

Стандарт ЕЭК ООН
на розничные мясные отрубы

Издание 2013 года



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ
Нью-Йорк, Женева, 2013

Примечание

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Торговые стандарты качества Рабочей группой ЕЭК ООН по сельскохозяйственным стандартам качества способствуют упрощению процедур торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, содействуют повышению прибыльности и защищают интересы потребителей. Стандарты ЕЭК ООН используются правительствами, производителями, торговыми организациями, импортерами и экспортерами, а также другими международными организациями и охватывают широкий круг сельскохозяйственных товаров, включая свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные продукты, семенной картофель, мясо, срезанные цветы, яйца и продукты из яиц. С дополнительной информацией о сельскохозяйственных стандартах качества ЕЭК ООН можно ознакомиться на нашем веб-сайте (<http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>).

Настоящее издание Стандарта на розничные мясные отрубы основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2013/5.

Употребляемые обозначения и изложение материала в настоящем издании не означают выражение со стороны Секретариата Организации Объединенных Наций какого бы то ни было мнения относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района или их властей или относительно делимитации их границ. Упоминание отдельных компаний или товаров/услуг не означает, что Организация Объединенных Наций отдает им предпочтение.

Все материалы можно свободно цитировать или перепечатывать, однако при этом необходимо давать соответствующее уведомление.

Любые замечания или запросы просьба направлять по следующему адресу:

Agricultural Standards Unit

Division for Economic Development, Trade, and Land Management

United Nations Economic Commission for Europe

Palais des Nations

CH-1211, Geneva 10, Switzerland

Тел.: +41 22 917 1366

Факс: +41 22 917 0629

Электронная почта: agrstandards@unece.org

Выражение признательности

ЕЭК ООН хотела бы выразить признательность делегациям Австралии, Аргентины, Боливии, Бразилии, Европейского союза, Китая, Парагвая, Польши, Российской Федерации, Соединенных Штатов Америки, Уругвая, Франции и Чили за их вклад в подготовку настоящей публикации. Содействие в работе над настоящей публикацией также оказали представители ГС-1, Европейской торговой ассоциации мясоперерабатывающей промышленности и Ассоциации птицеперерабатывающих и торговых предприятий в ЕС (a.v.e.c).

ЕЭК ООН хотела бы также выразить особую благодарность делегации Соединенных Штатов Америки за подготовку проекта настоящего стандарта и предоставление фотографий.

1. Введение

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

Цель стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты состоит в упрощении процедур торговли путем разработки рекомендаций относительно международной терминологии для использования в отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология служит для описания мясных продуктов, обычно поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования для целей передачи информации и ведения электронной торговли. Поскольку соответствующие тексты будут регулярно обновляться, представителям мясной промышленности, которые считают, что в них необходимо включить дополнительные наименования или что существующие наименования являются неточными или более не поступают в торговлю, предлагается обращаться в секретариат ЕЭК ООН.

Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции ЕЭК ООН по разработке стандартов на мясо. Она входит в серию стандартов, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать.

В приводимой ниже таблице указаны виды мяса, стандарты ЕЭК ООН на которые уже разработаны или находятся на различных стадиях разработки, а также коды видов мяса, используемые в системе ЕЭК ООН (см. раздел 4).

С дополнительной информацией можно ознакомиться на веб-сайте ЕЭК ООН по адресу www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm.

На этом веб-сайте также имеются описание системы кодирования и прикладной идентификатор для применения кода ЕЭК ООН.

