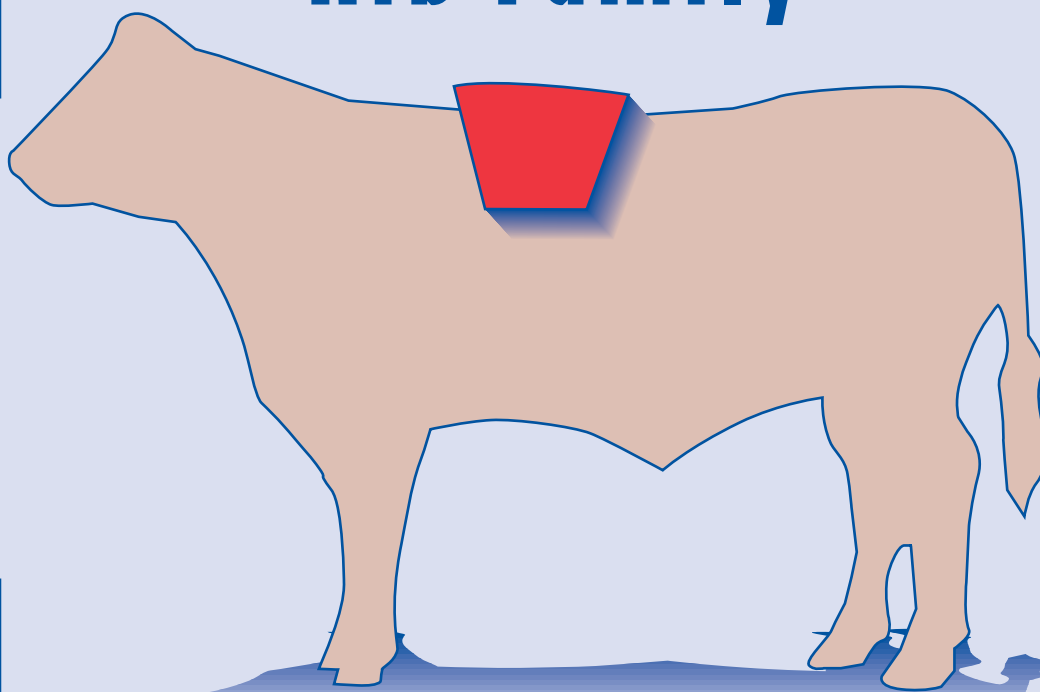


Rib Family



Rib Family

The rib family is generated from the forequarter of the carcass after the removal of the chuck, foreshank, brisket and short plate. The rib/chuck separation is made between the 5th and 6th rib. The rib/loin separation is made between the 12th and 13th rib with the 13th rib attached to the loin. Purchasers may discuss fat trim and weight ranges with the supplier.

肋脊肉系列產品

肋脊肉系列產品是從牛前四分之一層體中切除肩胛肉、前腱肉、胸前肉和胸腹肉後獲得的。肋脊肉和肩胛肉是從第五肋骨和第六肋骨間分開。肋脊與腰脊肉是從第十二肋骨和第十三肋骨間分開的。第十三肋骨留在腰脊肉上。買主可與供應商洽談有關脂肪修整和按重量分類的要求。

갈비 부위

갈비 부위는 지육 전사분체에서 목심, 앞다리 뒷부분, 가슴살 및 짧은 양지를 제거하여 생산한다. 갈비와 목심은 5번째와 6번째 갈비뼈 사이에서 분리된다. 갈비와 로인은 12번째와 13번째 갈비뼈 사이에서 분리되며, 13번째 갈비는 등심에 붙게 된다. 구매자들은 지방 트림 및 중량 범위에 대해 미국의 공급업체와 협의 조정할 수 있다.

リブ

リブはチャック、ショートプレート、ブリスケット、フォアシャンクの分離後、フォアクォーターから得られます。リブとチャックの分離は第5・6肋骨間で行われます。リブとロインの分離は第12・13肋骨間で行われ、第13肋骨はロインに付着します。米国のパッカーは海外の顧客からの特定のカット、それに付随したオプションに関するニーズに応ずるべく対応します。ここでのオプションとは重量、及び脂肪のトリミングが一般的です。異なった格付によるこのカットでは、重量が異なります。コマースシャルクオリティーのカットは、他の格付されたものと比べて、重量は重くなります。米国では、チャックとリブは第5と第6肋骨間で分離されます。購入者はサプライヤーと脂肪のトリムや重量に関して交渉が可能です。

Grupo del Costillar

El grupo del costillar se produce del cuarto delantero de la canal después de recortar la espaldilla, la pata delantera, el pecho y las agujas cortas. La separación costillar/espaldilla se hace entre la quinta y sexta costillas. La separación costillar/lomo se hace entre la décima segunda y décima tercera costillas, con la décima tercera unida al lomo. Los compradores pueden especificar a los proveedores los márgenes de peso y el recorte de la grasa.

