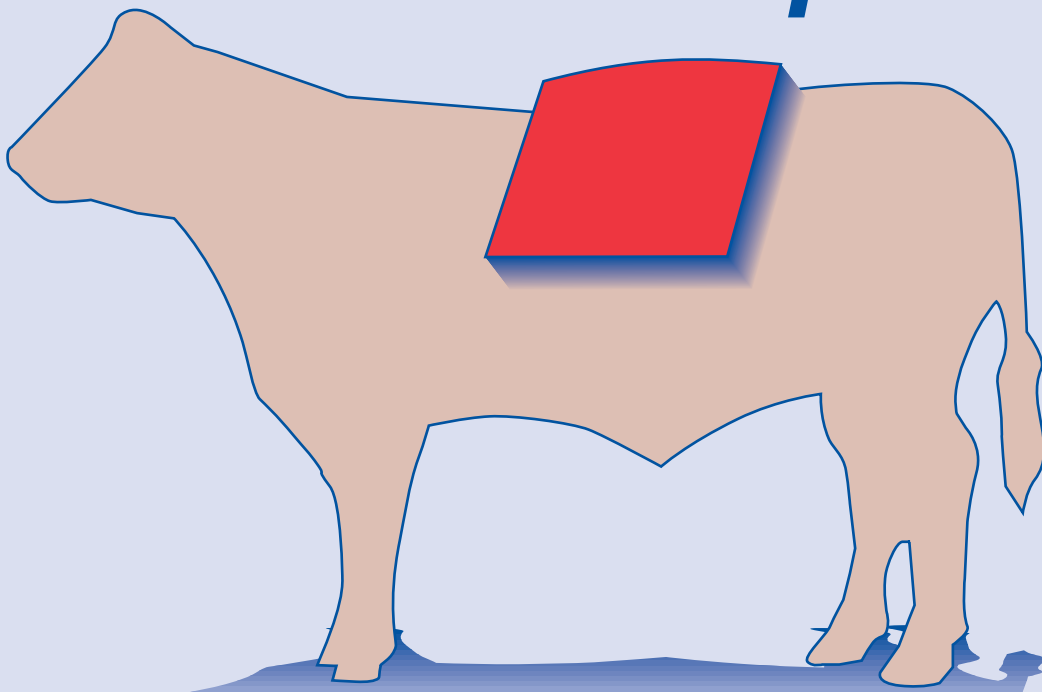


# Loin Family



## Loin Family

The loin family is generated from the hindquarter of the carcass after the removal of the round and the flank. The short loin, tenderloin, strip loin and the sirloin are generated from the full loin. The loin/rib break is made between the 12th and 13th ribs with the 13th rib remaining on the hindquarter. The loin/round break is made by a straight cut between the sacral and caudal vertebrae exposing the end of the femur bone in the primal round. Fat trim and weight ranges may be discussed with the supplier.

## 腰脊肉系列產品

腰脊肉系列產品是從牛後四分之一層體中切除後腿肉和腹脅肉後獲得的。前腰脊肉、腰裡脊肉、前腰脊肉條、後腰脊肉條都是從整塊腰脊肉中分切而成的。腰脊和肋脊是在第十二肋骨和第十三肋骨之間切開的。第十三肋骨仍附在牛後四分之一層體上。腰脊和後腿是在尾椎和第一尾椎之間垂直切開而將大分切後腿中的股骨暴露。買主可與供應商洽談有關脂肪修整和按重量分類的要求。

## 로인 부위

로인 부위는 자육 후사분체에서 우둔과 옆구리살을 제거하여 생산한다. 쇼트 로인, 안심, 스트립 로인 및 설로인은 전체 로인에서 생산된다. 로인과 갈비는 12번째와 13번째 갈빗대 사이에서 분리되며, 13번째 갈비는 후사분체에 남겨 된다. 로인과 우둔은 천골과 미추골 사이에서 직선으로 절단되며 일차 절단 우둔에서 대퇴골 끝이 노출된다. 지방 트림 및 중량 범위에 대해서는 공급업체와 협의 조정할 수 있다.

## ロイン

ロインはラウンド、及びフランクの分離後、ハインド・クォーターより得られ、ショート・ロイン、ストリップ・ロイン、テンドーロイン、及びサーロインよりなります。ロインとリーブの分離は第12・13肋骨間で行われ、第13肋骨はハインド・クォーターに含まれます。ロインとラウンドの分離は仙椎・尾椎間で行われ、プライマル・ラウンドの大腿骨は露出するようになります。このカットに関する脂肪のトリミングと重量は米国サプライヤーと交渉が可能です。

## Familia del Lomo

La familia del lomo se produce del cuarto delantero de la canal después de remover la pierna y la falda. El lomo corto, el filete o solomillo, el "strip loin" (franja de lomo) y el aguayón se producen del lomo completo. La separación lomo/costillar se hace entre la décima segunda y décima tercera costillas con la décima tercera costilla unida al cuarto delantero. La separación lomo/pierna se hace haciendo un corte recto entre las vértebras sacras y caudales, dejando expuesto el extremo del fémur de la pierna principal. Se puede especificar al proveedor el recorte de la grasa y los márgenes de peso.

# Loin, Primal

腰脊肉，大分切  
로인, 일차 절단  
ロイン、プライマル  
Lomo, Principal



©1999 U.S. Meat Export Federation.

## Major Subprimals

Loin, Short Loin

Top Sirloin Butt, Boneless

Bottom Sirloin Butt, Boneless

Full Tenderloin

Loin, Strip Loin, Short-Cut, Boneless

Loin Tail

## 主要次分切肉

腰脊肉，前腰脊肉  
上後腰脊肉塊，去骨  
下後腰脊肉塊，去骨  
整塊腰裡脊肉  
腰脊肉，前腰脊肉條，短切，去骨  
腰脊肉尾

## 주요 소분할육

로인, 쇼트 로인  
툼 설로인 버트, 뼈 제거  
보텀 설로인 버트, 뼈 제거  
안심  
로인, 스트립 로인, 쇼트 컷, 뼈 제거  
로인 꼬리

## 主要なサブプライマル

ロイン、ショート・ロイン  
トップ・サーロイン・バット、骨なし  
ボトム・サーロイン・バット、骨なし  
フル・テンドーロイン  
ロイン、ストリップ・ロイン、ショート・カット、骨なし  
ロイン・テイル

## Subprimarios Mayores

Lomo Corto

Parte Superior de la Cabeza de Aguayón, Deshuesada

Parte Inferior de la Cabeza de Aguayón, Deshuesada

Filete Completo

Lomo, Strip Loin, Corto, Deshuesado

Orilla de Lomo

## Loin, Primal

The primal loin is generated from the hindquarter of the carcass after the removal of the round and the flank. The short loin, sirloin, strip loin and tenderloin are produced from the primal loin. The kidney is removed and the fat associated with the kidney is partially removed. *Primal Loin is similar to MBG 172 and Canada 172.*

