



# 호주 식육편람

8th  
EDITION



# 호주식육편람

8th  
EDITION

## 유의사항

가능한 경우 상업적 사용사례로 개발된 오스밋 핸드북 8차판의 버전의 번역본의 정확성을 보장하기 위해 주의를 기울여야 합니다. 그러나, 공식번역본은 아니며 본 문서의 내용을 근거로 어떠한 조치를 취하거나 금지하기전에 전문가 또는 전문가의 조언을 받아야 합니다. 번역된 제품설명은 이 책에서 사용된 것과 다를 수 있으며 향후 버전에서 수정될 수 있습니다. MLA는 이 문서에 포함된 정보의 정확성 또는 완전성에 대해 책임을 지지 않습니다. 자신의 이해관계에 관한 결정을 내리기 전에 직접문의하시기 바랍니다.

## DISCLAIMER

Where possible, care is taken to ensure the accuracy of this translated version of the AUS-MEAT Handbook of Australia Meat 8th Edition, which has been developed as a commercial use example. However, it is not an official translation and you must obtain professional or specialist advice before taking, or refraining from, any action on the basis of the content within this document. Translated product descriptions may differ from those used in this book and revisions may be made to future editions. MLA cannot accept responsibility for the accuracy or completeness of the information contained within this document. You should make your own enquiries before making decisions concerning your interests.

## 호주식육편람

8th Edition. 2<sup>nd</sup> Print.

Copyright © 2020 by AUS-MEAT Ltd  
All rights reserved

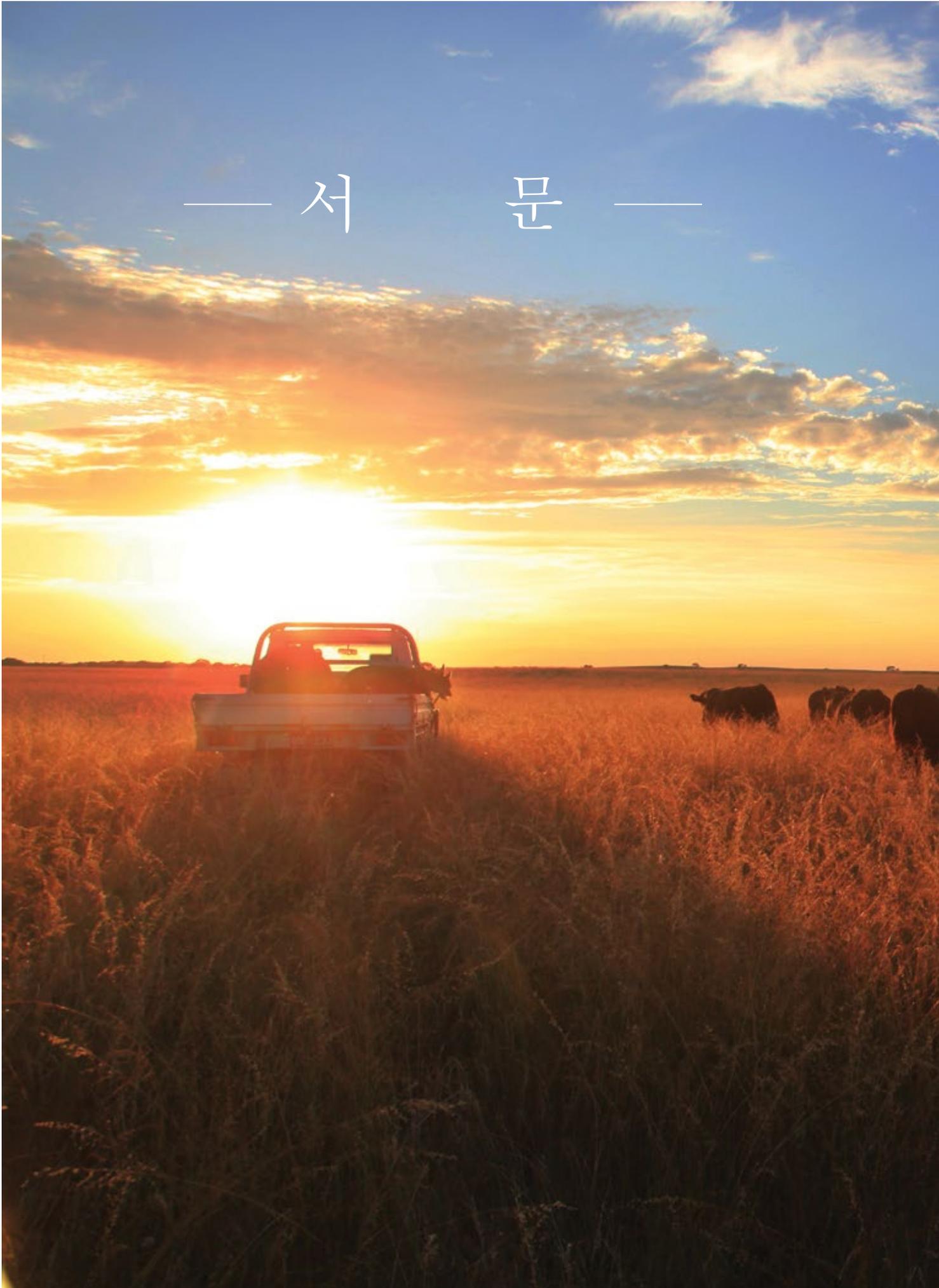
AUS-MEAT Limited  
ausmeat.com.au  
P +61 07 3361 9200  
F: +61 07 3361 9222  
FREECALL 1800 621 903

Published by: AUS-MEAT Limited | ausmeat.com.au  
Designed by: Red Candy Creative Agency | redcandy.com.au

A record of this book will be held at the National Library of Australia  
ISBN: 978-0-9578793-2-4



— 서 문 —



호주식육편람 제8판(국제육류매뉴얼)을 소개합니다.