<i>Виды мяса</i>	<i>Код вида ЕЭК ООН (см. раздел 4)</i>
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	11
Мясо оленей (оленина)	20
Мясо свиней (свинина)	30
Мясо овец (баранина)	40
Мясо коз (козлятина)	50
Мясо ламы	60
Мясо альпаки	61
Мясо кур	70
Мясо индеек	71
Мясо уток	72

<i>Виды мяса</i>	<i>Код вида ЕЭК ООН (см. раздел 4)</i>
Мясо гусей	73
Мясо кроликов	74
Мясо лошадей (конина)	80
Пищевые мясные субпродукты	90
Розничные мясные отрубы	91

1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для розничных мясных отрубов, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу человеком. Он предоставляет покупателям широкий выбор в том, что касается обеспечения соответствия розничных мясных отрубов надлежащей практике торговли продуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

Для осуществления международных поставок розничных мясных отрубов должны соблюдаться соответствующие нормативные требования, связанные со стандартами на пищевые продукты и ветеринарным контролем. В настоящем стандарте не затрагиваются аспекты, регламентируемые в соответствующих стандартах на говядину и свинину.

В стандарте содержатся ссылки на Стандарты ЕЭК ООН на говядину и свинину, в которых и следует смотреть:

Раздел 2	Минимальные требования
Раздел 3	Требования, определяемые покупателем
Раздел 4	Код ЕЭК ООН для требований покупателя
Раздел 5	Описание туш и отрубов

1.3 Область применения

Контрагенты обязаны поставлять продукцию, соответствующую всем договорным и спецификационным требованиям, при этом для обеспечения соответствия им рекомендуется создать систему контроля качества.



Для оценки соответствия продуктов этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым покупателем. Для облегчения понимания соответствующих положений стандарта в него включены фотографии туш и их отдельных товарных частей/отрубов.

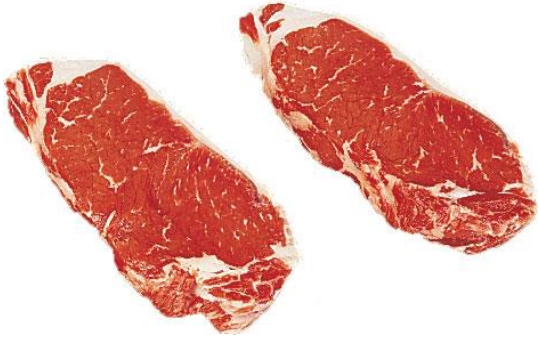

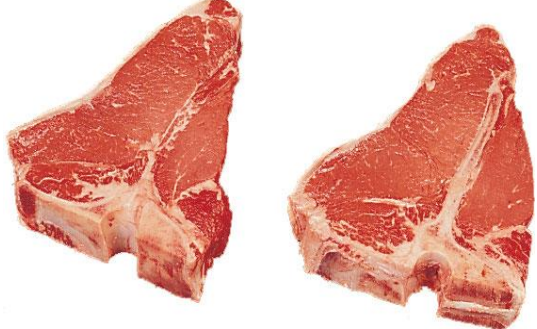
1.4 История принятия и публикации

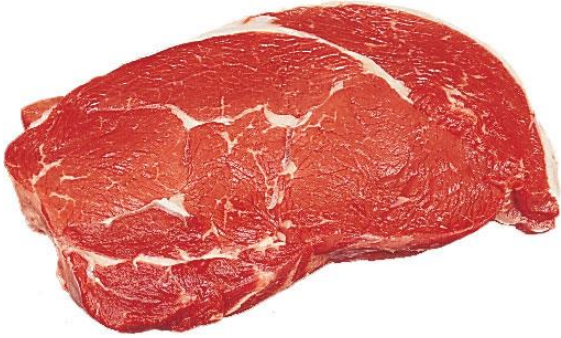

Стандарт на розничные мясные отрубы был опубликован в 2013 году и принят Рабочей группой по сельскохозяйственным стандартам качества на ее шестьдесят девятой сессии в ноябре 2013 года (документ ECE/TRADE/C/WRP.7/2013/5).

Стандарты ЕЭК ООН на мясо подлежат полному пересмотру через три года после опубликования. В случае необходимости после пересмотра публикуются новые издания. Изменения, на которые следует незамедлительно обратить внимание, публикуются на веб-сайте ЕЭК ООН по адресу http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html.

