



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/2000/5
20 December 1999

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

**КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ,
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

Рабочая группа по разработке стандартов
на скоропортящиеся продукты и повышению
качества

Специализированная секция по разработке
стандартов на мясо
Девятая сессия, 27-29 марта 2000 года, Женева

Пункт 3 с) предварительной повестки дня

Краткий текст спецификаций для отдельных продуктов

Проект - Спецификации говядины

Представлено Австралией

Примечание секретариата: Настоящий документ содержит краткий текст описаний отдельных продуктов и является частью раздела спецификации туш и отрубов. Австралия (AUS-MEAT) взяла на себя обязательство представить фотографии и подготовить полный текст проекта для всех стран, участвующих в работе сессии Специализированной секции, в марте месяце. Этот проект будет представлен только на английском языке, и он будет вручаться непосредственно различным делегациям.

Краткий текст спецификаций для отдельных продуктов

ПРОЕКТ - СПЕЦИФИКАЦИИ ГОВЯДИНЫ

С КОСТЬЮ

ПОЛУТУША 1000

Туша распиливается на полутуши вдоль позвоночного столба.

Вопросы, требующие уточнения:

- Диафрагма: оставляется или удаляется.
- Оставляется ли почка.
- Почечные и сосудистые жиры: оставляются, частично или полностью удаляются.
- Необходимо определить порядок производства стандартного туалета туши.

ЦЕЛЬНАЯ ТУША: ТОВАРНЫЙ НОМЕР 1000А

ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 1010 (3 ребра)

Заднюю четвертину получают в результате деления полутуши на заднюю и переднюю четвертины, разрезаемые вдоль указанного ребра под прямыми углами к позвоночному столбу через брюшную часть пашины.

Вопросы, требующие уточнения:

- Необходимо указать число ребер (0-3 и/или 7-8).
- Диафрагма оставляется или удаляется.
- Оставляется ли почка.
- Почечный/сосудистый жир оставляется или удаляется.

ПИСТОЛЕТНЫЙ ОТРУБ ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ 1020 (8 ребер)

Пистолетный отруб получают из задней четвертины путем удаления тонкой части пашины, бокового участка ребер и части завитка из чельшка. Разрез начинается с поверхностного пахового лимфатического узла, отделяется мышца rectus abdominus и, следуя контуру бедра, разрез ведется параллельно телам позвонков приблизительно в 50 мм от мышцы longissimus dorsi (длинного мускула спины).

Вопросы, требующие уточнения:

- Чило ребер (4-8).
- Оставляется ли диафрагма.
- Оставляется ли почка.
- Оставляются ли почка/сосуд.
- Длина ребра от длинного мускула спины.

ОКОВАЛОК И КОСТРЕЦ 1502

Оковалок и кострец получают из задней четвертины путем удаления вырезки одним куском от брюшной поверхности поясничного позвонка и боковой поверхности подвздошной кости. Филей отделяется разрезом, который начинается в месте соединения поясничного и крестцового позвонков в точке, расположенной краниально к тазобедренным буграм, и ведется к брюшному участку пашины.

ОКОВАЛОК 1500

Вариант А.

Оковалок получают из задней четвертины при помощи разреза, который начинается от лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью, проходит точно краниально к тазобедренному суставу и ведется до седалищного лимфатического узла.

Вариант В.

Оковалок получают из задней четвертины в результате сортового отруба в краниальной части, который начинается в месте соединения последнего крестцового и первого хвостового позвонков и обнажает головку бедренной кости без отсечения выпуклости. На оковалке не должно остаться более двух позвонков. Пашина полностью удаляется.

Вопросы, требующие уточнения:

- Удаление поверхностного пахового лимфатического узла и лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью.
- Удаление участка огузка и подлежащей волокнистой ткани.

ОКОВАЛОК БЕЗ ГОЛЯШКИ 1510

Оковалок без голяшки получают из оковалка (номер продукта 1500 А-В) путем удаления большой берцовой кости (по коленному суставу), преплюсневой кости (за исключением пяточного бугра) и группы мышц-разгибателей по линии сращения, оставляя мышцу *gastrocnemius* (пяточную мышцу), ахиллово сухожилие и группу мышц - сгибателей.

Вопросы, требующие уточнения:

- Удаление поверхностного пахового лимфатического узла и лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью.