오스밋(AUS-MEAT)에서 호주식육편람(국제육류매뉴얼)을 만들 때 다음과 같은 호주 적육 산업 파트너들이 큰 도움을 주었습니다.:

- 호주육류산업 용어 및 표준 위원회(AMILSC)
- 호주육류산업위원회(AMIC)
- 호주축산공사(MLA)

호주식육편람 제8판은 새로운 정보와 업데이트된 조망, 확장된 상품 규격 목록, 각종 육류의 컬러 이미지를 새롭게 포함하고 있으며, 전 세계에서 채택된 보다 광범위한 상품 설명을 다룹니다.

호주식육편람 제8판은 국제 무역에서 정확한 상품 표시의 사용에 대한 전 세계 고객의 반응을 촉진하고자 “국제육류매뉴얼”로 출판되었습니다.



Stephen Crisp

최고경영인

AUS-MEAT Limited(오스밋)



# — 목 차 —



## 산업 개요

오스밋	6
식품 안전성, 무결성 및 추적 가능성	7
호주축산공사	9
호주육류가공법인	11
	12

## 오스밋 용어

호주식육편람 사용법	14
호주 적육제품 주문 시 확인사항	15
치아맹출에 따른 소 / 양 / 염소 범주	16
호주 소 도체 평가 (냉장 등급 평가 용어)	17
적육 포장	23
라벨 정보	27
	28

## 산업 프로그램

호주 곡물 비육 쇠고기 최소 표준 명세	30
호주 목초 사육 쇠고기	31
GSI AUSTRALIA	32
호주 육류 품질인증 (MSA)	33
	35

## 쇠고기 표준 근육

쇠고기	38
쇠고기/송아지 고기 부산물	54
송아지 고기	90
	100

# — 목 차 —

116



150

양고기

116

양고기 / 염소 고기  
부산물

144

국제 적육 용어

158

염소 고기

150

## 중요 정보 및 법적 고지

호주식육편람에 나오는 정보는 지침용이며, 적용 법률과 규정 또는 기타 관련 요구사항의 준수에 관한 전문적 조언을 대신하지 않습니다.

호주식육편람을 작성할 때 정보의 정확성을 기하기 위해 합당한 주의를 기울였으나, AUS-MEAT Limited는 그 정확성이나 완전성을 보장하지 않습니다. AUS-MEAT Limited는 오스밋 측의 과실에 의한 것이든 아니든 본 발행물의 내용을 믿고 이루어진 작위나 부작위 또는 이러한 작위나 부작위의 결과로 직간접적으로 발생하는 책임을 법에서 허용하는 최대 한도에서 명시적으로 부인합니다.

© Copyright AUS-MEAT Limited 2020

ISBN 978-0-9578793-2-4. All Rights Reserved



# — 산업 개요 —

호주는 상업 축산의 규모가 세계 최대이며  
성공적이고 효율적인 생산국으로,  
적육 및 축산 산업에서 양서 있습니다.  
식품 안전성, 무결성, 상품 품질에 대한  
호주 정부의 약속을 바탕으로,  
축산 산업에서 증가하고 있는  
해외 고객의 요구를 충족하는 데 집중하고 있습니다.

# — 오 스 미트 —



## 소유

AUS-MEAT Limited는 호주 육류 및 축산 산업에서 100% 지분을 보유하고 있습니다. AUS-MEAT Limited는 호주축산공사 (MLA)에 가입한 축산 생산 부문과 호주정육가공공사(AMPC)에 가입한 육류 가공 부문에서 공동으로 소유하는 보증 책임 회사입니다.

오스미트의 산업 소유 형태는 오스미트에서 소집한 호주육류산업 용어 및 표준 위원회를 통해 시행되는 민관 공동 규제 협력의 주요 특징입니다.

호주육류산업 용어 및 표준 위원회는 산업 대표로 구성되며, 오스미트 용어 및 국가 인증 표준 사안에 관한 조언을 오스미트 위원회에 제공합니다.

## 오스미트 용어 및 표준

오스미트는 호주 육류 산업과 협의하여 인증 표준을 개발하고 유지하며 검토합니다. 표준을 구축하는 목적은 호주 육류 및 축산물의 판매·유통·수출과 관련하여 오스미트의 평판, 오스미트 용어의 무결성, 호주 육류 및 축산 산업의 이익을 보호하기 위해서입니다.

오스미트 용어는 국내 및 해외 시장의 요구사항을 충족하도록 객관적인 기술로 육류 상품을 정확하게 표시하는 공통 용어입니다. 오스미트 용어의 객관적 기술은 축산 생산업자, 육류 가공업자, 발골 작업장, 도매업자, 식품 서비스 단체에서 사용하기 위한 것입니다. 오스미트 용어는 호주 육류 산업 전체에서 채택되고 있으며, 이를 통해 고객들이 육류 상품을 정확하게 주문할 수 있습니다.