## 腰脊肉・大分切

大分切腰脊肉是從牛後四分之一層體中切除後腿肉和腰脊肉後獲得的。前腰脊、腰裡脊肉、前腰脊肉條和腰脊肉條都出自大分切腰脊肉。牛腎被切除，連在牛腎上的脂肪被部份切除。大分切腰脊肉與MBG 172和加拿大172相似。

## 로인, 일차절단

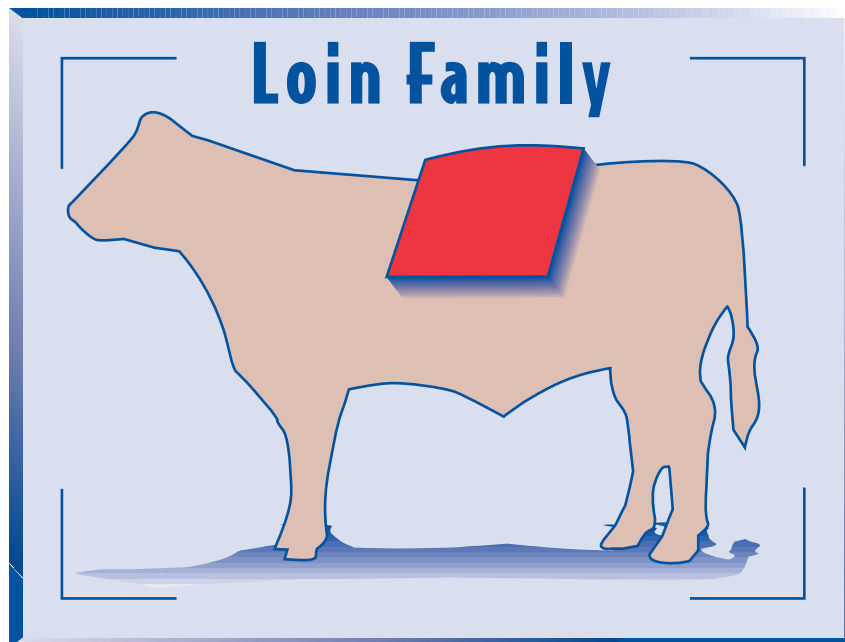
일차 절단 로인은 후사분체에서 우둔과 옆구리살을 제거하여 생산한다. 쇼트 로인, 설로인, 스트림 로인 및 안심은 일차 절단 로인에서 생산된다. 신장이 제거되고 신장에 붙은 지방은 부분적으로 제거된다. 일차 절단 로인은 MBG 172 및 Canada 172와 유사하다.

## ロイン、プライマル

プライマル・ロインはラウンド、及びフランクの分離後、ハインド・クォーターより得られます。このカットはショート・ロイン、ストリップ・ロイン、テンドーロイン、及びボトム・サーロインよりなります。腎臓は取り除かれ、腎臓に付随する脂肪(ケンネン脂肪)は部分的に取り除かれます。このカットはMBG 172、及びカナダ172と同様です。

## Lomo, Principal

El lomo principal se produce del cuarto delantero de la canal después de quitar la pierna y la falda. El lomo corto, el aguayón, el "strip loin" y el filete o solomillo se obtienen del lomo principal. Se quita el riñón, así como la grasa parcialmente unida. *Lomo Principal es similar a MBG 172 y Canadá 172.*

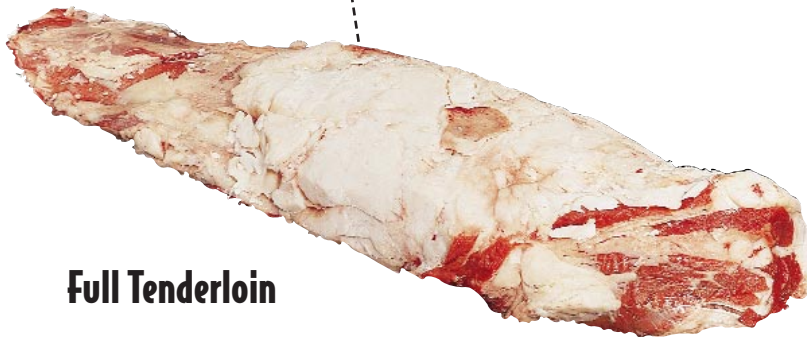




**Loin, Primal**



**Loin, Short Loin**



**Full Tenderloin**

©1999 U.S. Meat Export Federation.

## Loin, Short Loin

The short loin is produced from the primal loin and is separated from the sirloin by dividing the primal loin at a point anterior to the hip cartilage. The short loin contains the muscles of the strip loin and a portion of the tenderloin. Purchasers may discuss the fat trim and the length of the flank edge (tail) remaining on the cut with their suppliers. *Loin, Short Loin, Short-Cut is similar to MBG 174 Australia 1550, New Zealand 22710 and Canada 174.*

### Loin Tail

The loin tail (not shown) is generated from the primal loin and consists of the muscles that surround and are immediately posterior to the 13th rib.

### Full Tenderloin

The full tenderloin is a boneless cut generated from the primal loin after the removal of the strip loin, top sirloin and bottom sirloin. A gland will be present on the fat side of the full tenderloin. The surface fat from the lymph gland towards the tail is tapered to the lean at a point not beyond three quarters the length of the tenderloin. *Full Tenderloin is similar to MBG 189 and Canada 189.*

## 腰脊肉・前腰脊肉

前腰脊肉是從大分切腰脊肉中分切而成。它通過在髖骨軟骨前將大分切腰脊肉與後腰脊肉分開。前腰脊肉包括前腰脊肉條和部份腰裡脊肉。買主可與供應商洽談有關脂肪修整和留在部位肉上的腹脅端(尾)的長度要求。

腰脊肉・前腰脊肉與 MBG 174・澳大利亞 1550・紐西蘭 22710 和加拿大 174 相似。

### 腰脊肉尾

腰脊肉尾是從大分切腰脊肉中分切而成的。它包括圍繞和緊跟在第十三肋骨後的肌肉。

### 菲力

菲力是在切除前腰脊肉條、上後腰脊肉和下後腰脊肉後的大分切腰脊肉中得到的。有一腺體會存在全腰裡脊肉條脂肪側。從淋巴腺到尾部之間的表面脂肪逐漸削薄到精肉處止。經削薄後的腰裡脊肉總長不小於原來的3/4。

整塊腰裡脊肉與 MBG 189 和加拿大 189 相似。

## 로인, 쇼트 로인

쇼트 로인은 일차 절단 로인에서 생산되며 좌골 연골 전면의 한 지점에서 일차 절단 로인을 분리함으로써 설로인과 분리된다. 쇼트 로인은 스트림 로인과 안심의 일부를 포함한다.