ОКОВАЛОК ПРЯМОУГОЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ 1520

Оковалок прямоугольной разделки получают из оковалка (номер продукта 1500 А-В) при помощи надреза по коленному суставу параллельно основанию с удалением большой берцовой и предплюсневой костей и покрывающей их мясной мякоти.

КОСТРЕЦ И ФИЛЕЙ 1540 (3 ребра)

Кострец и филей получают из оковалка сортовым отрубом, который начинается от лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью, и проходит точно краниально от тазобедренного сустава к седалищному лимфатическому узлу. Тонкая часть пашины удаляется, начиная от точки, расположенной краниально к тазобедренным буграм и приблизительно в 75 мм от мышцы *longissimus dorsi* (длинный мускул спины), и параллельно телу позвонка указанного ребра.

Вопросы, требующие уточнения:

- Количество ребер (0-3 ребра).
- Расстояние от длинного мускула спины.
- Оставляется или удаляется диафрагма.
- Оставляется или удаляется почка и почечный жир.

КОРОТКИЙ ФИЛЕЙ 1550 (3 ребра)

Короткий филей получают из задней четвертины сортовым отрубом, который начинается в месте соединения поясничного и крестцового позвонков в точке, расположенной краниально по отношению к тазобедренным буграм, и идет к брюшному участку пашины. Тонкая часть пашины удаляется, начиная от точки, расположенной краниально к тазобедренным буграм, приблизительно в 50 мм от мышцы *longissimus dorsi* (длинного мускула спины) и параллельно телу позвонка указанного ребра.

Вопросы, требующие уточнения:

- Количество ребер.
- Расстояние от длинного мускула спины.
- Оставляется ли диафрагма.
- Оставляется ли почка.
- Оставляется ли почечный жир.

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 1063 (13 ребер)

Переднюю четвертину получают из полутуши путем рассечения передней и задней четвертин отрубом вдоль указанного ребра, производимого под прямыми углами к позвоночному столбу через брюшной участок пашины.

Вопросы, требующие уточнения:

- Количество ребер (10-13).
- Оставляется ли диафрагма.

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА И ПАШИНА ---номер еще не присвоен--- (13 ребер)

(ПИСТОЛЕТНЫЙ ОТРУБ ПЕРЕДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ)

Переднюю четвертину и пащину получают из полутуши, и они состоят из 13-реберной передней четвертины, остающейся пашины, которые прочно держатся после отделения от полутуши 8-реберного пистолетного отруба задней четвертины (номер продукта 1020).

Вопросы, требующие уточнения:

- Количество ребер пистолетного отруба задней/передней четвертин (5-9).
- Оставляется или удаляется диафрагма.
- Длина ребер, измеряемая от длинного мускула спины.

ЧЕЛЫШКО 1643 (13 ребер)

Челышко получают из 13-реберной передней четвертины (номер продукта 1063) сортовым отрубом, который начинается в месте соединения первого ребра и первого грудинного сегмента, проходит через участок загибания диафрагмы у 11-го ребра и продолжается до 13-го ребра.

Вопросы, требующие уточнения:

- Количество ребер (10-13).
- Диафрагма удаляется или оставляется.
- Указать параллельную линию отруба и точку удаления челышка.

ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ГОВЯЖЕЙ ГРУДИНКИ ---номер еще не присвоен---

Переднюю часть говяжьей грудинки получают из 13-реберного челышка (номер продукта 1643). Участок грудины и расположенные там мышцы удаляются отрубом, начинающимся в первом грудинном сегменте, проходящем через реберный хрящ до и включая хрящ седьмого ребра с удалением грудины и расположенной там грудинной мышцы. Отруб производится по брюшному контуру реберного хряща от 7-го до 13-го ребра передней четвертины с удалением бескостного брюшного участка завитка (мышца *transversus abdominis*) и соединенных с ней мышц. Передняя часть говяжьей грудинки может состоять из следующих ребер по выбору: **(3-13-е ребро или 1-10-е ребро включительно)**.

Вопросы, требующие уточнения:

- Номера и количество ребер.
- Длина ребер от дорсальной линии разреза.
- Диафрагма удаляется или оставляется.