Розничные говяжьи отрубы

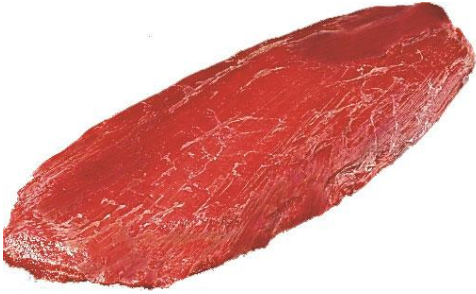
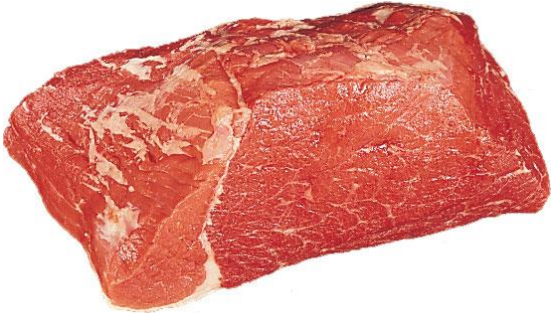
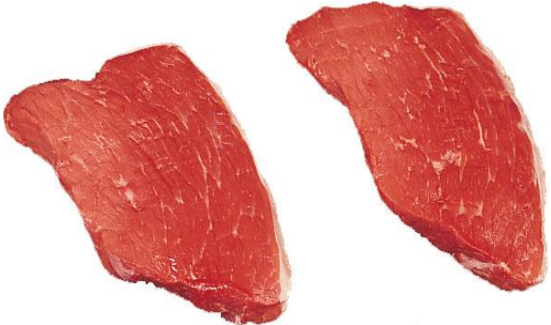
<p>Порционный кусок из мясистой части спины говяжьей туши, бескостный</p>	<p>Исходный продукт № 2240 "Спинной отруб бескостный"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: порционные куски из мясистой части спины незащищенной получают из продукта № 2240. Реберный край отсекают прямым разрубом вентрально к <i>M. longissimus dorsi</i>, но не более 5,0 см от нее, оставляя кромку.</p>
<p>Порционный кусок из мясистой части спины говяжьей туши, на кости</p>	<p>Исходный продукт № 1604 "Спинной отруб на кости"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: порционные куски из мясистой части спины на кости получают из продукта № 1604. Лопаточный и расположенный поблизости хрящ и остистые отростки, хребет, длинная мышца спины и мышцы, находящиеся непосредственно снизу (<i>M. subscapularis</i> и <i>M. rhomboideus</i>) и сверху (<i>M. latissimus dorsi</i>, <i>M. infraspinatus</i> и <i>M. trapezius</i>) от лопаточного и расположенного поблизости хрящей удаляются. Реберный край удаляется в точке, расположенной на расстоянии не более 7,5 см от брюшной кромки <i>M. longissimus dorsi</i>.</p>

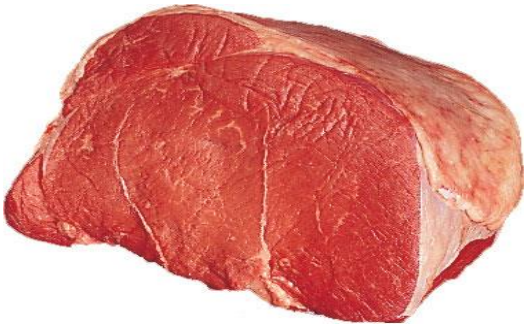

<p>Порционный кусок филейного края, бескостный</p>	<p>Исходный продукт № 2140 "Поясничный отруб"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: данный продукт получают из поясничного отруба без костей № 2140, у которого удалена задняя часть на уровне или перед <i>M. gluteus medius</i>. <i>M. gluteus medius</i>, если она присутствует, может оставаться только на одной из сторон этого порционного куска. (Примечание: включить также на кости.)</p>
<p>Порционный кусок говяжьей вырезки, бескостный</p>	<p>Исходный продукт № 2160; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: эти порционные куски получают из вырезки № 2150 после удаления жира. Диаметр поверхности обреза <i>M. psoas major</i> составляет не менее 25 мм, исключая жир.</p>
<p>Бифштекс из заднепоясничной части говяжьей туши</p>	<p>Исходный продукт № 1550 "Поясничный отруб"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: эти порционные куски получают из поясничного отруба № 1550. Максимальная ширина вырезки, измеряемая параллельно продольной оси позвоночника, составляет не менее 13 мм.</p>