구매자들은 지방 트림과 부분육에 남은 열구리살 가장자리(꼬리)의 길이에 대해 공급업체와 협의 조정할 수 있다. 로인, 쇼트 로인은 MBG 174, Australia 1550, New Zealand 22710 및 Canada 174와 유사하다.

### 로인 꼬리

로인 꼬리는 일차 절단 로인에서 생산되며 13번째 갈비를 둘러싸는 근육과 그 바로 뒤의 근육으로 구성된다.

### 안심

안심은 일차 절단 로인에서 스트림 로인, 톱 설로인 및 보텀 설로인을 제거하여 생산되는 뼈 없는 부분육이다. 임파선은 안심의 지방 쪽에 있다. 꼬리를 향하는 림프선으로부터의 표면 지방은 안심 길이의 3/4을 넘지 않는 지점에서 살코기와 경사지게 절단된다. 안심은 MBG 189 및 Canada 189와 유사하다.

## ショート・ロイン

このカットはプライマル・ロインより得られます。寛骨の軟骨前部でプライマル・ロインを分割することにより、ショート・ロインをサーロインから分離します。ショート・ロインはストリップ・ロイン、テンドーロインの一部を含みません。脂肪のトリミング、及びフランクの端の長さに関してサプライヤーと交渉が可能です。

このカットは MBG 174, オーストラリア 1550, ニューゼaland 22710, 及びカナダ 174 と同様です。

### ロイン・テイル

ロイン・テイルこのカットはプライマル・ロインより得られます。第13肋骨後部より構成されます。

### フル・テンドーロイン

フル・テンドーロインはボトムサーロインとトップサーロインからロインを分離してからプライマル・ロインから出る骨抜きカット部分です。フル・テンドーロインの脂肪部分には分泌腺があります。リンパ腺から尻尾まで表面の脂肪率 3/4 以下です。フル・テンドーロインは MBG 189 やカナダ 189 は同様です。

## Lomo Corto

El lomo corto se produce del lomo principal y se separa del aguayón al dividir el lomo principal en el punto anterior al cartilago de la cadera. El lomo corto contiene los músculos del "strip loin" y parte del filete o solomillo. Los compradores pueden especificar al proveedor el recorte de la grasa y la longitud de la orilla de la falda que quede en el corte.

*Lomo Corto es similar a MBG 174, Australia 1550, Nueva Zelanda 22710 y Canadá 174.*

### Orilla de Lomo

La orilla del lomo se produce del lomo principal y consiste de los músculos que rodean y están inmediatamente atrás de la décima tercera costilla (no se muestra).

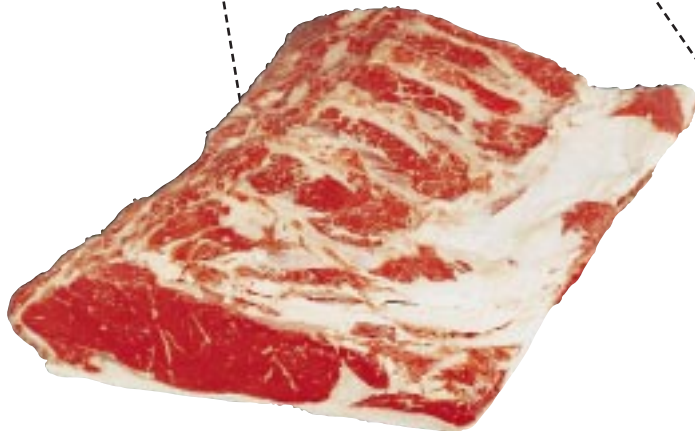
### Filete o Solomillo

El filete o solomillo completo es un corte deshuesado que se produce del lomo principal después de quitar el "strip loin", el aguayón superior y el aguayón inferior. Habrá una glándula presente en el lado con grasa del filete completo. La superficie de grasa de la glándula linfática hacia la cola hasta un punto no mayor de tres cuartos la longitud del filete. *Filete o Solomillo completo es similar a MBG 189 y Canadá 189.*



**Loin, Primal, Trimmed**

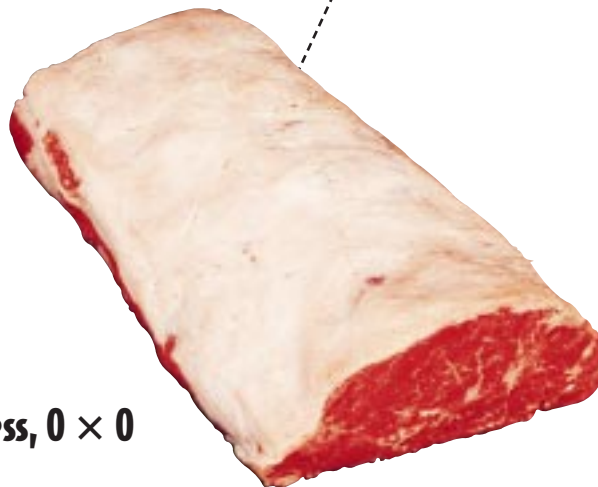
**Strip Loin, Boneless, 1 × 1**



**Strip Loin, Boneless, 3 × 2**



**Strip Loin, Boneless, Back Strap Removed**



**Strip Loin, Boneless, 0 × 0**

©1999 U.S. Meat Export Federation.

**Loin, Strip Loin, Short-Cut, Boneless**

The boneless strip loin is generated from the primal loin after the removal of the sirloin, tenderloin and all bones and associated cartilages. Surface fat and tail length (length of the flank edge) may be discussed with the supplier and there are many varieties available. Varieties of strip loins made in the U.S. refer to the length of the tail or flank edge and the surface fat cover. These cuts are characterized by their tail length and are commonly referred to as "3 x 2", "1 x 1", "0 x 1", "0 x 1 back strap removed", "0 x 1 steak ready 1/8 inch cover" and "0 x 0".  
*Loin, Strip Loin, Short-Cut, Boneless is similar to MBG 180, Australia 2140, New Zealand 22610 and Canada 180.*

**腰脊肉，前腰脊肉條，短切，去骨**

去骨前腰脊肉是從大分切腰脊肉中切除後腰脊肉、腰裡脊肉、所有的骨頭和相關軟骨而獲得的。買主可與供應商洽談有關表面脂肪和尾長(腰脊肉端長)的要求。這方面的成品很多。美國生產的前腰脊肉條的規格因尾長或腰脊肉端長以及表面脂肪層而異。這些部位按其尾長分類。它通常是指"3x2"，"1x1"，"0x1"，"0x1切除背條"，"0x1適牛排"，"1/8英寸外層"及"0x0"。  
 腰脊肉，前腰脊肉條，短切，去骨與MBG 180，澳大利亞2140，紐西蘭22610和加拿大180相似。