Rib, Primal

牛肋脊肉，大分切
갈비, 일차절단
리브, 프라이マル
Costillar Principal



©1999 U.S. Meat Export Federation.

Major Subprimals

Rib, Oven-Prepared

主要
次分切肉

牛肋脊肉，適烘烤

주요
소분할육

갈비, 오븐용

主要なサブ
プライマル

リブ、オーブン用

Subprimarios
Mayores

**Costillar, Preparado
para Hornear**

Rib, Primal

The primal rib is generated from the forequarter of the carcass after the removal of the chuck, brisket, foreshank and short plate. The primal rib contains rib bones, vertebrae and blade bone cartilage.
Rib, Primal is similar to MBG 103 and Canada 103.

牛肋脊肉・大分切

大分切牛肋脊肉是從牛前四分之一屠體中切除肩胛肉、胸前肉、前腱肉和胸腹肉後獲得。大分切牛肋脊肉包括肋骨、椎骨和肩胛骨軟骨。
 牛肋脊・大分切與MBG 103和加拿大103相似。

갈비, 일차절단

일차절단 갈비는 지육 전사본체에서 목심, 가슴살, 앞사태 및 짧은 양지를 제거하여 생산한다. 일차절단 갈비에는 갈비뼈, 척추골 및 어깨뼈 연골이 포함된다. 갈비, 일차절단은 MBG 103 및 Canada 103과 유사하다.

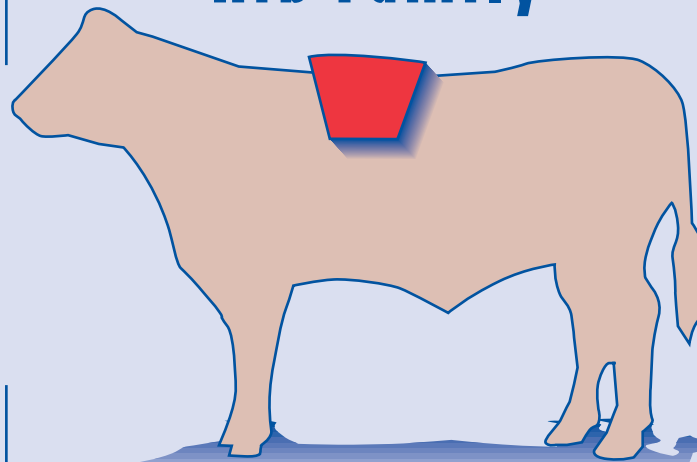
リブ、プライマル

このカットはチャック、ショートプレート、ブリスケット、フォアシャンクの分離後、フォアクォーターから得られ、肋骨、脊椎、及び肩甲骨の軟骨を含みます。
 このカットはMBG 103、及びカナダ103と同様です。

Costillar, Principal

El costillar principal se produce del cuarto delantero de la canal después de remover la espaldilla, el pecho, las agujas cortas y la pata delantera. El costillar principal incluye los huesos de la costilla, las vértebras y el cartilago del hueso de la paleta.
Costillar, Principal es similar a MBG 103 y Canadá 103.

Rib Family





Rib, Primal

Rib, Oven-Prepared



Rib, Oven-Prepared

The oven-prepared beef rib is generated from the primal rib. This cut has the short ribs, the blade bone and associated cartilage removed. The chine bones are removed along the spinal canal completely separating the ribs from the feather bones.

Rib, Oven-Prepared is similar to the MBG 107A, Australia 1600, New Zealand 22910 and Canada 107A.

牛肋脊肉， 供烤箱之製備

供烤烤而製備之牛肋脊肉是由大分切牛肋脊肉切製而成。該部位切除了短肋、肩胛骨和相關軟骨。脊椎骨需沿著脊柱溝切除從而將肋脊肉與羽狀骨完全分開。

牛肋脊肉，供烤烤之製備與MBG 107A，澳大利亞1600，紐西蘭22910和加拿大107A相似。

갈비, 오븐용

오븐용 쇠고기 갈비는 일차 절단 갈비로부터 생산된다. 이 부분육에서는 쇼트 리브, 어깨뼈 및 연결된 연골이 제거된다. 척주를 따라 등뼈를 완전히 제거함으로써 갈비와 날개 뼈가 분리된다.