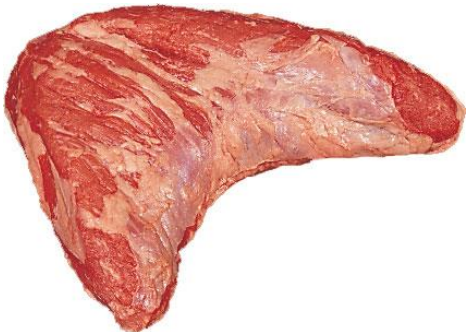
<p>Порционный кусок мяса из оковалка, бескостный</p>	<p>Исходный продукт № 2120 "Верхняя часть тазобедренного отруба"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: эти порционные куски получают из продукта № 2120. Перед нарезкой на куски необходимо удалить прямым разрубом соединительную ткань, плотно прилегающую к бедренной кости, с тем чтобы <i>M. gluteus medius</i> имела овальную форму. Верхняя бескостная часть оковалка может быть разделена на несколько секций достаточно параллельно к линии позвоночника, что позволит произвести нарезку порционных кусков надлежащего размера. Такие секции нарезаются на порционные куски достаточно параллельно поверхности обреза округлого окончания.</p>
<p>Ресторанный бифштекс</p>	<p>Исходный продукт № 1150 "Поясничный отруб"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: эти порционные куски получают из поясничного отруба № 1150. Максимальная ширина вырезки, измеряемая параллельно продольной оси позвоночника, составляет не менее 3,2 см.</p>
<p>Говядина для жаренья от мясистой части спины на кости</p>	<p>Исходный продукт № 1604 "Спинной отруб" на кости; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>



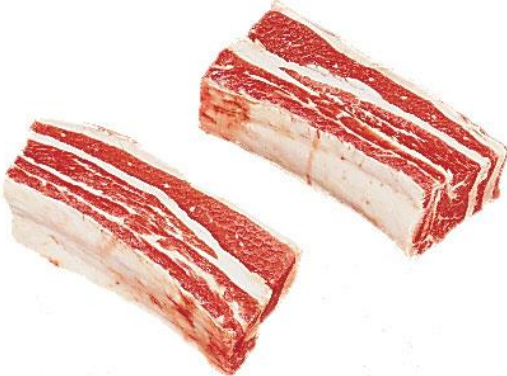
	<p>Описание: этот продукт аналогичен продукту № 1604 "Реберная часть – подготовленная", однако в данном случае удаляют остистые отростки (перовидные кости).</p>
<p>Порционный кусок из мякоти верхней части говяжьего бедра, бескостный</p>	<p>Исходный продукт № 2010 "Внутренняя часть тазобедренного отруба"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: эти порционные куски получают из внутренней части тазобедренного отруба № 2010. Толстую непрозрачную часть мембраны <i>M. grackles</i> удаляют. Мякоть верхней части может быть продольно разделена на секции, что позволит произвести нарезку порционных кусков надлежащего размера.</p>
<p>Говядина для жаренья от подлопаточной части, бескостная</p>	<p>Исходный продукт № 2289 "Отруб подлопаточный длинный бескостный"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: этот продукт получают из продукта № 2289 после удаления рулета из глазка подлопаточной мышцы, он состоит из <i>M. stratus ventral's</i>, <i>M. rhomboid us</i> и <i>M. splenius</i>. Спинной и брюшной края обрезаются прямо и приблизительно параллельно друг к другу, "мясо гребешка" (дорсальная часть <i>M. rhom-boideus</i>) удаляется.</p>
<p>Порционный кусок из подлопаточной части, бескостный</p>	<p>Исходный продукт № 2289; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>