КРАЙ ЧЕЛЫШКА (ГРУДИНА) ----- номер еще не присвоен -----

Край чельшка (грудина) и расположенные там мышцы отделяются от чельшка (номер продукта 1643) отрубом, начинающимся в первом сегменте грудины, проходящим через и вдоль реберного хряща до и включая хрящ 7-го ребра. Эта часть отделяется с соответствующей мышцей от края чельшка одним куском. Основные мышцы: *pectoralis superficialis*, *pectoralis profundus*, *M. rectus thoracis*.

Вопросы, требующие уточнения:

- Удаляется или оставляется мышца *transversus thoracis*.

ЗАВИТОК ----- номер еще не присвоен -----

Завиток получают отрубом, проходящим по брюшному контуру реберного хряща от 7-го до 13-го ребра передней четвертины с отделением бескостного брюшного отдела завитка. Основные мышцы: *transversus abdominis* и *rectus abdominis*. Белая волокнистая ткань кромки брюшины (*linea alba*) удаляется.

Вопросы, требующие уточнения:

- Брюшина удаляется или оставляется.

ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ ПРЯМОУГОЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ 1615 (5 ребер)

Лопаточную часть прямоугольной разделки получают из передней четвертины после отделения чельшка (номер продукта 1643) и подготовленной реберной части (номер продукта 1600). Шейная часть отделяется от передней четвертины сортовым отрубом, проходящим параллельно и краниально к 1-му ребру и через соединение 7-го шейного и 1-го грудного позвонков. Лопаточная часть прямоугольной разделки состоит из пяти ребер (1-е – 5-е включительно), а линия разреза на брюшине проходит в 75 мм от длинного мускула спины (*longissimus dorsi*) и параллельно позвоночному столбу в районе первого ребра. Жировое отложение, расположенное на дорсальном крае, удаляется вместе с рыхлой мышечной тканью.

Вопросы, требующие уточнения:

- Количество ребер (4-6).
- Расстояние от длинного мускула спины.
- Оставляется или удаляется мышца *subscapularis*.
- Оставляется или удаляется вейная связка (*ligamentum nuchae*).

ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ 1630

Шейная часть отделяется от передней четвертины сортовым отрубом, проходящим параллельно и краниально к первому ребру и через соединение 7-го шейного и 1-го грудного позвонков.

Вопросы, требующие уточнения:

- Оставляется или удаляется вейная связка (*ligamentum nuchae*).

РЕБЕРНАЯ ЧАСТЬ - ПОДГОТОВЛЕННАЯ 1600 (5 ребер)

Подготовленную реберную часть получают из передней четвертины после отделения чельшка (номер продукта 1643) и лопаточной части прямоугольной разделки (номер продукта 1615). Реберный край грудинки отделяется на расстоянии 75 мм от мышцы *longissimus dorsi* (длинного мускула спины) с филейного (каудального) конца параллельно позвоночному столбу (краниально) в месте расположения 6-го ребра. Тела позвонков (хребтового края) на подготовленной реберной части удаляются с обнажением костного мяса, но остистые отростки (перовидные кости) не отделяются.

Вопросы, требующие уточнения:

- Количество ребер (5-9).
- Остистые отростки удаляются или оставляются.
- Удаление кончика лопаточного и расположенного поблизости хряща.
- Длина ребер, измеренная от длинного мускула спины.
- Удаление трапециевидной мышцы (*trapezius*).
- Оставляется или удаляется вейная связка (*ligamentum nuchae*).

РЕБЕРНЫЙ КРАЙ ГРУДИНКИ 1694 (9 ребер)

Реберный край грудинки получают из передней четвертины после удаления чельшка (номер продукта 1643)/подготовленной реберной части (номер продукта 1600)/лопаточной части прямоугольной разделки (номер продукта 1615). Линия отделения реберного края грудинки проходит приблизительно в 75 мм от (глазка) длинного мускула спины и параллельно позвоночному столбу. Поверхностная фасция (cutaneus trunci) удаляется.

Вопросы, требующие уточнения:

- Количество и номера ребер (1-9).
- Оставляется ли поверхностная фасция cutaneus trunci.
- Оставляется или удаляется наружный жировой покров.
- Удаляется или оставляется диафрагма.

О дополнительных вариантах спецификации можно узнать из изображений NAMР

РУЛЬКА - ГОЛЯШКА ПЕРЕДНЕЙ/ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ (1680)

Рульку/голяшку получают из передней/задней ног (группы мышц разгибателей/сгибателей). Передняя нога отрубается по линии отделения чельшка от передней четвертины через мышцы triceps и biceps brachii и через дистальный конец к плечевой кости, чтобы в отруб попали лучевая/локтевая кости и расположенные на них мышцы.