갈비, 오븐용은 MBG 107A, Australia 1600, New Zealand 22910 및 Canada 107A와 유사하다.

リブ、オープン用

このカットはプライマル・リブから得られ、ショート・リブ、肩甲骨、軟骨は取り除かれます。背骨も背線に沿って完全取り除かれます。

このカットはMBG 107A、オーストラリア1600、ニュージーランド22910、及びカナダ107Aと同様です。

Costillar, Preparado para Hornear

El costillar de res preparado para hornear se produce del costillar principal. Se le quitan las costillas cortas, la paleta y los cartilagos unidos; también los huesos del espinazo a lo largo del canal, separando completamente las costillas de las láminas óseas.

Costillar, Preparado para Hornear, es similar a MBG 107A, Australia 1600, Nueva Zelanda 22910 y Canadá 107A.



Rib, Oven-Prepared



Rib, Blade Meat



Rib, Roast-Ready



Ribeye, Lip-On, Bone-In (Export Rib)

©1999 U.S. Meat Export Federation.

Rib, Roast-Ready

The roast-ready rib is generated from the oven-prepared rib that has had the blade bone, blade meat and associated muscles removed. The fat cover that is separated from the cut to remove the blade meat is replaced and secured by a net. *Rib, Roast-Ready is similar to the MBG 109 and Canada 109.*

Rib, Blade Meat

Blade meat is generated from the oven-prepared rib. This cut consists of the muscles that lie below the surface fat cover and surrounding the blade bone cartilage of the oven-prepared rib. All bones and associated cartilage are removed and this cut is trimmed practically free of fat. *Rib, Blade Meat is similar to MBG 109B and Canada 109B.*

Ribeye, Lip-On, Bone-In

The bone-in, lip-on ribeye, also known as the export rib, is generated from the oven prepared rib. It is similar to the roast-ready rib with the blade meat, chine bones and feather bones removed. The rib bones remain firmly attached. Tail length may be discussed with the supplier. *Ribeye, Lip-On, Bone-In is similar to MBG 109E and Canada 109E.*

牛肋脊肉，適烘烤

適烘烤用之牛肋脊肉是從供烤箱而製備之牛肋脊肉中切除肩胛骨、肩胛切肉和相關肌肉而切得。爲了切除肩胛骨而切開的外層脂肪應予放回並用網綁固定。
牛肋脊肉，適烘烤與 MBG 109 和加拿大 109 相似。

牛肋脊，肩胛切肉

肩胛切肉是從適烘烤牛肋脊肉中切製而得的。該分切部位包括位於烘烤肋脊肉的外層脂肪下和肩胛骨軟骨周圍的肌肉。所有骨頭和相關軟骨都被切除。該切塊經修切後基本上沒有脂肪。
牛肋和肩胛骨肉與 MBG 109B 和加拿大 109B 相似。

牛肋眼肉，含側唇，帶骨

帶骨含側唇牛肋眼肉亦稱出口肋脊肉，是從供烤箱而製備的肋脊肉中分切而得的。它與適烤牛肋脊肉相似，只是切除了肩胛切肉、脊椎骨和羽狀骨。肋骨仍緊緊依附著。買主可與供應商洽談對末端長度的要求。
牛肋眼肉，含側唇，帶骨與 MBG 109E 和加拿大 109E 相似。

갈비, 로스트용

로스트용 갈비는 오븐용 갈비에서 어깨뼈, 어깻살 및 연결된 근육을 제거하여 생산된다. 어깻살을 제거하기 위하여 부분육으로부터 분리되는 표피 지방은 다시 제자리에 놓고 그를 포장을 묶는다. *갈비, 로스트용은 MBG 109 및 Canada 109와 유사하다.*

갈비, 어깻살

어깻살은 오븐용 갈비로부터 생산된다. 이 부분육은 오븐용 갈비의 표피 지방 아래에 있는 근육 및 주변 어깨뼈 연골로 구성된다. 모든 뼈와 연결된 연골은 제거되며, 이 부분육은 실질적으로 지방이 없도록 정선된다. *갈비, 어깻살은 MBG 109B 및 Canada 109B와 유사하다.*

갈비심, 림 부착, 뼈 포함

수출용 갈비라고도 하는 뼈 포함 림 부착 갈비심은 오븐용 갈비에서 생산된다. 이 제품은 어깻살, 등뼈 및 날개 뼈를 제거한 로스트용 갈비와 유사하다. 갈비뼈는 견고하게 붙어있다. 꼬리 길이는 공급업체와 상의 조정할 수 있다. *갈비심, 림 부착, 뼈 포함은 MBG 109E 및 Canada 109E와 유사하다.*