**로인, 스트립 로인, 쇼트 컷, 뼈 제거**

뼈 없는 로인, 스트립 로인은 일차 절단 로인에서 설로인, 안심, 모든 뼈와 연결된 연골 등을 제거하여 생산한다. 표피 지방과 꼬리 길이(옆구리살 가장자리의 길이)는 공급업체와 협의 조정할 수 있으며 다양한 제품이 있다. 미국에서 생산되는 다양한 스트립 로인은 꼬리나 옆구리살 가장자리의 길이와 표피 지방에 의해 제품을 구분한다. 이 부분육들은 꼬리 길이에 의해 구분되는데, 보통 "3 x 2", "1 x 1", "0 x 1", "0 x 1 백 스트랩 제거", "0 x 1 스테이크용 1/8 인치 커버", "0 x 0" 등으로 지칭된다.  
 로인, 스트립로인(채끝등심), 쇼트 컷, 뼈 제거는 MBG 180, Australia 2140, New Zealand 22610 및 Canada 180과 유사하다.

**ストリップ・ロイン、ショート・カット、骨なし**

このカットはテnderロイン、ボトム・サーロイン、骨、軟骨は全て取り除かれます。表面脂肪は厚さ、及びフランクの端の長さに関して、サプライヤーと交渉が可能です。一般にフランクの端の長さは3x2、1x1、0x1、0x1バック・ストラップオフ、0x1ステーキ・レディ1/8インチカバー、及び0x0となります。  
 このカットはMBG 180、オーストラリア2140、ニュージーランド22610、及びカナダ180と同様です。

**Lomo, Strip Loin, Corto, Deshuesado**

El "strip loin" deshuesado se produce del lomo principal después de quitar el aguayón, el filete o solomillo y todos los huesos y cartílagos unidos. La grasa de la superficie y la longitud de la orilla (longitud del borde de la falda) se le pueden especificar al proveedor. Hay muchas variedades disponibles. La variedad de "strip loins" que se produce en los EE.UU. se refiere a la longitud de la cola u orilla de la falda y la cubierta de grasa de la superficie. Estos cortes se caracterizan por la longitud de la orilla y comúnmente se les llama "3 x 2", "1 x 1", "0 x 1 sin la franja posterior", "0 x 1 listo para bistec con cubierta de 1/8" y "0 x 0".  
*Lomo, Strip Loin, Corto, Deshuesado es similar a MBG 180, Australia 2140, Nueva Zelanda 22610 y Canadá 180.*



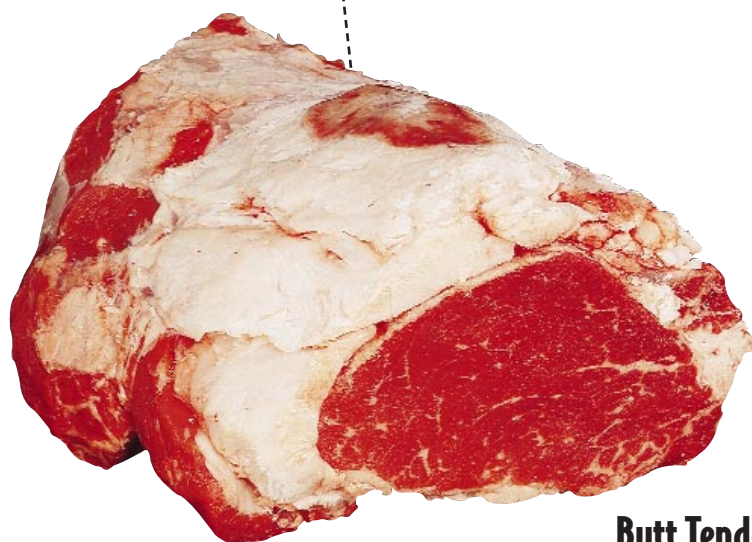




**Full Tenderloin**



**Butt Tenderloin, Peeled**



**Butt Tenderloin**

©1999 U.S. Meat Export Federation.

**Butt Tenderloin, Peeled**

The butt tenderloin, peeled is generated from the sirloin end of the primal loin. This cut is practically free of surface fat. *Butt Tenderloin, Peeled is similar to MBG 191A, New Zealand 23234 and Canada 191A.*

**Butt Tenderloin**

The butt tenderloin is generated from the sirloin end of the primal loin. The surface fat trim on the butt tenderloin is uniform across the cut. The large lymph gland may be present. *Butt Tenderloin is similar to MBG 191 and Canada 191.*

**後腰裡脊肉・去皮脂**

去皮脂後腰裡脊肉是從大分切腰脊肉的上後腰脊肉中分切而成的。該部位基本上無表面脂肪。  
後腰裡脊肉・去皮脂與 MBG 191A・紐西蘭 23234 和加拿大 191A 相似。

**後腰裡脊肉**

後腰裡脊肉是從大分切腰脊肉的上後腰脊肉中分切而成的。後腰裡脊肉中的表面脂肪修整是統一的。大淋巴腺可能還存在。  
後腰裡脊肉與 MBG 191 和加拿大 191 相似。

**버트 안심, 근막 제거**

버트 안심, 근막 제거는 일차 절단 로인의 설로인 쪽에서 생산된다. 이 부분육은 실질적으로 표피 지방이 없다.  
버트 안심, 근막 제거는 MBG 191A, New Zealand 23234 및 Canada 191A와 유사하다.

**버트 안심**

버트 안심은 일차 절단 로인의 설로인 쪽에서 생산된다. 버트 안심의 표피 지방 트림은 부분육 전체에 걸쳐 균일하다. 커다란 림프선이 있을 수도 있다.  
버트 안심은 MBG 191 및 Canada 191과 유사하다.