해당 용어는 호주 소 도체 평가 프로그램(쇠고기 및 송아지 고기 냉장 평가 용어)을 포함하며, 공통 측정/평가를 사용하는 호주 육류 품질인증(MSA) 등급제 안에 통합되었습니다.



## 인증 프로그램

오스밋은 도축장과 발골 작업장을 포함하는 육류 가공 시설의 인증 프로그램을 제공합니다.

모든 수출 도축장 및 발골 작업장은 연방법에 따라 오스밋 인증을 받아야 합니다. 오스밋 인증을 받고자 하는 업체는 일관된 품질과 정확한 상품 표시를 보장하도록 만든 오스밋 승인 품질 관리 시스템을 시행해야 합니다.

최신 오스밋 인증 시설 명단은 [www.ausmeat.com.au](http://www.ausmeat.com.au)에서 볼 수 있습니다.

## 감사 서비스

오스밋은 도축장, 발골 작업장(포장 업체), 비포장 수출업체(NPE)라고 불리는 육류 무역업자 대상의 인증 프로그램을 제공합니다. 각 인증 유형은 해당 산업 소유의 국가 인증 표준으로 뒷받침됩니다.

포장 업체 인증 프로그램은 수출 및 국내 기업, 즉 도축장, 발골 작업장 및 2차 가공업자(예: 가공 육류 식품)를 대상으로 합니다. 인증은 해외에서 인정되는 품질 관리 원칙과 모범 관행을 통해 진행됩니다.

기타 인증 프로그램(예: 축산)은 산업 주체를 대신하여 오스밋에서 관리합니다.

## 교육 서비스

오스밋 교육 서비스를 제공하는 목적은 산업 표준을 준수하여 교육을 받은 작업자가 오스밋 용어를 정확하게 사용하고 모든 육류 상품에 정확한 상품 표시 용어가 적용되도록 하는 것입니다.

오스밋이 등록 교육 기관(RTO)의 지위를 갖기 때문에 교육 과정에서 호주 품질 교육 프레임워크(AQTF)에 따른 교육 및 평가 표준을 준수하게 됩니다.

## 기타 인증 서비스

오스밋 현장은 호주 육류 및 축산 산업에 서비스를 제공하는 것이지만, 사업 다각화와 성장을 거쳐 오스밋의 자회사인 AUS-QUAL Pty Ltd를 설립하여 농업, 원예, 식물 생산 및 가공 산업에 서비스를 제공하고 있습니다.



# 식품 안전성, 무결성, 추적 가능성



**Australian Government**  
**Department of Agriculture,  
Water and the Environment**

## 정부의 역할

호주 농업수자원환경부의 역할은 호주의 농업, 어업, 식품 산업, 임업의 경쟁력·수익성·지속가능성을 유지하는 정책을 개발하고 시행하는 것입니다.

호주 농업수자원환경부는 정책 담당관, 의사 전달 담당자, 프로젝트 관리자를 포함해 호주와 해외에 약 4,500명의 정규직 직원을 두고 있습니다. 직원 대부분이 육류 수출 프로그램에 참여하고 있습니다.

## 육류 수출 프로그램

호주의 새로운 농업 수출법은 2021년 3월 28일에 발효되었습니다. 이 법은 호주에서 특정 상품 (예: 육류)을 수출하려면 충족해야 하는 운용 요구사항을 명시한 2020년 수출 관리법(법)과 2021년 수출 관리 규정(규정)으로 구성됩니다.

2021년 수출 관리(육류 및 육류 상품) 규정(육류 규정)은 육류와 육류 상품의 수출을 규제합니다. 이 규정에는 다음이 명시되어 있습니다.

- 규제 대상 육류와 육류 상품
- 따라야 하는 수출 조건

호주 농림수산부는 호주의 육류 수출 산업에서 검사, 확인, 상태 인증 서비스를 제공합니다.

제공되는 서비스의 성격은 다음과 같습니다.

- 호주 무역 파트너가 인정하는 수출 인증 제공
- 전체 육류 및 육류 상품의 생산을 뒷받침하는 과학 기반의 검사 시스템
- 검사 시스템의 지속적인 과학적 검토 역량
- 호주 농림수산부에 등록된 모든 수출 업체에 요구되는 검사 서비스와 수의 감독 제공
- 업체가 제정된 수출 관리법과 하위 명령(해외 시장 진출 요구사항과 업체의 승인 협약이 포함됨)을 준수하는지 확인하는 감사 활동

## 승인 협약

수출 관리 규정에 따라 육류 및 육류 상품의 수출을 준비하는 일에 종사하는 시설의 점유자는 승인 협약을 맺어야 합니다.

승인 협약의 목적은 점유자가 정확히 적용했을 경우에 수출용 육류 및 육류 상품의 인증을 뒷받침하는 공정과 관행을 명확히 기술하는 것입니다.

승인 협약에는 점유자가 법적 요구사항을 충족하는 방식이 명시되어 있으며, 이를 통해 수출용 육류 및 육류 상품의 다음 사항을 보장할 수 있습니다.

- 안전하거나 식품 2차 가공용으로 확인됨
- 정확한 상품 표시 요구사항 충족
- 수입국의 판매 적격성 유지에 필요한 요구사항 충족
- 추적이 가능하며 필요할 경우 리콜이 가능하고 무결성을 보장

정부(규제 기관)에 있어서 승인 협약은 확인 및 인증을 위한 프레임워크입니다.