Задняя нога отрубается по коленному суставу с удалением большой берцовой/предплюсневой костей с облегающими их группами мышц сгибателей/разгибателей.

Вопросы, требующие уточнения:

- Оставляется передняя или задняя четвертина.
- Отделение локтя (локтевого отростка) передней четвертины и запястьевое сустава на этапе удаления мяса.
- Удаление trusus и коленного сустава задней четвертины на этапе отделения мяса.

(дополнительные изображения процесса отделения сустава)

ГОВЯЖЬИ КОСТИ 6449E

Состоят из бедренных и плечевых костей, которые надлежит разрубить на части указанной длины. Костный мозг должен быть открыт с обоих концов каждой части костей.

БЕСКОСТНЫЕ ОТРУБЫ

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА 2010

Внутренняя часть расположена кадаульно и медиально к берцовой кости и прикреплена к os coxae (крестцовой кости), причем она отделяется по естественной линии сращения толстой части пашины и ссека. Основание полового члена, волокнистая ткань и паховый лимфатический узел, а также жир вокруг него удаляются.

Вопросы, требующие уточнения:

- Толщина жирового покрова.
- Удаляется или оставляется мышца-эректор.
- Удаляется ли соединительная ткань.
- Удаляются ли бедренные кровеносные сосуды.

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ ВЕРХА 2011

Внутреннюю часть без верха получают из внутренней части путем отделения мышцы gracilis по естественной линии сращения. Жировые отложения полностью удаляются.

Вопросы, требующие уточнения:

- Удаляются или оставляются мышцы rectineus и/или sartorius.

Дополнительное изображение крупных мышц.

ВЕРХ ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ 2012

Верх внутренней части представляет собой мышцу gracilis, которая отделяется от внутренней части по естественной линии сращения.

Вопросы, требующие уточнения:

- Удаление волокнистой ткани и жировых отложений.
- Удаляются или оставляются мышцы *pectineus* или *sartorius*.

МЯСО ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ 2035

Мясо внутренней части получается из внутренней части без верха (номер продукта 2011) после удаления всех оболочек, соединительной ткани и бедренных кровеносных сосудов.

Вопросы, требующие уточнения:

- Удаляется или оставляется мышца *pectineus*.
- *Особое сочетание мяса внутренней части (номер продукта 2035) и мяса наружной части (номер продукта 2033) можно также назвать ЧЕРНЫМ МЯСОМ и применять к нему один и тот же идентификационный код.*

МЯСО НАРУЖНОЙ ЧАСТИ 2033

Мясо наружной части получают из наружной части (номер продукта 2030) после отделения плоского отруба наружной части (номер продукта 2040) и глазка бедра (номер продукта 2050) по естественной линии сращения.

Весь подкожный жир, соединительная ткань, оболочки и пленки на плоском отрубе и глазке бедра наружной части удаляются. Клиновидная мышца, расположенная на каудальной части мышцы *glutobiceps* (плоский отруб наружной части) может быть отделена в интересах удаления отложений жира по линии сращения.

Вопросы, требующие уточнения:

- Оставляется или удаляется клиновидная мышца или часть мышцы *glutobiceps*.
- *Особое сочетание мяса внутренней части (номер продукта 2035) и мяса наружной части (номер продукта 2033) можно также назвать ЧЕРНЫМ МЯСОМ и применять к нему один и тот же идентификационный код.*

ССЕК 2020

Ссек расположен сбоку/каудально по отношению к берцовой кости и прикреплен к os coxae (крестцовой кости), он отделяется по естественной линии сращения между толстой частью пашины и внутренней частью. Сортовой отруб ноги проходит непосредственно в месте соединения ахиллова сухожилия и пяточной мышцы (gastrocnemius). С крестцовой кости удаляются все хрящи.

Вопросы, требующие уточнения:

- Оставляется или удаляется ахиллово сухожилие.
- Удаляется или оставляется подколенный лимфатический узел..

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ 2030

Наружную часть получают из ссека (номер продукта 2020) после удаления пяточной мышцы (gastrocnemius). Подколенный лимфатический узел, близлежащий жир и соединительная ткань удаляются.