**バット・テンドーロイン、皮なし**

このカットは表面脂肪がなく、MBG 191A、ニュージーランド23234、及びカナダ191Aと同様です。

**バット・テンドーロインヒレアタマ又はヘアタマ(日本名)**

このカットはプライマル・ロインのサーロイン後部より得られ、表面脂肪は全体的に均一になっています。リンパ腺は残っている場合があります。  
このカットはMBG 191、及びカナダ191と同様です。

**Cabeza de Filete, sin Pellejo**

La cabeza de filete sin pellejo se produce del aguayón del lomo principal. Este corte casi no contiene grasa en la superficie. *Cabeza de Filete, sin pellejo es similar a MBG 191A, Nueva Zelanda 23234 y Canadá 191A.*

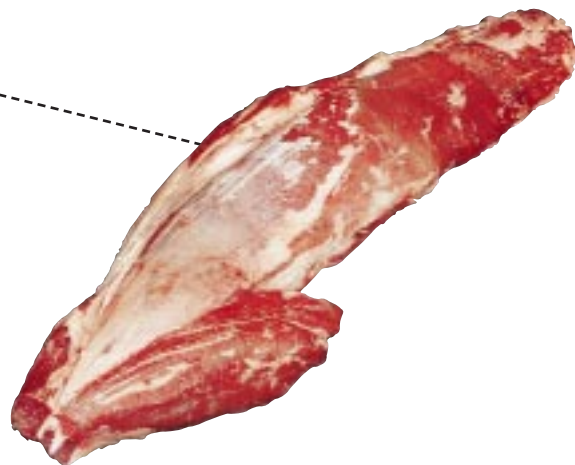
**Cabeza de Filete**

La cabeza de filete se produce del extremo del aguayón del lomo principal. El recorte de la grasa de la superficie es igual a lo largo del corte. Puede estar presente la glándula linfática. *Cabeza de Filete es similar a MBG 191 y Canadá 191.*

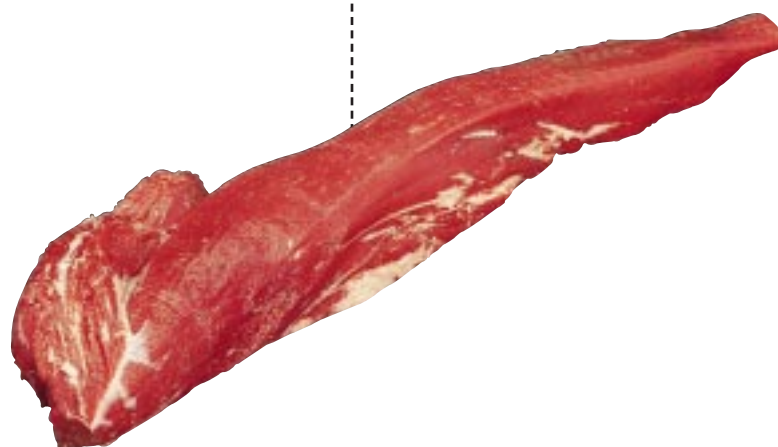


**Full Tenderloin**

**Loin, Full Tenderloin, Side Muscle-On, Peeled**



**Full Tenderloin, Side Muscle-Off, Peeled**



**Full Tenderloin, Side Muscle-Off, Skinned**

©1999 U.S. Meat Export Federation.

**Loin, Full Tenderloin, Side Muscle-On, Peeled**

The tenderloin, side muscle-on, peeled is generated from the full tenderloin. This cut is similar to the full tenderloin except that most surface fat is removed. This cut is often referred to PSMO (Peeled, Side Muscle-On) tenderloin.

*Full Tenderloin, Side Muscle-On, Peeled is similar to MBG 189A, Australia 2150, New Zealand 22910 and Canada 189A.*

**Full Tenderloin, Side Muscle-Off, Peeled**

The tenderloin, side muscle-off is generated from the full tenderloin. This cut will be similar to the full tenderloin except that the side muscle (psosas minor) that lies adjacent to the main tenderloin muscle will be removed. Most surface fat is removed.

*Full Tenderloin, Side Muscle-Off, Peeled is similar to MBG 190 and Canada 190.*

**Full Tenderloin, Side Muscle-Off, Skinned**

The tenderloin, side muscle-off, skinned is generated from the full tenderloin. This cut is similar to the side muscle-off tenderloin except the silver skin will be removed. This cut is free of surface fat.

*Full Tenderloin, Side Muscle-Off, Skinned is similar to MBG 190A and Canada 190A.*

**腰脊肉, 整塊腰裡脊肉, 含側肉, 去皮脂**

去皮脂, 含側肉腰裡脊肉是從整塊腰裡脊肉中分切得的。該部位與整塊腰裡脊肉相似, 只是大多數表面脂肪都被切除。該部位常被稱為 PSMO (去皮脂, 含側肉)腰裡脊肉。

*腰脊肉, 整塊腰裡脊肉, 含側肉, 去皮脂與 MBG 189A, 澳大利亞 2150, 紐西蘭 22910 和 加拿大 189A 相似。*

**腰脊肉, 整塊腰裡脊肉, 去側肉, 去皮脂**

去側肉腰裡脊肉是從整塊腰裡脊肉中分切而成的。該部位與整塊腰裡脊肉相似, 只是鄰近腰裡脊肉主肌肉的側肉 (小腰肌瘦肉) 被切除。大多數表面脂肪亦被切除。

*腰脊肉, 整塊腰裡脊肉, 去側肉, 去皮脂與 MBG 190 和 加拿大 190 相似。*

**整塊腰裡脊肉, 去側肉, 去皮**

去側肉整塊腰裡脊肉是從整塊腰裡脊肉中分切制而成的。該部位與去側肉腰裡脊肉相似, 只是銀色表皮將被切除。該部位無表面脂肪。  
*整塊腰裡脊肉, 去側肉, 去皮與 MBG 190A 和 加拿大 190A 相似。*

**로인, 안심, 옆 근육 부착, 표피지방 제거**

로인, 안심, 옆 근육 부착, 표피지방 제거는 안심에서 생산된다. 이 부분육은 대부분의 표피 지방이 제거된다는 점을 제외하면 안심과 유사하다. 이 부분육은 종종 PSMO (Peeled, Side Muscle-On) 안심이라고 지칭된다.

*안심, 옆 근육 부착, 표피지방 제거는 MBG 189A, Australia 2150, New Zealand 22910 및 Canada 189A와 유사하다.*

**안심, 옆 근육 제거, 표피지방 제거**

안심, 옆 근육 제거, 표피지방 제거는 안심에서 생산된다. 이 부분육은 주 안심 근육에 인접한 옆 근육 (psosas minor)이 제거된다는 점을 제외하면 안심과 유사하다. 대부분의 표피 지방은 제거된다.

*안심, 옆 근육 제거, 표피지방 제거는 MBG 190 및 Canada 190과 유사하다.*

**안심, 옆 근육 제거, 근막 제거**

안심, 옆 근육 제거, 근막 제거는 안심에서 생산된다. 이 부분육은 실버 스킨이 제거된다는 점을 제외하면 옆 근육 제거 안심과 유사하다. 이 부분육에는 표피 지방이 없다.