## 세이프미트(SAFEMEAT)

호주는 전 세계 100여 개 시장에 적육을 공급하는 세계 최대 수출국입니다. 호주 적육 및 축산 산업은 식품 안전성, 무결성, 추적 가능성을 약속합니다.

전 세계에서 호주는 구제역(FMD), 소해면상뇌증; 광우병(BSE) 등 양과 소에게 생기는 모든 주요 전염병이 없는 것으로 인정받고 있습니다.

호주가 약속하는 식품 안전과 전 세계에서 인정하는 구제역 청정 지위는 호주의 높은 상품 표준을 지키기 위해 개발한 여러 가지 엄격한 표준과 시스템 덕분입니다.

호주 정부와 적색육 및 축산 산업은 정부와 산업 대표로 구성된 공동 파트너십인 세이프미트를 설립했습니다. 세이프미트는 고객이 호주의 적색육이나 생우를 구입할 때 그 품질과 안전성을 믿을 수 있도록 보장하는 호주의 모범관행 관리 시스템을 장려하기 위한 것입니다.

세이프미트는 운송이나 가공 및 유통 과정에서 농장, 비육장, 판매장 등 생산 공급망 전체에 갖추어져 있는 육류 안전 시스템에 대한 감독 및 지침을 제공합니다.

**자세한 내용은 아래를 방문하여 확인할 수 있습니다.**

호주 농림수산부

[www.agriculture.gov.au](http://www.agriculture.gov.au)

세이프미트

[www.safemeat.com.au](http://www.safemeat.com.au)

## 호주 할랄

호주 육류 산업은 전 세계 이슬람 공동체의 요구를 잘 인지하고 있습니다. 이에 따라 승인된 이슬람 단체가 할랄 육류 상품의 가공·보관·운송·인증에 직접 참여하는 확실한 할랄 인증 시스템을 마련했습니다.

이슬람 시장용 상품을 가공하고자 하는 모든 육류 가공업자는 할랄 생산을 시작하기 전에 할랄 구분, 위생, 할랄 운영 절차에 관한 승인 협약을 체결해야 합니다. 이 협약은 호주 농무부는 물론 할랄 인증을 제공하는 승인된 이슬람 단체의 요구사항도 충족해야 합니다.

모든 할랄 육류는 브랜드, 상자 포장 라벨 표시, 공식 할랄 마크 사용을 통해 명확히 구분됩니다. 모든 할랄 육류는 비할랄 육류와 분리하여 보관하고 운송하며, 승인된 이슬람 단체만 육류 및 육류 상품을 인증할 수 있습니다.

호주 정부의 공인 할랄 프로그램에 참여하는 모든 산업 이해관계자는 공동의 책임을 지고 수출과 국내 소비용 할랄 육류 및 육류 상품에 요구되는 무결성을 보장합니다.

# — 마케팅, 연구 및 개발 —



## 전 세계를 대상으로 하는 호주 적육 마케팅

시장 요구에 대한 호주의 대응과 전 세계에서 호주 적육과 관련한 효과적인 마케팅 지원 덕분에, 호주는 세계에서 가장 규모가 큰 적육 수출국의 지위를 유지하고 있습니다.

호주 적색육에 대한 수요를 조성하기 위해 호주축산공사 (MLA)는 각 시장과 유통 채널에 적합한 마케팅 프로그램을 설계하여 제공합니다.

이러한 프로그램의 대상은 무역, 소매, 식품 서비스, 정부 및 소비자이며, 호주 쇠고기, 양고기, 염소 고기의 시장 진출과 시장 점유율 및 판매를 늘리는 것이 그 목표입니다.

호주축산공사는 정부 기관 및 다양한 단체와 상호작용하며 호주 적색육 상품의 해외 시장을 보호하고 그 접근 가능성을 개선합니다.

무역 박람회를 활용하여 공급업체를 지원하고 정보를 보급하며 각 시장에서 기존 관계를 강화하고 있습니다. 수입업체와 무역업체가 해외 산업 주체들과 친밀해지고 이들에게 호주의 생산 시스템을 소개할 수 있도록 호주 무역 사절단이 구성되어 있습니다. 직접적인 경험과 체계적인 무역 교육 활동이 결합될 때 사용자 충성도가 강화되고 새로운 사업 기회를 확보할 수 있습니다.

수출업체와 수입업체의 공동 브랜딩 프로그램이 해외에서 성과를 보고 있으며, 호주축산공사는 최종 사용자를 계속 교육하여 호주의 적육 상품이 최상의 방식으로 준비되고 제시되도록 보장합니다.

소매점 매장 내에 진열을 하고, 특정 시장에 맞춰서 POS 자료를 제작합니다. 이러한 진열을 통해 소비자들이 호주 적육에 대해 알게 되고 구입하게 됩니다. 이처럼 다양한

활동을 통해서 호주 적육 수출 판매를 지원하여 장기적인 무역 충성도와 소비자 수요를 구축합니다.

## 호주축산공사 살펴보기

호주축산공사는 호주 적육 생산자에게 마케팅, 연구 개발 서비스를 제공하며, 공동으로 투자한 축산 및 공급망에서 수요와 생산성을 강화할 기회를 창출합니다.