ПЛОСКИЙ ОТРУБ НАРУЖНОЙ ЧАСТИ 2040

Плоский отруб наружной части получают из наружной части (номер продукта 2030) путем отделения плоского отруба наружной части по естественной линии сращения между глазком мышцы semitendinosus и плоским отрубом наружной части мышцы gluteobiceps.

Вопросы, требующие уточнения:

- Удаляется или оставляется плотная соединительная ткань (оболочки) на краю брюшины.

ГЛАЗОК БЕДРА 2050

Глазок бедра получают из наружной части (номер продукта 2030) путем разделения по естественной линии сращения двух мышц: мышцы gluteobiceps плоского отруба наружной части и мышцы semitendinosus глазка бедра.

ТОЛСТАЯ ЧАСТЬ ПАШИНЫ 2060

Толстую часть пашины получают из оковалка путем отделения по естественным линиям сращения внутренней части и ссека. Надколенник, составная капсула и окружающая их соединительная ткань удаляются.

Вопросы, требующие уточнения:

- Оставляется или удаляется поверхностная фасция cutaneus trunci.
- Степень обнажения шаровидных мышц в ягодичной области.

ОГУЗОК 2070

Огузок получают из толстой части пашины (номер продукта 2060) после удаления надлежащей мышцы tensor fasciae latae, а также покрывающего ее жира и лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью.

Вопросы, требующие уточнения:

- Степень обнажения шаровидных мышц в ягодичной области.

Основные мышцы, получившие коды ABC, будут изображены на отдельном рисунке.

ВЫРЕЗКА 2150

Вырезку получают из задней четвертины, отделяя единым куском от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Малая поясничная мышца psoas minor не отделяется.

Вопросы, требующие уточнения:

- Удаление жирового покрова.
- Удаляются или оставляются оболочки.
- Удаление подвздошной мышцы iliacus (прилегающей к малой поясничной мышце).

Вырезка (номер продукта 2150) далее зачищается путем удаления малой поясничной мышцы psoas minor.

(Код продукта 2160)

ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ 2140 (3 ребра)

Филейный край получают из задней четвертины отрубом в пояснично-крестцовом соединении до брюшного участка пашины. Пашина удаляется на указанном расстоянии от длинного мускула спины *longissimus dorsi* как с краниального, так и каудального концов.

Вопросы, требующие уточнения:

- Количество ребер (1-3).
- Расстояние от длинного мускула спины.
- Удаление межреберных мышц.
- Удаление надостной связки.
- Удаление мышцы *multifidus*.

ТОНКАЯ ЧАСТЬ ПАШИНЫ 2200

Тонкую часть пашины получают из задней четвертины в результате отруба, который начинается от поверхностного пахового лимфатического узла, рассекает мышцу *rectus abdominus*, идет по контуру бедра, продолжается до 13-го ребра и проходит вдоль этого ребра до брюшной поверхности. Соединительная ткань (*linea alba*) на кромке брюшины удаляется.

Вопросы, требующие уточнения:

- Удаляется или оставляется поверхностная фасция *cutaneus trunci*.
- Удаление железы и отложений жира под *cutaneus trunci*.

ПОРЦИОННЫЙ КУСОК ПАШИНКИ 2210

Порционный кусок пашины получают из тонкой части пашины, и он представляет собой плоский постный мясистый участок мышцы *rectus abdominis*, который в дальнейшем очищают путем удаления серозной пленки и соединительной ткани.

ВНУТРЕННЯЯ ДИАФРАГМА 2205

Внутренняя диафрагма (мышца transversus abdominis) расположена на внутренней части брюшной стенки задней четвертины и продолжается до завитка чельшка. Чешуйки брюшины и жира удаляются.

Вопросы, требующие уточнения:

- Включаются ли задняя и/или передняя четвертины.
- Удаляется или оставляется наружная пленка.

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ПАШИНЫ 2203 (ПЛОСКАЯ ЧАСТЬ)

Внутреннюю часть пашины получают из пашины, и она представляет собой наиболее толстую часть мышцы obliquus abdominis. Весь видимый жир удаляется.

ТОНКАЯ ДИАФРАГМА 2190

Тонкая диафрагма представляет собой реберную мышечную часть диафрагмы. Вся белая сухожильная ткань, не покрывающая постную красную брюшную мышцу, удаляется.