*안심, 옆 근육 제거, 근막 제거는 MBG 190A 및 Canada 190A와 유사하다.*

**フル・テンドーロイン、サイドマッスル (小腰筋) オン、皮なし、脂肪なし ヒレ又はヘレ (日本名)**

このカットは表面脂肪が取り除かれている点を除いて、フル・テンドーロインと同様です。このカットは PSMO (Peeled, Side Muscle-On) テンドーロインとしても知られています。

*このカットは MBG 189A, オーストラリア 2150, ニュージーランド 22910、及びカナダ 189A と同様です。*

**フル・テンドーロイン、サイドマッスル (小腰筋) オフ、皮なし、脂肪なし**

このカットはサイドマッスルが取り除かれている点以外フル・テンドーロインと同様です。表面脂肪大部分取り除かれています。

*このカットは MBG 190、及びカナダ 190 と同様です。*

**フル・テンドーロイン、サイドマッスル (小腰筋) オフ、皮 (シルバースキン) なし**

このカットは皮 (シルバースキン)、及び表面脂肪は取り除かれています。  
*このカットは MBG 190A、及びカナダ 190A と同様です。*

**Lomo, Filet Completo, con Músculo Lateral o Cordon, sin Pellejo**

El filete completo con músculo lateral sin pellejo se produce del lomo principal. Este corte es similar al filete completo, con excepción de que no incluye la mayor parte de la grasa de la superficie. Con frecuencia se le llama PSMO (en inglés).

*Filet Completo, con Músculo Lateral, sin Pellejo es similar a MBG 189A, Australia 2150, Nueva Zelanda y Canadá 189A*

**Filet Completo, sin Músculo Lateral o Cordon, sin Pellejo**

El filete sin músculo lateral se produce del filete completo. Este corte es similar al filete completo, excepto que se remueve el músculo lateral (psosas minor) adyacente al músculo principal del filete.

Casi no contiene grasa en la superficie.  
*Filet Completo, sin Músculo Lateral, sin Pellejo es similar a MBG 190A y Canadá 190A.*

**Solomillo o filete completo, sin músculo lateral, con recorte.**

El solomillo o filete, sin músculo lateral se genera del solomillo o filete completo. Este corte es similar al solomillo o filete completo pero sin el músculo lateral (psosas minor). Se le recorta casi toda la grasa.  
*Solomillo o filete completo, sin músculo lateral, con recorte es similar a MBG 190 y Canadá 190.*



**Loin, Primal**



**Bottom Sirloin Butt, Boneless**



**Top Sirloin Butt, Boneless**

©1999 U.S. Meat Export Federation.

### Top Sirloin Butt, Boneless

The boneless top sirloin butt is generated from the primal loin after removal of the strip loin, tenderloin, and bottom sirloin butt. All bones, associated cartilages and ligaments with associated cartilages and lean are removed. Purchasers may discuss surface fat trim with the supplier. *Top Sirloin Butt, Boneless is similar to MBG 184, Australia 2120, New Zealand 22550 and Canada 184.*

### Bottom Sirloin Butt, Boneless

The boneless bottom sirloin butt is generated from the primal loin after the removal of the top sirloin, tenderloin, and strip loin. The bottom sirloin consists of three parts: tri-tip, ball tip and flap. *Bottom Sirloin Butt, Boneless is similar to MBG 185, Australia 2130, New Zealand 22560 and Canada 185.*

### 上後腰脊肉・去骨

去骨後腰脊肉是從帶骨上後腰脊肉條中切得的。所有的骨頭，相連的軟骨和韌帶及其附著的脂肪和精肉都被移除。買主可與供應商洽談有關表面脂肪修整的要求。

上後腰脊肉・去骨與 MBG 184・澳大利亞 2120・紐西蘭 22550 和 加拿大 184 相似。

### 下後腰脊肉・去骨

下後腰脊肉是從切除上後腰脊肉、腰裡脊肉和前腰脊肉條後的大分切腰脊肉中切得的。下後腰脊肉包括三個部份：三角肉、球尖肉和翼板肉。

下後腰脊肉塊・去骨與 MBG 185・澳大利亞 2130・紐西蘭 22560 和 加拿大 185 相似。

### 톱설로인 버트, 뼈 제거

뼈 제거한 톱설로인 버트는 일차절단 로인에서 스트립 로인, 안심, 보텀 설로인 버트를 제거하여 생산한다. 모든 뼈, 관련 연골 및 인대들은 제거한다. 표피 지방 다듬기에 대해서는 공급업체와 협의 조정할 수 있다.

톱설로인 버트, 뼈 제거는 MBG 184, Australia 2120, New Zealand 22550 및 Canada 184와 유사하다.

### 보텀 설로인 버트, 뼈 제거

뼈 없는 보텀 설로인 버트는 일차 절단 로인에서 립설로인, 안심 및 스트립 로인을 제거하여 생산한다. 보텀 설로인은 트리 팁, 볼 팁 및 플랩의 세 부분으로 구성된다.

보텀 설로인 버트, 뼈 제거는 MBG 185, Australia 2130, New Zealand 22560 및 Canada 185와 유사하다.

### トップ・サーロイン・バット、骨なしランプ(日本名)

このカットは骨付トップ・サーロイン・バットより得られます。全ての骨、軟骨、腱、及び脂肪は取り除かれます。表面脂肪は厚さに関して、サプライヤーと交渉が可能です。

このカットはMBG 184、オーストラリア2120、ニュージーランド22550、及びカナダ184と同様です。

### ボトム・サーロイン・バット、骨なし

このカットはトップ・サーロイン、テンダーロイン、及びストリップ・ロインの分離後プライマル・ロインより得られ、トライ・チップ、ボール・チップ、及びボトム・フラップの3部位より構成されます。

このカットはMBG 185、オーストラリア2130、ニュージーランド22560、及びカナダ185と同様です。

### Aguayón, Deshuesado

El aguayón deshuesado se produce del lomo principal después de quitar el "strip loin", el filete y la parte inferior de la cabeza de aguayón. Los compradores pueden especificar al proveedor el recorte de la grasa de la superficie.

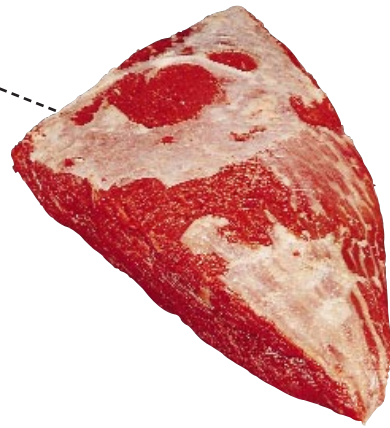
*Parte Superior de la Cabeza de Aguayón, Deshuesada es similar a MBG 184, Australia 2120, Nueva Zelanda 22550 y Canadá 184.*

### Parte Inferior de la Cabeza de Aguayón (Bottom Sirloin), Deshuesada

La parte inferior de la cabeza de aguayón deshuesada se produce del lomo principal después de quitar la parte superior del aguayón, el filete y el "strip loin". La parte inferior de aguayón consiste de tres partes: la punta en triángulo, la punta de la bola y la faldilla. *Parte Inferior de la Cabeza de Aguayón, Deshuesada es similar a MBG 185, Australia 2130, Nueva Zelanda 22560 y Canadá 185.*



**Top Sirloin Butt,  
Boneless**



**Top Sirloin, Cap Muscle (Coulotte)**



**Top Sirloin, Center Cut, Boneless, Cap-Off**

**Top Sirloin, Center Cut, Boneless, Cap-Off**

The center-cut top sirloin is generated from the boneless top sirloin after the removal of the cap or coulotte and all other muscles other than the *gluteus medius*. This cut may have small amounts of surface fat present.