	<p>Описание: этот продукт получают из любой части мышцы <i>stratus ventral's</i>, отделенной от продукта № 2289 и нарезанной на порционные куски поперек волокон.</p>
---	---




<p>Порционный кусок из говяжьей Пашины, бескостный</p>	<p>Исходный продукт № 2210 "Порционный кусок пашины"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: этот продукт состоит из <i>M. rectus abdominis</i> из боковой части продукта № 2210. Этот продукт должен быть практически без жира и пленчатой ткани.</p>
<p>Мясо для жаренья из мякоти нижней части говяжьего бедра, бескостное</p>	<p>Исходный продукт № 2050 "Плоский отруб наружной части двуглавой мышцы"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: этот бескостный продукт получают из продукта № 2050, он состоит из <i>M. biceps femoris</i>, а также может содержать <i>M. gluteus medius</i>, <i>M. gluteus profundus</i> и <i>M. gluteus accessorius</i>. Часть филейного края должна содержать <i>M. biceps femoris</i> одинакового или более крупного размера по сравнению с <i>M. gluteus medius</i> (при наличии). Все кости, хрящи, крестцово-седалищная связка, а также мясо и жир, покрывавшие связку, непрозрачная тяжелая соединительная ткань (оболочка) вдоль брюшной стороны и подколенный лимфатический узел удаляются.</p>
<p>Порционный кусок из мякоти нижней части говяжьего бедра, бескостный</p>	<p>Исходный продукт № 2050 "Плоский отруб наружной части двуглавой мышцы"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: эти куски получают из продукта № 2050. Мякоть нижней части может быть продольно разделена на секции, что позволит произвести нарезку порционных кусков надлежащего размера.</p>

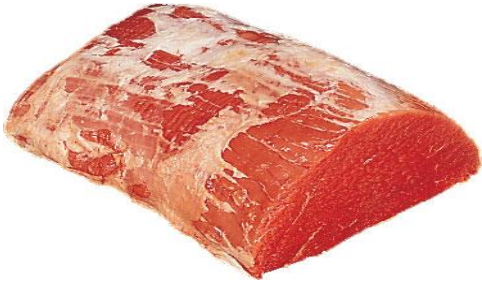


<p>Мясо для жаренья из края мякоти верхней части говяжьего бедра, бескостное</p>	<p>Исходный продукт № 2070 "Огузок"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: этот бескостный продукт получают из огузка № 2070; он состоит из задней части огузка (<i>M. vastus intermedius</i>, <i>M. vastus lateralis</i>, <i>M. vastus medialis</i> и <i>M. rectus femoris</i>) и <i>M. tensor fasciae latae</i>. Часть <i>M. sartorius</i>, если она хорошо прикреплена, может оставаться.</p>
<p>Порционный кусок из края мякоти верхней части говяжьего бедра, бескостный</p>	<p>Исходный продукт № 2070 "Огузок", источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: эти порционные куски получают из огузка № 2070. Мякоть края верхней части может быть продольно разделена на секции, что позволит произвести нарезку порционных кусков надлежащего размера.</p>
<p>Толстый край чельшка, бескостный</p>	<p>Исходный продукт № 2353 "Чельшко жилованной грудины"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
<p>(Фотография отсутствует)</p>	<p>Описание: этот продукт получают из чельшка жилованной грудины № 2353; он состоит только из <i>M. pectoralis superficialis</i>. Все поверхности практически полностью зачищаются от жира, при этом толщина в любой точке составляет не более 13 мм.</p>

Тонкий край чельшка, бескостный	Исходный продукт № 2353 "Чельшко жилованной грудины"; источник – стандарт ЕЭК ООН
(Фотография отсутствует)	Описание: этот продукт получают из чельшка жилованной грудины № 2353; он состоит только из <i>M. pectoralis profundus</i> . Все поверхности практически полностью зачищаются от жира, при этом толщина в любой точке составляет не более 13 мм.
Нежная мякоть лопаточно-шейной части	Исходный продукт № 2300; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Описание: этот продукт состоит из <i>M. teres major</i> , получаемой из медиальной поверхности лопаточной части № 2300.
Мясо для жаренья из вершушки верхней части тазобедренного отруба треугольной формы, бескостное	Исходный продукт № 2131 "Вершушка верхней части тазобедренного отруба треугольной формы"; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Описание: этот продукт состоит из <i>M. tensor fasciae latae</i> , получаемой из продукта № 2131.