Вопросы, требующие уточнения:

- Оставляется или удаляется наружный жир и пленки.

КОСТРЕЦ 2090

Кострец получают из передней четвертины разрезом, начинающемся на каудальном конце мышцы tensor fasciae latae над огузком и проходящим по естественной линии сращения до основания группы мышц quadriceps. Сортовой отруб делается от краниальной точки вертлюжной впадины до седалищного лимфатического узла в дорсальном конце костреца. Филей (краниальный конец) отделяется отрубом, производимым в месте пояснично-крестцового соединения по прямой линии краниально к тазобедренному бугру до брюшной части пашины.

Вопросы, требующие уточнения:

- Удаление плотной соединительной ткани.
- Длина оставляемой (хвостовой) мышцы tensor fasciae latae.

ОКОВАЛОК 2120

(ВЕРХНИЙ КРАЙ)

Оковалок получают из костреца (2090) путем удаления (хвостовой) мышцы tensor fasciae latae сортовым отрубом в месте соединения мышц gluteus medius и tensor fasciae latae, обнажающего приблизительно 25 мм поверхности мышцы gluteus medius и оставляя часть мышцы tensor fasciae latae, прикрепленной к боковой поверхности оковалка.

Вопросы, требующие уточнения:

- Удаление плотной соединительной ткани.

ВЕРХ КОСТРЕЦА 2091

Верх костреца получают из костреца (номер продукта 2090) путем отделения надлежащей мышцы gluteobiceps по естественной линии сращения.

Вопросы, требующие уточнения:

- Удаление жира.
- Удаление оболочек.

ГЛАЗОК КОСТРЕЦА 2093

Глазок костреца получают из костреца (номер продукта 2090) после удаления всех групп мышц, когда в качестве глазка костреца оставляют только часть мышцы gluteus medius.

Вопросы, требующие уточнения:

- Удаление плотной соединительной ткани.

(ТРОЙНАЯ ВЕРХУШКА) 2131

Треугольник (тройная вершушка) нижнего края оковалка представляет собой часть мышцы tensor fasciae latae (треугольной мышцы), отделенной от костреца (номер продукта 2090) по естественной линии сращения между мышцами tensor fasciae latae и gluteus medius.

Вопросы, требующие уточнения:

- Оставляется или удаляется жировой покров.
- Удаление соединительной ткани.

ИЗОБРАЖЕНИЕ; 2093/2091/2131; НА ОДНОМ РИСУНКЕ.

ЧЕЛЫШКО 2323 (13 ребер)

Челышко получают из челышка с костью (номер продукта 1643) после отделения всех костей и хрящей. Жировая ткань, расположенная медиально к грудным мышцам, удаляется. Белая волокнистая ткань на кромке брюшины (linea alba) удаляется.

Вопросы, требующие уточнения:

- Количество ребер (10-13).
- Оставляются или удаляются межреберные мышцы.
- Диафрагма оставляется или удаляется.
- Брюшина оставляется или удаляется.
- Удаление внутренней диафрагмы (мышцы transversus abdominis).

ЧЕЛЫШКО БЕЗ ДЕКЕЛЯ 2358 (13 ребер)

Челышко без декеля получают из челышка (номер продукта 2323) путем полного удаления декеля, расположенного поблизости жира и межреберных мышц по естественной линии сращения. Внутренняя диафрагма (мышца transversus abdominis), поверхностная фасция (мышца cutaneus trunci) и белая волнистая ткань (linea alba) завитка удаляются.

Вопросы, требующие уточнения.

- Количество ребер.
- Оставляется ли поверхностная фасция (*cutaneus trunci*).

КРАЙ ЧЕЛЫШКА БЕЗ ДЕКЕЛЯ 2353 (7 ребер)

Край чельшка без декеля получают из чельшка (номер продукта 2323) путем удаления завитка по каудальной кромке указанного ребра. Декель отделяют от края чельшка по естественной линии сращения вместе с расположенным там жиром и межреберными мышцами. Жировая ткань между грудными мышцами полностью удаляется.

Вопросы, требующие уточнения:

- Количество и номера ребер (5-8).
- Поверхностная фасция *cutaneus trunci* оставляется или удаляется.