*Top Sirloin, Center Cut, Boneless, Cap-Off is similar to MBG 184B and Canada 184B.*

**Top Sirloin, Cap Muscle (Coulotte)**

The top sirloin cap muscle is also known as the coulotte. It is generated from the boneless top sirloin after the removal of the center-cut sirloin. Purchasers may discuss the fat trim of this boneless cut.

*Top Sirloin, Cap Muscle (Coulotte) is similar to MBG 184D and Canada 184D.*

**上後腰脊肉，中央分切，去骨，去蓋肉**

中央分切上後腰脊肉是從去骨的上後腰肉中切除蓋肉以及除了牽肌以外的所有肌肉而得。和所有其他瘦肉後的去骨上後腰脊肉中獲得的。該部位可能具有少量的表面脂肪。

上後腰脊肉，中央分切，去骨，去蓋肉與 MBG 184B 和加拿大 184B 相似。

**上後腰脊肉，蓋肉 (Coulotte)**

上後腰脊肉又稱蓋肉。它是從切除中央分切後腰脊肉後的去骨上後腰脊肉中分切而成的。買主可與供應商洽談有關去骨部位的脂肪修整要求。

上後腰脊肉，蓋肉與 MBG 184D 和加拿大 184D 相似。

**톱 설로인, 센터 컷, 뼈 제거, 캡 제거**

센터 컷 톱 설로인은 뼈 없는 톱 설로인에서 캡을 제거하고 둔근을 제외한 기타 모든 근육을 제거하여 생산한다. 이 부분육에는 소량의 표피 지방이 있다. 톱 설로인, 센터 컷, 뼈 제거, 캡 제거는 MBG 184B 및 Canada 184B와 유사하다.

**톱 설로인, 큐로트**

톱 설로인 캡 근육은 Coulotte라고도 한다. 이 부분육은 뼈 없는 톱 설로인에서 센터 컷 설로인을 제거하여 생산한다. 구매자들은 이 뼈 없는 부분육의 지방 다듬기에 대해 상의 조정할 수 있다. 톱 설로인, 큐로트(Coulotte)는 MBG 184D 및 Canada 184D와 유사하다.

**トップ・サーロイン、キャップ付ランプ (日本名)**

このカットはキャップ (Coulotte)、又は中殿肉以外の筋肉の分離後、表面脂肪は多少残ります。このカットはMBG 184B、及びカナダ184Bと同様です。

**トップ・サーロイン、センターカット、骨なし、キャップ (Coulotte) なし**

このカットはランプ又はラムとしても知られ、センターカット・サーロインの分離後、骨なしトップ・サーロインより得られます。脂肪のトリミングや骨なしカットに関してはサブライヤーと交渉が可能です。このカットはMBG 184D、及びカナダ184Dと同様です。

**Aguayón sin tapa o Top Sirloin sin tapa Aguayón, Corte Central, Deshuesado, Sin Tapa**

Este corte se produce de la parte superior del aguayón deshuesado después de remover la tapa y los demás músculos, menos el *gluteus medius*. Este corte puede que tenga poca grasa en la superficie.

*Parte Superior del Aguayón, Corte Central, Deshuesado, Sin Tapa es similar a MBG 184B y Canadá 184B.*

**Tapa del aguayón**

El músculo de la parte superior del aguayón se produce después de quitar el corte central del aguayón. Los compradores pueden especificar el recorte de la grasa para este corte deshuesado. *Parte Superior del Aguayón, Músculo de la Tapa es similar a MBG 184D y Canadá 184D.*

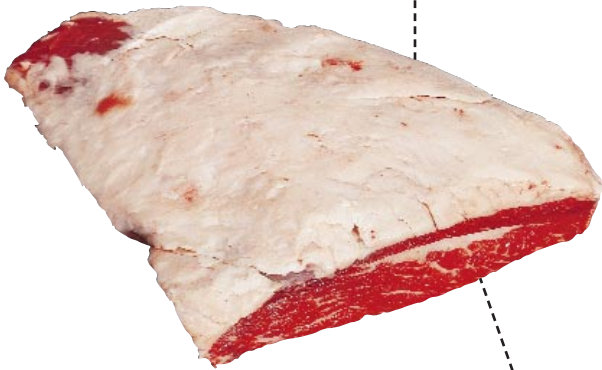




**Bottom Sirloin Butt,  
Boneless**



**Bottom Sirloin Butt, Ball Tip**



**Bottom Sirloin Butt, Tri-Tip**



**Bottom Sirloin Butt, Flap**



**Bottom Sirloin Butt, Tri-Tip, Peeled**

©1999 U.S. Meat Export Federation.

### Bottom Sirloin Butt, Ball Tip

The ball tip is generated from the bottom sirloin butt. This boneless cut is dome shaped and is trimmed of visible surface fat and connective tissue. The ball tip is separated from the flap and tri-tip by the natural seam.  
*Bottom Sirloin Butt, Ball Tip is similar to MBG 185B and Canada 185D.*

### Loin, Bottom Sirloin Butt, Tri-Tip

The tri-tip is generated from the bottom sirloin butt. This boneless cut will be separated from the ball tip and flap by the natural seam. All connective tissue is removed from this cut. Surface fat remains.  
*Loin, Bottom Sirloin Butt, Tri-Tip is similar to MBG 185C and Canada 185C.*

### Bottom Sirloin Butt, Tri-Tip, Peeled

The peeled tri-tip is generated from the tri-tip that has had practically all surface fat removed.  
*Bottom Sirloin Butt, Tri-Tip, Peeled is similar to MBG 185D, Australia 2131 and Canada 185D.*

### Bottom Sirloin Butt, Flap

The flap is generated from the bottom sirloin butt. This boneless cut is trimmed of practically all fat, however, small pieces of flake fat remain. Some connective tissue may remain on this cut that is separated from the ball tip and tri-tip by the natural seam.  
*Bottom Sirloin Butt, Flap is similar to MBG 185A, Australia 2206 and Canada 185A.*