<p>Порционный кусок из верхушки верхней части тазобедренного отруба треугольной формы, бескостный</p>	<p>Исходный продукт № 2131 "Верхушка верхней части тазобедренного отруба треугольной формы"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: эти порционные куски получают из продукта № 2131. Для их получения мясо режут приблизительно под прямым углом к направлению волокон.</p>
<p>Мясистая часть диафрагмы</p>	<p>Исходный продукт № 2180 "Толстая диафрагма (мясистая часть диафрагмы)"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: этот продукт получают из продукта № 2180. Вся соединительная ткань, пленка и жир удаляются.</p>
<p>Реберный край, на кости</p>	<p>Исходный продукт № 1694 "Реберный край грудинки"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: этот продукт состоит из реберной части продукта № 1694. Дорсальная поверхность идет под приблизительно прямым углом к реберным костям, а <i>M. latissimus dorsi</i> является сплошной вдоль всей поверхности обреза. Вентральная поверхность представляет собой ровный обрез и идет приблизительно параллельно дорсальной поверхности, при этом на ней не должно быть никаких реберных хрящей. <i>M. cutaneous trunci</i>, диафрагма и серозная мембрана (брюшина) удаляются. Поверхностный жир срезается таким образом, чтобы в любой точке его толщина не превышала 6 мм. Число ребер и</p>

	ширина (расстояние между дорсальной и вентральной поверхностями реберных секций) определяются покупателем.
--	--



<p>Ребра задней части говяжьей грудинки</p>	<p>Исходный продукт № 1695 "Ребра без поверхностного мяса"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: этот продукт получают из продукта № 1695. Если не указано иного, ширина ребер задней части говяжьей грудинки должна составлять в любой точке не менее 15,0 и не более 20,0 см.</p>
<p>Порционный кусок из мякоти верха говяжьей лопатки</p>	<p>Исходный продукт № 2303 "Нежная мякоть лопатки"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: этот продукт получают из продукта № 2303, состоящего из <i>M. infraspinatus</i>. Порционные куски нарезают продольно оси отруба.</p>
<p>Плоский порционный кусок говядины</p>	<p>Исходный продукт № 2303 "Нежная мякоть лопатки"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: этот продукт получают из продукта № 2303, состоящего из <i>M. infraspinatus</i>. Внутренняя соединительная ткань (плечевое сухожилие) и внешняя соединительная ткань удаляются.</p>

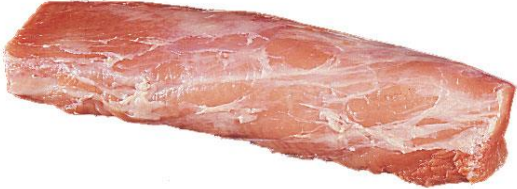

<p>Говядина для жаренья от полусухожильной мышцы бедра, бескостная</p>	<p>Исходный продукт № 2040 "Полусухожильная мышца"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: говядину духовую от полусухожильной мышцы бедра получают из продукта № 2040; она состоит из <i>M. semitendinosus</i>.</p>
<p>Порционный кусок полусухожильной мышцы говяжьего бедра</p>	<p>Исходный продукт № 2040 "Полусухожильная мышца"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: этот продукт получают из продукта № 2040; он состоит из <i>M. semitendinosus</i>, нарезанной на порционные куски.</p>
<p>Порционный кусок внутренней части говяжьей пашины</p>	<p>Исходный продукт № 2205 "Внутренняя диафрагма"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: этот продукт получают из продукта № 2205; он состоит только из <i>M. transversus abdominis</i>. Серозная мембрана (брюшина) удаляется. Жир на поверхности постного мяса практически полностью зачищается.</p>