РУЛЕТ "СПЕНСЕР" 2233 (8 ребер)

Рулет "спенсер" без костей получают из передней четвертины (номер продукта 1063) после отделения чельшка (номер продукта 1643) и лопаточной части прямоугольной разделки (номер продукта 1615). Краевую покромку с концами ребер отделяют на указанном расстоянии от мышцы *longissimus dorsi* (длинного мускула спины). Межреберные мышцы удаляются.

Вопросы, требующие уточнения:

- Требуемое количество ребер (5-9).
- Расстояние от длинного мускула спины, на котором удаляются концы ребер.
- *Ligamentum nuchae* (вйная связка) оставляется или удаляется.

РУЛЕТ ИЗ СПИННОЙ МЯКОТИ 2244 (8 ребер)

(РУЛЕТ ИЗ МЯСИСТОЙ ЧАСТИ СПИНЫ)

Рулет из спинной мякоти получают из передней четвертины (номер продукта 1063), и он состоит из длинного мускула спины (*longissimus dorsi*) и соединенных с ним мышц, расположенных под дорсальными участками ребер (каудальный край от 5-го до 13-го ребра включительно).

Вопросы, требующие уточнения:

- Требуемое количество ребер (5-9)
- Мышца *illocostalis*: оставляется или удаляется.

РУЛЕТ ИЗ ЛОПАТОЧНОЙ МЯКОТИ 2275 (5 ребер)

Рулет из лопаточной мякоти (без костей) получают из лопаточной части прямоугольной разделки с костями (номер продукта 1615). Линия разреза в брюшной части проходит приблизительно в 75 мм от мышцы *longissimus dorsi* (длинного мускула спины) и параллельно позвоночному столбу в районе 1-го ребра. Мышцы *trapezius* и *rhomboides* удаляются, а мышца *subscapularis* (подрезанная) остается твердоприкрепленной к отрубку.

Вопросы, требующие уточнения:

- Краниальная линия разреза:

Между 6-м и 7-м шейными позвонками.

Между 7-м шейным и 1-м грудным позвонками.

- Оставляется ли мышца *trapezius*
- Выйная связка оставляется или удаляется
- Удаляется ли мышца *subscapularis* (подрезанная)

РУЛЕТ ИЗ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ – ДЛИННОВЫРЕЗАННЫЙ 2289 (5 ребер)

Рулет из лопаточной мякоти длинновырезанный (без костей) получают из лопаточной части прямоугольной разделки с костями (номер продукта 1615). Линия раздела в брюшной части находится приблизительно в 75 мм от мышцы *longissimus dorsi* (длинного мускула спины) и параллельно позвоночному столбу. Шейная часть отделяется сортовым отрубом, проходящим параллельно к каудальной линии разделки между 3-м и 4-м шейными позвонками. Мышцы *trapezius* и *rhomboideus* удаляются, а мышца *subscapularis* (подрезанная) остается твердоприкрепленной к отрубам.

Вопросы, требующие уточнения:

- Оставляется ли мышца *trapezius*.
- Выйная связка оставляется или удаляется.
- Удаляется ли мышца *subscapularis* (подрезанная).

РУЛЕТ ИЗ ГЛАЗКА ЛОПАТОЧНОЙ МЯКОТИ 2268 (5 ребер)

Рулет из глазка лопаточной мякоти получают из рулета из лопаточной мякоти (номер продукта 2275) после удаления части мышцы *serratus ventralis* на расстоянии приблизительно в 75 мм от кромки брюшины разрезом, проходящим параллельно к позвоночному столбу.

Вопросы, требующие уточнения:

- Ширина: расстояние линии разреза от кромки брюшины.
- Выйная связка оставляется или удаляется.

ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ 2280

Шейную часть получают из шейной части с костями (номер продукта 1630). Кости, хрящ, обнаженное сухожилие и выйную связку удаляют.

Вопросы, требующие уточнения:

- Оставляется ли выйная связка.

ПОВЕРХНОСТНАЯ ФАСЦИЯ (РОЗОВАЯ) 2196

Поверхностная фасция (розовая) представляет собой тонкий слой черного мяса на внешней поверхности туши, которая удаляется путем отделения подлежащего жира.

Вопросы, требующие уточнения:

- Наибольшая толщина оставляемого участка.
- Минимальный размер участка.

МЯКОТЬ ПЕРЕДКА (2310)

Мякоть передка представляет собой конусообразную мышцу, расположенную сбоку от лопаточной кости с краниальной стороны лопаточного гребня. Жировой покров удаляется.