호주축산공사 자금의 대부분은 생우거래에 부과되는 거래징수세에서 나오며, 호주 정부는 대부분의 R&D에 대한 투자에 상응하는 자금을 지원합니다.

호주축산공사는 축산물 생산자에게 실제 혜택으로 돌아가는 서비스, 도구, 정보를 제공합니다.

호주 적육의 식감과 이를 보장하는 시스템, 그리고 산업계의 지속 가능한 생산 및 환경 고려도 호주축산공사의 마케팅 활동에 속합니다. 호주 육류 품질인증(MSA)과 호주축산공사 무결성 프로그램은 적육 산업과 도시에 거주하는 호주 고객 및 해외 고객을 연계하는 데 집중하며 기여를 하고 있습니다.

해당 지역에서 호주축산공사가 하는 일을 자세히 알고 싶으면 호주축산공사 지역 사무소에 문의하거나 [WWW.MLA.COM.AU](http://WWW.MLA.COM.AU)에서 확인할 수 있습니다.





## 호주육류가공법인 살펴보기

호주육류가공법인은 호주 적육 가공업자를 대신하여 연구, 개발, 보급, 마케팅에 투자하는 연구개발공사입니다. 호주육류가공법인은 이사회가 관리하며, 자국 내 운영은 시드니에 있는 전문가 팀이 감독합니다.

호주육류가공법인의 임무는 육류 가공 부문의 수익성, 지속가능성, 효율성이 개선되도록 연구 및 개발, 보급 (RD&E)을 지원하는 것입니다.

적색육 가공업자 부담금은 가공업 개선이 목적이며, 전체 적육 산업과 더 넓은 범위의 호주 공동체에까지 큰 이익이 되는 마케팅 프로그램과 RD&E에 전략적으로 투자됩니다.

호주육류가공법인의 목표는 다음과 같이 견실하고 과학적인 솔루션의 개발을 지원하여 적육 가공 부문의 효율성, 생존성, 지속가능성을 극대화하는 것입니다.

- 산업의 장기적인 효율성과 경쟁력 개선
- 산업의 지속가능성 향상
- 시장 보호와 시장 진출 유지 지원
- 역량 강화
- 육류 가공 부문의 전반적인 생산성과 성과 증진

호주육류가공법인은 육류 과학, 자동화와 기술 개발, 식품 안전, 역량 강화, 보급, 교육, 관행 변경, 환경 지속가능성, 기후 변화, 동물 건강, 생물 보안, 동물 복지, 추적 가능성, 시장 진출 등 광범위한 영역에서 프로젝트를 지원합니다. 호주육류가공법인은 다음에 집중합니다.:

- 국내와 해외 산업에서 호주 적육 홍보;
- 육류 안전, 품질, 상품 무결성, 역량, 환경, 축산물 관리, 기타 공급망 요소의 문제를 다루는 RD&E(조사, 개발, 확대) 및 마케팅 프로그램 개발;
- 육류 가공 부문의 경제, 환경, 건강, 안전 및 사회적 웰빙을 보호하는 데 도움이 되는 프로젝트와 역량 확인

호주육류가공법인이 하는 일과 호주 전체의 적육 가공 산업에 관한 **자세한 사항**은 [WWW.AMPC.COM.AU](http://WWW.AMPC.COM.AU)에서 확인할 수 있습니다.



# 오스밋 용어

오스밋 용어는  
국내 및 해외 시장의 요구사항을 충족하도록  
객관적인 기술로 육류 상품을 정확하게 표시하는  
공통 용어입니다.  
이 용어는 호주 육류 및 축산 분류에서 사용되는  
객관적인 도체 측정에 기반하는  
전국적으로 통일된 표시 체계입니다.

# 호주식육편람 사용법

호주식육편람(HAM)은 호주 상품 수출업체와 수입업체가 동일한 공통 용어를 사용하여 적육 품목의 상세한 규격과 표시를 전달할 때 사용하도록 만든 것입니다. 오스밋은 쇠고기, 송아지 고기, 양고기, 염소 고기의 각 대분할육과 그 부산물에 고유한 4자리수 번호를 할당했습니다.

대분할육은 객관적 측정(예: 갈비 번호), 표준 표시, 지침을 사용하여 상세한 절단선으로 정의되는 근육 또는 근육 모음(예, 뼈부위 번호 포함)입니다.

## 규격을 읽고 이해하는 방법

**품목 번호**  
 1010 (3-rib)  
 1011 (0-rib)  
 1012 (1-rib)  
 1013 (2-rib)  
 1014 (7-rib)  
 1015 (8-rib)  
 1016 (6-rib)  
 1017 (4-rib)  
 1018 (9-rib)  
 1019 (10-rib)

**후사분도체**  
HINDQUARTER

**1010**

**골격 음영 영역**  
제품의 위치를 나타냅니다

**육류 이미지**  
상세한 규격에 따라 정확한 절단선을 반영합니다.

**품목 번호(HAM 번호)**  
품목 번호는 규격 상세 정보와 갈비 번호 유형을 나타냅니다.

**HAM 번호**  
절단부 이름을 나타냄 - 후사분도체

**상품 표시**  
상품 절단부 또는 품목의 이름입니다.

**명세사항**  
특정 상품에 대한 구매자 요구사항을 지정할 때 사용할 수 있는 추가 기준입니다.

**후사분도체**는 도체 측면에서 특정 갈비를 따라 척추에서 옆구리의 배쪽까지 직각으로 절단하여 후사분도체와 전사분도체를 분리하여 만듭니다.  
 명세사항:  
 • 갈비 번호가 필요함.  
 • 횡격막을 제거함.

호주식육편람 제8판에는 엄선한 상품 목록과 코드가 수록되어 있지만, 이 목록은 오스밋에 등록된 상품 전체 목록이 아닙니다.