리브, 로스트·레이더

このカットは、肩甲骨、及び付随した筋肉が取り除かれたオープン用リブより得られます。表面脂肪は取り除かれ、ネットにより固定されます。このカットはMBG 109、及びカナダ109と同様です。

리브, 블레드·미트

このカットはオープン用リブより得られます。表面脂肪下部、及び肩甲骨の軟骨周辺の筋肉より構成されません。骨、軟骨、脂肪は全て取り除かれます。日本では“リフターミート”の名前で流通しています。このカットはMBG 109B、及びカナダ109Bと同様です。

리브아이, 립付, 骨付

このカットはエキスポート・リブとして知られ、オープン用リブより得られます。肩甲骨周辺の肉、背骨、羽骨が取り除かれたロースト・レイダー・リブと同様のカットです。肋骨はそのまま残ります。尾の長さはサプライヤーと交渉が可能です。このカットはMBG 109E、及びカナダ109Eと同様です。

Costillar, Listo para Asar

The costillar listo para asar se produce del costillar preparado para hornear al quitarle el hueso y la carne de la paleta y los músculos unidos. La cubierta de grasa que se levanta del corte para remover la carne de la paleta se vuelve a colocar y se asegura con una red. *Costillar, Listo para Asar es similar a MBG 109 y Canada 109.*

Costillar, Carne de Paleta

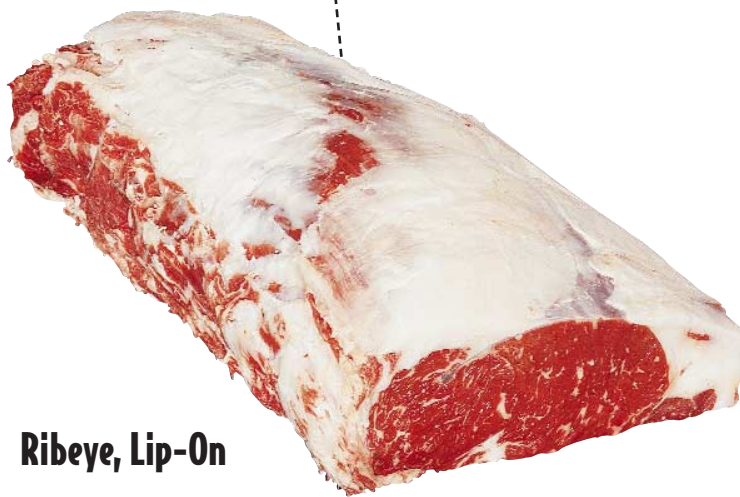
La carne de la paleta se produce del costillar preparado para hornear. Este corte consiste de los músculos que se encuentran por debajo de la cubierta de grasa que rodean el cartilago del hueso de la paleta del costillar preparado para hornear. Se le quitan los huesos y cartilagos y prácticamente toda la grasa. *Costillar, Carne de Paleta es similar a MBG 109B y Canada 109B.*

Centro del Costillar (Ribeye), con Cordón, con Hueso

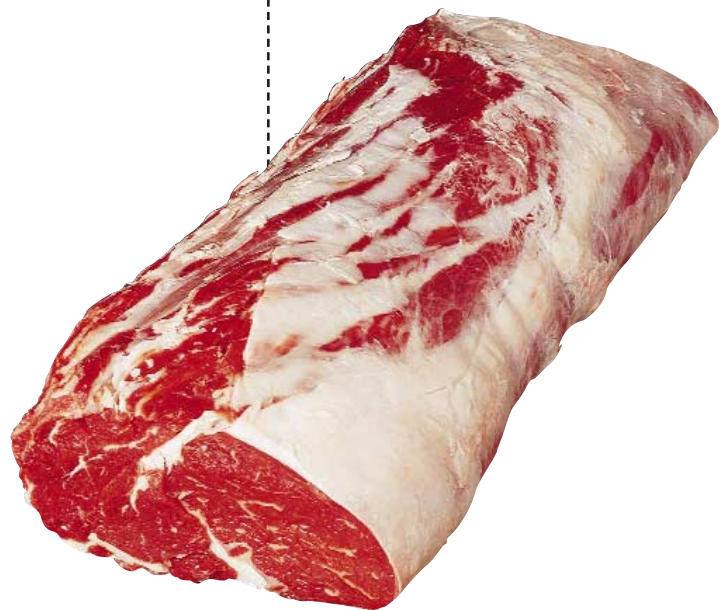
The “ribeye” con cordón y hueso, también conocido como costillar para exportación, se produce del costillar preparado para hornear. Se le quitan la carne de la paleta, los huesos del espinazo y las láminas óseas. Los huesos de las costillas permanecen firmemente unidos. La longitud del extremo se puede discutir con el proveedor. *Ribeye, Con Cordón, con Hueso es similar a MBG 109E y Canada 109E.*