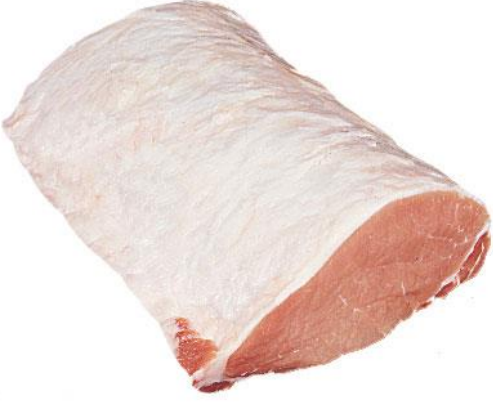
<p>Порционный кусок внешней части говяжьей пашины</p>	<p>Исходный продукт № 2190 "Тонкая диафрагма (наружная)"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: этот продукт получают из продукта № 2190. Он состоит из реберной части диафрагмы; жир и мембрана с обеих сторон удаляются.</p>

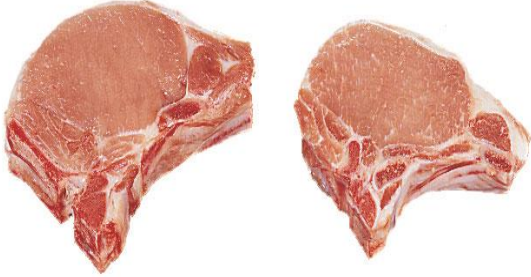

Розничные свиные отрубы

<p>Отбивные из спинной части, бескостные</p>	<p>Исходный продукт № 4102 "Отруб спинно-поясничный центральный полуобваленный"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: этот продукт можно получать из продукта № 4102 при условии, что оковалок отделяется на расстоянии около 3,8 см перед хрящом бедра таким образом, чтобы <i>M. longissimus</i> была представлена в виде одной мышцы. Все мышцы, за исключением <i>M. longissimus</i> и <i>M. multifidus dorsi</i>, удаляют. Этот продукт должен быть практически обезжирен и нарезан в соответствии с толщиной и/или весом порций, указанных покупателем.</p>

<p>Ребра спинной части</p>	<p>Исходные продукты № 4102 "Отруб спинно-поясничный центральный полуобваленный", № 4161 "Ребра спинной части"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: ребра корейки получают из продукта № 4102; они состоят из не менее восьми (8) ребер и прилегающей к ним <i>M. intercostal</i> из корейки. Отруб ребер корейки должен быть цельным, причем тела грудных позвонков подлежат удалению с тем исключением, что между окончаниями ребер могут быть оставлены небольшие фрагменты позвонков. При наличии соответствующих указаний "оболочка" (брюшина) удаляется с внутренней поверхности ребер и с <i>M. intercostal</i>.</p>
<p>Ребра с тонким слоем мяса</p>	<p>Исходные продукты № 4079 "Грудино-реберный отруб с пашинной", № 4160 "Ребра грудной части"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: ребра с тонким слоем мяса получают из продукта № 4079; они состоят из не менее 11 ребер и прилегающих реберных хрящей и могут содержать фрагменты грудной кости и диафрагмы. Пленчатый отдел диафрагмы удаляют вплоть до постной части. Любую недостаточно плотно прикрепленную часть диафрагмы удаляют в районе внутренней поверхности ребер. Постная часть не должна выступать более чем на 5 см за границы изгиба последнего ребра и реберного хряща. Средняя глубина околосердечного жира на внутренней поверхности ребер не должна превышать 6 мм. Диафрагма и <i>M. transverse abdominis</i> практически полностью очищаются от почечного жира.</p>