## 상세 정보

**호주 육류 규격과 상품 코드** 목록은 오스밋에서 인증한 육류 공급업체에 연락하여 받아볼 수 있습니다. 인증된 정육 시설에 관한 자세한 정보는 아래 사이트에서 확인할 수 있습니다.  
[www.ausmeat.com.au](http://www.ausmeat.com.au)

**호주 육류 산업 이해관계자**는 오스밋 온라인 가입을 통해 호주식육편람 데이터베이스에 접속할 수 있습니다. 자세한 사항은 오스밋([ausmeat@ausmeat.com.au](mailto:ausmeat@ausmeat.com.au))으로 문의하십시오.

# 호주 적색육제품 주문 시 확인사항



호주 적색육 상품을 주문할 때 다음 품목 목록을 사용하면 상품 규격을 쉽게 개발할 수 있습니다.

## 품종과 범주 식별

원하는 품종과 범주(기본 또는 대체)를 선택합니다(예: 쇠고기 / 송아지 / 수소 / 어린양 / 머튼 / 염소). (규격과 범주 목록 참조)

## 상품 표시와 품목 번호 선택

호주식육편람에서 상품 표시와 고유한 상품 코드 번호(HAM 번호)로 상품을 선택합니다.

## 축산물 생산 시스템 선택

다음과 같은 옵션이 있을 수 있습니다.

1. 목초 사육 - 여기에는 인증(방목 사육) 또는 비인증 목초 사육 생산 시스템으로 사육하는 동물 종이 포함됩니다.
2. 곡물 비육 - 호주 산업 인증 곡물 비육 프로그램을 통해 가공되는 동물 종이 포함됩니다.
3. 유기농 - 수입국의 유기농 생산에 관한 법률을 준수하는 생산 방법입니다.
4. 기타 시스템 - 구매자와 판매자가 합의한 기타 생산 시스템입니다.

## 원하는 도축 시스템 명시

할랄이나 코셔 및 적절한 인증 등 의식에 따른 도축 절차가 여기에 포함될 수 있습니다.

## 추가 상품 품질 요구사항 명시

1. 냉장 등급 평가 - 마블링, 육색과 지방색 요구사항을 명시합니다(기타 기준은 냉장 등급 평가 용어 참조).
2. 호주 육류 품질인증 등급제 - 주요 부위, 품질 등급(3, 4, 5 스타), 권장 조리 방법, 필요한 숙성 기간을 명시합니다.

## 필요한 상품 준비 명시

여기에는 규격이 필요한 사항이 포함되며, 다음을 고려할 수 있습니다.

최소 및 최대 무게 범위, 지방 깊이, 껍질 제거, 갈비 번호, 살코기 함량, 근육 함량, 지방 손질 종류(꼬리 길이), 힘줄 길이, 근막 제거.

## 포장, 보관 및 운송 결정

다음과 같은 옵션이 있을 수 있습니다.

1. 포장 - 상품을 담는 방식을 지정합니다. 예: 진공 포장(VAC), 개별 포장(IW). 사용할 수 있는 포장 방법 목록을 참조하십시오.
2. 라벨 표시 - 호주 라벨 표시 요구사항을 충족해야 합니다. 필수 정보와 세부 정보를 명시합니다.  
예: 다른 언어 세부 정보 포함, 예: 품질 유지, 영양 정보 패널
3. 상품 상태 - 상품을 신선, 냉장, 냉동 또는 냉동 숙성으로 명시할 수 있습니다.
4. 운송 / 배달 - 운송 및 배달 요구사항을 명시합니다

# 치아분류에 따른 도체 범주

## 설명 식별

(기본 및 선택)

오스밋은 객관적인 도체 측정법, 특히 치아맹출을 사용하여 소(송아지/쇠고기/수소), 양(어린양/머튼/숫양), 염소의 기본 및 선택 범주 표시를 구성합니다. 치아맹출이란 가축이 성장하면서 영구 앞니가 나오는 것을 의미합니다. 치아맹출 범위는 영구 앞니 0개부터 최대 8개입니다.

모든 종의 범주는 기본 범주와 선택 범주로 나뉘며, 모두 고유한 부호가 있습니다.

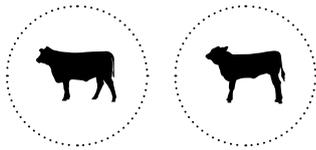
### 기본 범주

영구 앞니 0개에서 8개(0-8) 범위의 기본 범주 평가를 받는 가축은 다음 종과 같이 분류됩니다.

- 소 - (송아지/쇠고기/수소)
- 양 - (어린양/머튼/숫양)
- 염소 - (염소)

### 선택 범주

선택 범주는 가축의 점진적 나이를 나타내는 영구 앞니 맹출을 분류하여 결정합니다. 소, 양, 염소 종의 선택 범주는 해당 종의 표시에 속한 가축의 성별을 기술하는 고유한 범주 부호를 사용해 개별적으로 부호화하여 식별합니다.