Rib, Oven-Prepared



Ribeye, Lip-On



Ribeye Roll, Lip-Off

Ribeye, Lip-On

The lip-on ribeye is generated from the oven-prepared rib with the chine bones, feather bones, rib bones and blade meat removed. The lip or muscle system and associated fat that lies on the short plate side of the cut remains attached and is trimmed to a specified measurement from the ribeye muscle. Purchasers may discuss the length of the lip or tail that remains attached to the lip-on ribeye. *Ribeye, Lip-On is similar to MBG 112A, Australia 2240, New Zealand 22810 and Canada 112A.*

Ribeye Roll

The ribeye roll is generated from the ribeye, lip-on. The lip or muscle system and associated fat that lies on the short plate side of the cut is removed. *Ribeye Roll is similar to the MBG 112 and Canada 112.*

牛肋眼肉·含側唇

含側唇牛肋眼肉是從供烘箱之製備牛肋脊肉中分切而成的，只是切除了脊椎骨、羽狀骨、肋骨和肩胛切塊。側唇或位於該分切部位中胸腹肉一邊的肌肉和相關肥肉仍依附著，並被修切至與肋眼肌肉一定距離的部位。買主可與供應商洽談含側唇肋眼肉上的側唇或末端肉的長度。

牛肋眼肉，含側唇與 MBG 112A，澳大利亞 2240，紐西蘭 22810 和加拿大 112A 相似。

牛肋眼肉條

牛肋眼肉條是從含側唇肋眼肉中分切而得的。位於該部位中胸腹肉一邊的側唇和肌肉組織均被切除。

牛肋眼肉條與 MBG 112 和加拿大 112 相似。

갈비심, 림 부착

림 부착 갈비심은 오븐용 갈비에서 등뼈, 날개뼈, 갈비뼈 및 어깨살을 제거하여 생산된다. 부분육의 짧은 양지쪽에 있는 림이나 근육과 지방은 붙어있는 채로 남으며 갈비심 근육으로 부터 지정된 길이로 트림된다. 구매자는 림 부착 갈비심에 붙어있는 채로 남는 림이 꼬리 길이에 대해 공급업체와 상의 조정할 수 있다.

갈비심, 림 부착은 MBG 112A, Australia 2240, New Zealand 22810 및 Canada 112A 와 유사하다.

갈비심 롤

갈비심 롤은 림 부착 갈비심에서 생산된다. 림 또는 근육과 부분육의 짧은 양지 쪽에 있는 연결된 지방은 제거된다. 갈비심 롤은 MBG 112 및 Canada 112 와 유사하다.

リブアイ、リップオン

このカットは背骨、羽骨、肋骨、肩甲骨周辺の肉が取り除かれたオープン用リブより得られます。ショート・プレート側のリップと脂肪はこのカットに付着し、リブアイから特定の長さでトリミングされます。リップと尾の長さは、サブライヤーと交渉が可能です。このカットはMBG 112A、オーストラリア2240、ニュージーランド22810、及びカナダ112Aと同様です。

リブアイ・ロール

このカットはリップオンリブアイより得られ、ショート・プレート側の脂肪は取り除かれます。このカットはMBG 112、及びカナダ112と同様です。

Ribeye, Con Cordón

El "ribeye" con cordón se produce del costillar preparado para hornear quitándole los huesos del espinazo, las láminas óseas y la carne de la paleta. El cordón o sistema muscular y grasa adherida que des-cansa sobre las agujas cortas permanece unido recortando del músculo del ribeye hasta la medida especificada. Los compradores pueden especificar la longitud del cordón o extremo que permanece unido al ribeye con cordón. *Ribeye, con Cordón is similar a MBG 112A, Australia 2240, Nueva Zelanda 22810 y Canadá 112A.*

Rollo de Ribeye

El rollo de "ribeye" se produce del ribeye con cordón removiendo el cordón o sistema muscular y la grasa adherida a un lado de las agujas cortas. *Rollo de Ribeye es similar a MBG 112 y Canadá 112.*