Вопросы, требующие уточнения:

- Покров из соединительной ткани: оставляется или удаляется.

ВЫСТУП ЛОПАТОЧНОЙ МЯКОТИ 2278

Выступ лопаточной части получают из передней четвертины, и он представляет собой основную часть мышцы *rhomboideus*, которая расположена на дорсальном крае лопаточной и шейной частей.

Вопросы, требующие уточнения:

- Оставляемая часть мышцы.

ЛОПАТКА (МЯКОТЬ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ) 2300

Лопатку получают из передней четвертины путем отделения по естественной линии сращения между ребрами и лопаточной костью.

Состоит из мышц *latissimus dorsi*, *trapezius* (надлежащая мышца) и *serratus ventralis* (подлежащая мышца). Лопатка расположена каудально к плечевой кости и под остью лопаточной кости и включает в себя значительную часть трехглавых мышц.

Вопросы, требующие уточнения:

- Длина хвостовой части от верхнего конца лопаточного хряща.
- Прикрепление мышцы *subscapularis* (подрезанной).
- Удаление сухожилий и плечевого сустава.

ОСНОВАНИЕ ЛОПАТКИ 2302

Основание лопатки получают из лопатки (номер продукта 2300) после отделения мышц *infraspinatus* и *trapezius*, расположенных каудально к плечевой кости; основание лопатки включает в себя значительную часть группы трехглавых мышц.

Вопросы, требующие уточнения:

- Удаление поверхностной фасции *cutaneous trunci*.
- Удаление мышцы *latissimus dorsi*.

НЕЖНАЯ МЯКОТЬ ЛОПАТКИ 2303

Нежную мякоть лопатки получают из лопатки (номер продукта 2300) путем отделения основания лопатки (группы трехглавых мышц) по линии естественного сращения от мышцы *infraspinatus*.

Вопросы, требующие уточнения:

- Удаление мышцы *trapezius*.
- Удаление надкостницы.

ПОДРЕЗАННАЯ ЛОПАТКА 2304

Подрезанную лопатку получают путем удаления мышцы *subscapularis* со средней поверхности лопаточной кости. Эта мышца состоит из трех частей, и она дочищается согласно предъявленным требованиям.

Вопросы, требующие уточнения:

- Подготовка до определенного в требованиях размера

ТОЛСТАЯ ДИАФРАГМА 2180

(МЯСИСТАЯ ЧАСТЬ ДИАФРАГМЫ)

Толстая диафрагма представляет собой поясничный участок диафрагмы. Вся соединительная ткань, пленки и жир удаляются.

Вопросы, требующие уточнения:

- Пленки удаляются или оставляются.

РУЛЬКА/ГОЛЯШКА ПЕРЕДНЕЙ/ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ 2360

Рульку/голяшку получают из мышц передней и задней ноги, а именно группы мышц разгибателей и сгибателей. Кроме того, в рульку/голяшку входят мышца *gastrocnemius* (пяточная мышца ссёка), мышца *biceps brachii* (конусообразная мышца) и соединенные с ними мышцы плечевой кости.

Вопросы, требующие уточнения:

- Соединительная ткань и кожа оставляются или удаляются
- Только передняя или задняя рулька/голяшка
- Сухожилие/связки удаляются или оставляются

НАБОР ОТРУБОВ ОКОВАЛКА: 2483

Набор отрубков оковалка состоит из сортовых отрубков оковалка (номер продукта 1500).

- Внутренняя часть бедра (номер продукта 2010)
- Ссёк (номер продукта 2020) - наружная часть бедра (номер продукта 2030)
- Толстая пашина (номер продукта 2060) – огузок (номер продукта 2070)

Вопросы, требующие уточнения:

- Указание номера каждого продукта для уточнения спецификации.

Определение упаковки говядины без костей навалом

Обычно производится упаковка навалом следующих товаров:

- Сортированных отрубов или частей сортированных отрубов
- Обрезы от производства сортированных отрубов
- Передней или задней четвертины без костей

При подготовке упаковок обычно соблюдается определенное содержание постного мяса, определяемое визуально или по химическому составу, и это содержание указывается в процентном соотношении постного мяса к доле жира в упаковке.

Изображение упаковок с указанием различного химического состава (75% - 80% - 90%)