## 소 - 기본 범주(송아지/쇠고기/수소)

치아맹출	설명	범주 / 부호
0 	<b>송아지 - 암소 또는 거세우 또는 전체 수소.</b> 그 특징은 다음과 같습니다. • H영구 앞니 맹출 흔적이 없습니다. • 무게가 150kg 이하입니다(HSCW). • 수소의 경우 2차 성징(SSC)이 보이지 않습니다. • 어리고 송아지 육색이 보입니다(송아지 육색은 오스밋 송아지 육색 표준 V5를 초과하면 안 됨).	<b>VEAL * V *</b> 선택적 송아지 등급: 송아지 부문 참조
0-8 	<b>쇠고기 - 암소 또는 거세우 또는 전체 수소.</b> 그 특징은 다음과 같습니다. • 수소의 경우 2차 성징(SSC)이 보이지 않습니다. • 이 범주의 치아맹출 범위는 영구 앞니 0개에서 8개 범위입니다.	<b>BEEF * A *</b> 또는 <b>BEEF</b>
0-8 	<b>수소 - 전체 수소 또는 거세우</b> 중에서 2차 성징(SSC)이 보이는 소입니다. • 소의 2차 성징(SSC)은 다음 측면이 잘 발달된 경우로 정의합니다. - 목과 어깨의 근육 - 서혜관과 기립근 - 음경 뿌리 - 음낭 우둔 부위의 살구스형 살코기 면적이 더 작고, 음낭 지방이 거의 없고, 근육 색이 짙음	<b>BULL * B *</b>
수소 & 쇠고기 - 복합 포장 안에 수소 *B*와 쇠고기 *A* 범주의 상품이 혼합되어 있으며, 수소 및 쇠고기 또는 부호 *BA*로 표시해야 함		<b>BULL &amp; BEEF *BA*</b>

\* SSC: 2차 성징



# 소 - 선택 범주(소)

치아맹출	설명	범주 / 부호
0 	<b>거세우 또는 전체 수소의 도체</b> 이며 그 특징은 다음과 같습니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니가 0개입니다.</li> <li>• 2차 성징(SSC)이 나타나지 않았습니다.</li> </ul>	<b>YEARLING STEER</b> * YS * * 18개월 이하
0 	<b>암소, 거세우 또는 전체 수소의 도체</b> 이며 그 특징은 다음과 같습니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니가 0개입니다.</li> <li>• 2차 성징(SSC)이 나타나지 않았습니다.</li> </ul>	<b>YEARLING BEEF</b> * Y * * 18개월 이하
0 - 2 	<b>거세우 또는 전체 수소의 도체</b> 이며 그 특징은 다음과 같습니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니가 2개 이하입니다.</li> <li>• 2차 성징(SSC)이 나타나지 않았습니다.</li> </ul>	<b>YOUNG STEER</b> * YGS * * 30개월 이하
0 - 2 	<b>암소, 거세우 또는 전체 수소의 도체</b> 이며 그 특징은 다음과 같습니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니가 2개 이하입니다.</li> <li>• 2차 성징(SSC)이 나타나지 않았습니다.</li> </ul>	<b>YOUNG BEEF</b> * YG * * 30개월 이하
0 - 4 	<b>거세우 또는 전체 수소의 도체</b> 이며 그 특징은 다음과 같습니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니가 4개 이하입니다.</li> <li>• 2차 성징(SSC)이 나타나지 않았습니다.</li> </ul>	<b>YOUNG PRIME STEER</b> * YPS * * 36개월 이하
0 - 4 	<b>암소, 거세우 또는 전체 수소의 도체</b> 이며 그 특징은 다음과 같습니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니가 4개 이하입니다.</li> <li>• 2차 성징(SSC)이 나타나지 않았습니다.</li> </ul>	<b>YOUNG PRIME BEEF</b> * YP * * 36개월 이하
0 - 7 	<b>거세우 또는 전체 수소의 도체</b> 이며 그 특징은 다음과 같습니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니가 7개 이하입니다.</li> <li>• 2차 성징(SSC)이 나타나지 않았습니다.</li> </ul>	<b>PRIME STEER</b> * PRS * * 42개월 이하
0 - 7 	<b>암소, 거세우 또는 전체 수소의 도체</b> 이며 그 특징은 다음과 같습니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니가 7개 이하입니다.</li> <li>• 2차 성징(SSC)이 나타나지 않았습니다.</li> </ul>	<b>PRIME BEEF</b> * PR * * 42개월 이하
0 - 7 	<b>OX - 암소의 도체</b> 이며, 그 특징은 다음과 같습니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니가 7개 이하입니다.</li> </ul>	<b>OX</b> * S * * 42개월 이하
0 - 8 	<b>STEER - 거세우 또는 전체 수소의 도체</b> 이며 그 특징은 다음과 같습니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니가 8개 이하입니다.</li> <li>• 2차 성징(SSC)이 나타나지 않았습니다.</li> </ul> (참고: 이 범주의 상품은 * S * OX 범주에 포함될 수 있음)	<b>STEER * SS *</b> * 모든 연령
0 - 8 	<b>암소의 도체</b> 이며, 그 특징은 다음과 같습니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니가 8개입니다.</li> </ul>	<b>COW</b> * C * * 모든 연령