### 下後腰脊肉, 球尖肉

球尖肉是從下後腰脊肉中分切而成的。該部位呈圓拱形, 表面可見脂肪和結締組織均被切除。球尖肉按自然接縫與翼板肉和三角肉分開。

下後腰脊肉塊, 球尖肉與MBG 185B和加拿大185B相似。

### 腰脊肉, 下後腰脊肉塊, 三角肉

三角肉是從下後腰脊肉塊中分切而成的。該去骨部位將按自然接縫與球尖肉和翼板肉分開。其所有結締組織均被切除。表面脂肪予以保留。

腰脊肉, 下後腰脊肉塊, 三角肉與MBG 185C和加拿大185C相似。

### 下後腰脊肉塊, 三角肉, 去皮脂

去皮脂三角肉是從切除了所有表面脂肪的三角肉中分切而成的。

下後腰脊肉塊, 三角肉, 去皮脂與MBG 185D, 澳大利亞2131和加拿大185D相似。

### 下後腰脊肉, 翼板肉

翼板肉是從下後腰脊肉中分切而成的。該去骨部位基本上切除了所有脂肪, 但小片零星脂肪還存在, 某些結締組織也可能存在。該部位按自然接縫與球尖肉和三角肉分開。

下後腰脊肉塊, 翼板肉與MBG 185A, 澳大利亞2206和加拿大185A相似。

### 보텀 설로인 버트, 볼 팁

볼 팁은 보텀 설로인 버트에서 생산된다. 이 뼈 없는 부분육은 모양이 돔과 같고 눈에 띄는 표피 지방과 결합 조직은 다 들어낸다. 볼 팁은 자연적인 경계선에 의해 플랩 및 트리-팁과 분리된다.

보텀 설로인 버트, 볼 팁은 MBG 185B 및 Canada 185D와 유사하다.

### 로인, 보텀 설로인 버트, 트리 팁

트리 팁은 보텀 설로인 버트로부터 생산된다. 이 뼈 없는 부분육은 자연적인 경계선에 의해 볼 팁 및 플랩과 분리된다. 모든 결합 조직은 이 부분육에서 제거된다. 표피 지방은 남는다.

로인, 보텀 설로인 버트, 트리 팁은 MBG 185C 및 Canada 185C와 유사하다.

### 보텀 설로인 버트, 트리 팁, 근막 제거

근막을 제거한 트리 팁은 트리 팁에서 실질적으로 모든 표피 지방을 제거하여 생산한다.

보텀 설로인 버트, 트리 팁, 근막 제거는 MBG 185D, Australia 2131 및 Canada 185D와 유사하다.

### 보텀 설로인 버트, 플랩

플랩은 보텀 설로인 버트로부터 생산된다. 이 뼈 없는 부분육에서는 실질적으로 모든 지방을 다듬어 내지만 작은 지방 조각들은 남는다. 자연적인 경계선에 의해 볼 팁 및 트리 팁과 분리되는 이 부분육에는 일부 결합 조직이 남을 수도 있다.

보텀 설로인 버트, 플랩은 MBG 185A, Australia 2206 및 Canada 185A와 유사하다.

### ボトム・サーロイン・ボール・チップ

ボール・チップはボトム・サーロイン・バットより得られ、ドーム型をしており、表面脂肪と結合組織は取り除かれます。ボール・チップは筋肉の合わせ目のフラップとトライ・チップで分離されます。このカットはMBG 185B、及びカナダ185Dと同様です。

### 로인, 보텀・サー로인・트라이·칩

트라이·칩은 보텀·サー로인·바트에서 생산된다. 이 뼈 없는 부분육은 자연적인 경계선에 의해 볼 팁 및 플랩과 분리된다. 모든 결합 조직은 이 부분육에서 제거된다. 표피 지방은 남는다. 이 부분은 자연적인 경계선에 의해 볼 팁 및 플랩과 분리된다. 이 부분육에는 일부 결합 조직이 남을 수도 있다. 이 부분은 자연적인 경계선에 의해 볼 팁 및 플랩과 분리된다. 이 부분육에는 일부 결합 조직이 남을 수도 있다.

### ボトム・サーロイン・バット, 트라이·칩, 스킨오프 토모산카쿠 (일본명)

이 부분은 자연적인 경계선에 의해 볼 팁 및 플랩과 분리된다. 이 부분육에는 일부 결합 조직이 남을 수도 있다. 이 부분은 자연적인 경계선에 의해 볼 팁 및 플랩과 분리된다. 이 부분육에는 일부 결합 조직이 남을 수도 있다.

### ボトム・サーロイン・フラップ 카노미 또는 히레미미 (일본명)

플랩은 보텀·サー로인·바트에서 생산된다. 이 뼈 없는 부분육에서는 실질적으로 모든 지방을 다듬어 내지만 작은 지방 조각들은 남는다. 자연적인 경계선에 의해 볼 팁 및 트리 팁과 분리되는 이 부분육에는 일부 결합 조직이 남을 수도 있다. 이 부분은 자연적인 경계선에 의해 볼 팁 및 플랩과 분리된다. 이 부분육에는 일부 결합 조직이 남을 수도 있다.

### Parte Inferior del Aguayón, Punta de la Bola

La punta de la bola se produce de la parte inferior del aguayón. Este corte deshuesado tiene forma de domo y no contiene grasa en la superficie ni tejido conectivo. La punta de la bola se separa de la faldilla y la punta en triángulo por las vetas naturales.  
*Parte Inferior del Aguayón, Punta de la Bola es similar a MBG 185B and Canadá 185D.*

### Parte Inferior de la tapa de Aguayón, Punta en Triángulo

La punta en triángulo se produce de la parte inferior de la tapa de aguayón. Este corte deshuesado se separa de la punta de la bola y la faldilla por las vetas naturales. Se le remueve el tejido conectivo. Se le deja la grasa de la superficie.  
*Lomo, Parte Inferior de la Cabeza de Aguayón, Punta en Triángulo es similar a MBG 185C and Canadá 185C.*

### Parte Inferior de la tapa de Aguayón, con Punta en Triángulo, sin Pellejo o Limpia

Se produce de la punta en triángulo después de quitarle prácticamente toda la grasa.  
*Parte Inferior de la Cabeza de Aguayón, con Punta en Triángulo, sin Pellejo es similar a MBG 185D, Australia 2131 y Canadá 185D.*

### Falda de tapa del Aguayón (Flap.)

La faldilla se produce de la parte inferior de la cabeza de aguayón. A este corte deshuesado se le recorta prácticamente toda la grasa, sin embargo, pueden quedar algunos pedacitos. Puede quedar algo de tejido conectivo en este corte que es separado de la punta de la bola y la punta en triángulo por las vetas naturales.  
*Parte Inferior de la Cabeza de Aguayón, Faldilla es similar a MBG 185A, Australia 2206 y Canadá 185A.*