<p>Вырезка</p>	<p>Исходные продукты № 4140 "Отруб спинно-поясничный длинный", № 4280; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: этот продукт получают из продукта № 4140. Вырезка должна быть отделена в неповрежденном состоянии и содержать исключительно <i>M. psoas major</i>, <i>M. psoas minor</i> и <i>M. iliacus</i>. Если боковая мышца (<i>M. psoas minor</i>) прикреплена неплотно, ее удаляют. Задняя часть (хвостовая часть) обрезается таким образом, чтобы она не была разделена на расстоянии, превышающем 25 мм. Жир на вырезке практически полностью удаляется.</p>
<p>Ребра по-деревенски, на кости</p>	<p>Исходный продукт № 4140 "Отруб спинно-поясничный длинный"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: этот продукт получают из лопаточного края корейки; он содержит не менее трех (3) и не более шести (6) ребер. Хребет удаляют разрубом, обнажающим постную часть мяса между соединительными костями и ребрами.</p> <p>Ребра по-деревенски делятся на приблизительно равные порции путем разруба мяса со стороны ребер (вентральной стороны) до стороны остистых отростков без отсечения поверхности мышцы (<i>M. trapezius</i>), при этом оба куска сохраняются соединенными. Благодаря такой разделке одна из порций состоит из лопаточной кости и расположенных поверх нее постного мяса и жира, а другая порция – из ребер и остистых отростков.</p>

<p>Отбивные из спинной части, ассорти, на кости</p>	<p>Исходный продукт № 4140 "Отруб спинно-поясничный длинный"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Эти отбивные получают из продукта № 4140.</p>
<p>Порционный кусок из лопаточной части, на кости</p>	<p>Исходный продукт № 4059 "Верхняя часть переднего отруба", источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: эти порционные куски получают из продукта № 4059.</p>
<p>Мясо для жарения от спинной части, бескостное</p>	<p>Исходный продукт № 4361 "Сердцевина спинно-поясничной части"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: этот продукт получают из продукта № 4361. Вырезка, все кости и хрящи удаляются. С лопаточного края <i>M. longissimus dorsi</i> должна быть как минимум в два раза больше, чем <i>M. spinalis dorsi</i>. Оковалок удаляется перед хрящем кости бедра таким образом, чтобы обнажить <i>M. gluteus medius</i>. Брюшная часть удаляется разрубом вентрально к <i>M. longissimus dorsi</i>, но не более 10 см от нее, со стороны лопаточного края до точки на стороне оковалка вентрально к <i>M. longissimus dorsi</i>, но не более 7,5 см от нее. В целях упрощения процесса упаковки этот продукт может быть "упакован бабочкой" перпендикулярно к продольной оси корейки.</p>

<p>Свинина для жарения по-бостонски, на кости</p>	<p>Исходный продукт № 4059 "Верхняя часть переднего отруба"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
<p>(Фотография отсутствует)</p>	<p>Описание: этот продукт получают из продукта № 4059. Кожа, шейные кости и сопряженные хрящи удаляют. Отдельные части "ложного постного мяса" (<i>M. trapezius</i>) по меньшей мере обнажаются. При наличии соответствующих указаний шея удаляется прямым разрубом приблизительно параллельно краю корейки, непосредственно перед <i>M. pectorales profundus</i>.</p>
<p>Отбивные из спинной части, на кости</p>	<p>Исходный продукт № 4140 "Отруб спинно-поясничный длинный"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: этот продукт получают из реберной части продукта № 4140. Каждая отбивная содержит по крайней мере одно ребро.</p>
<p>Отбивные из верхней части тазобедренного отруба, бескостные</p>	<p>Исходные продукты № 4140 "Отруб спинно-поясничный длинный", № 4305 "Верхняя часть тазобедренного отруба (кострец), бескостная", № 4130 "Верхняя часть тазобедренного отруба (кострец)"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: эти бескостные свиные отбивные получают из оковалочной части бескостной корейки.</p>

<p>Отбивные из верхней части тазобедренного отруба, на кости</p>	<p>Исходные продукты № 4140 "Отруб спинно-поясничный длинный", № 4130 "Верхняя часть тазобедренного отруба (кострец)"; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Описание: этот продукт получают из оковалочной части корейки на кости.</p>