بالعظم (أوسو باتشو)	



البطاقات التعريفية

يتم وسم جميع علب لحم البقر الأسترالي الكرتونية ببطاقات تعريف تحمل معلومات مفصلة عن المنتج. وتعرض تسميات الكارتون المعلومات الإلزامية المطلوبة بموجب لائحة الحكومة الفيدرالية الأسترالية. بالإضافة إلى المعلومات الإلزامية، قد يضع المجهزون الأستراليون معلومات اختيارية في الملصق توفر المزيد من الوصف للمنتج للأغراض التجارية.

١. معلومات عامة: لحم خالٍ من العظام أو بالعظام وتحديد الأنواع.
٢. الكود الشريطي: الرمز الشريطي الذي تم تطويره وفقاً لمبادئ صناعة اللحوم الدولية التوجيهية.
٣. تعريف الذبيحة: تشفير الفئة التي تحدد عمر الذبيحة وجنسها (*PR*).
٤. تعريف المنتج: وصف تشفير القطع الرئيسية (STL – STRIPLOIN).
٥. نوعية التغليف: IW / VAC يشير إلى أن المنتج تمت تعبئته بشكل منفرد أو مفرغاً من الهواء.
٦. نطاق الوزن الأساسي: يشير إلى أن كل قطعة رئيسية في الكرتون تقع في نطاق الوزن الأدنى/الأقصى كما هو موضح في الملصق.
٧. تاريخ التعبئة: يشير إلى اليوم والشهر والسنة والوقت الذي تم فيه تعبئة المنتج في الكرتون.
٨. «يُفضل استهلاكه قبل» أو «يجب استخدامه قبل تاريخ»: يشير إلى أن التاريخ الذي تم فيه تعبئة المنتج هو في نهاية الفترة بالنسبة للحوم المخزنة وفقاً لأي شروط تخزين معلنة. يمكن بيع اللحوم التي تحمل علامة «يُفضل استهلاكه قبل» بعد هذا التاريخ، شريطة ألا يتعرض اللحم للضرر أو التلف أو الإهلاك. يحظر بيع اللحوم التي تحمل علامة «يستخدم قبل تاريخ» بعد هذا التاريخ.
٩. الوزن الصافي: محتوى اللحم من الكرتون فقط ودون وزن جميع مواد التغليف ويظهر بخانتين عشريتين بالكيلوجرام والباوند.
١٠. رقم الكارتون التسلسلي: الرقم التسلسلي هو نفسه كما هو موضح في رمز الكود الشريطي.
١١. بيان التبريد: تشير عبارة «حافظ على التبريد» إلى أن المنتج وضع في بيئة مبردة ومراقبة منذ تاريخ التعبئة.
١٢. بلد المنشأ: هذا شرط إلزامي للتصدير وتلصق على كل علب الكرتون من مؤسسات التصدير.
١٣. ختم AI: دفعة تحقق واعتماد حكومة استراليا الفيدرالية للمنتج.
١٤. عدد القطع: يشير إلى عدد القطع الرئيسية داخل الكرتون.
١٥. رقم الدفعة: رقم تعريف الشركة الداخلي لدفعة الإنتاج لأغراض إعادة تتبع المنتج عند الحاجة.
١٦. رمز الشركة: رمز تعريف داخلي للمنتج في الكرتون.
١٧. اسم الشركة التجاري: يشير إلى الاسم التجاري لمجهز المنتج.





حقائق سريعة

المنتجات الأستراليون ينتشرون على
نحو ٥٠٪ من الكتلة الأرضية لأستراليا.



لحم البقر الأسترالي

تراث صحي منقطع النظير ومجموعة واسعة من الفئات والدرجات. واحدة من أكثر معايير السلامة الأكثر صرامة في العالم، وهي مجرد غيض من فيض تبرز لحوم الأبقار الأسترالية وتجعلها الأكثر تفضيلاً في السوق العالمي. امنح عملاءك الجودة التي يطلبونها مع لحوم الأبقار الأسترالية.

لمزيد من المعلومات يرجى زيارة
trueaussiebeef.com