\* 표시된 연령은 근사치임



# 소 - 선택 범주 (숫소)

치아맹출	설명	범주 / 부호
0 	SSC 평가를 받지 않은 <b>전체 수소</b> 의 도체입니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>영구 앞니 맹출 흔적이 없습니다.</li> <li>도체 무게가 150kg 이상입니다*(HCSW).</li> </ul>	<b>YEARLING ENTIRE</b> * YE *
0 - 2 	SSC 평가를 받지 않은 <b>전체 수소</b> 의 도체입니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>2개 이상의 영구 앞니 맹출 흔적이 없습니다.</li> <li>도체 무게가 150kg 이상입니다*(HCSW).</li> </ul>	<b>YOUNG ENTIRE</b> * YGE *
0 - 2 	<b>거세우 또는 전체 수소</b> 의 도체이며 그 특징은 다음과 같습니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>2개 이상의 영구 앞니 맹출 흔적이 없습니다.</li> <li>2차 성장(SSC)이 보입니다.</li> <li>도체 무게가 150kg 이상입니다*(HCSW).</li> </ul>	<b>YOUNG BULL</b> * BYG *

\* (HCSW) 표준온도도체체중.



# 어린양(램) - 기본 범주(양고기)

치아맹출	설명	범주 / 부호
0 	<b>LAMB</b> 은 다음과 같은 특징이 있는 양에서 나오는 고기를 의미합니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>12개월 이하, 또는</li> <li>영구 앞니 0개(마모)</li> </ul> <b>꼭물 비육 어린양(기호 GF)</b>	<b>LAMB * L *</b> * 12개월(근사치)
1 - 8 	<b>MUTTON</b> 은 다음과 같은 특징이 있는 양에서 나오는 고기를 의미합니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>영구 앞니가 1개 이상(마모)인 <b>암양</b>, 또는</li> <li>다음과 같은 특징이 있는 <b>거세한 수양</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>영구 앞니 1개 이상(마모), 그리고</li> <li>2차 성장(SSC)이 없음</li> </ul> </li> </ul>	<b>MUTTON</b> * M * * 10개월 이상
1 - 8 	<b>RAM</b> 은 다음과 같은 특징이 있는 양에서 나오는 고기를 의미합니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>다음과 같은 특징이 있는 <b>전체 숫양</b></li> <li>영구 앞니 1개 이상(마모), 또는</li> <li>2차 성장(SSC)이 있음, 또는</li> <li>2차 성장(SSC)이 있는 <b>거세한 숫양</b></li> </ul>	<b>RAM * R *</b> * 10개월 이상

\* 표시된 연령은 근사치임



# 양 - 선택 범주(양고기)



치아맹출	설명	범주 / 부호
<p>0</p>	<p><b>YOUNG LAMB</b>은 다음 특징이 있는 <b>어린 암양 또는 거세한 숫양</b>을 의미합니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니 0개(In addition)</li> <li>• 위쪽 영구 어금니 맹출 없음</li> </ul> <p><b>우유 비육 어린양(기호 MF)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 젖을 떼지 않은 어린양(8주 이상)</li> </ul>	<p><b>YOUNG LAMB</b> * YL * * 5개월 이하만</p>
<p>1 - 2</p>	<p><b>HOGGET</b>은 다음과 같은 특징이 있는 양에서 나오는 고기를 의미합니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니가 1-2개인(마모) <b>암양 또는 거세한 숫양</b></li> <li>• 숫양의 경우 2차 성징(SSC)이 보이지 않음</li> </ul>	<p><b>HOGGET * H * OR YEARLING MUTTON YEARLING SHEEP MEAT</b> * 10-18개월</p>
<p>1 - 8</p>	<p><b>EWE</b>는 다음과 같은 특징이 있는 <b>암양</b>에서 나오는 고기를 의미합니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니(마모) 1개 이상</li> </ul>	<p><b>EWE MUTTON</b> * E * * 10개월 이상</p>
<p>1 - 8</p>	<p><b>WETHER</b>는 다음 특징이 있는 <b>거세한 숫양</b>에서 나오는 고기를 의미합니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니(마모) 1개 이상, 그리고</li> <li>• 2차 성징(SSC)이 없음</li> </ul>	<p><b>WETHER MUTTON</b> * W * * 10개월 이상</p>

\* 표시된 연령은 근사치임



## 염소 - 기본 범주(염소 고기)

치아맹출	설명	범주 / 부호
0-8 	GOAT - 모든 염소 가축	GOAT *G*

## 염소 - 선택 범주 (염소 고기)

치아맹출	설명	범주 / 부호
0 	다음과 같은 <b>암염소 또는 숫염소</b> 도체 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니(in addition) 0개</li> <li>• 숫염소의 경우 2차 성장(SSC) 없음</li> <li>• <b>CHEVON</b>을 이 범주의 옵션 표시로 사용할 수 있습니다.</li> </ul>	KID * GK *
1-2 	다음과 같은 <b>암염소 또는 거세한 숫염소</b> 도체 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니 1-2개</li> <li>• 거세한 숫염소의 경우 2차 성장 없음</li> <li>• <b>CHEVON</b>을 이 범주의 옵션 표시로 사용할 수 있습니다.</li> </ul>	CAPRA * GC *
0-8 	다음과 같은 <b>암염소</b> 도체 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니가 8개 이하</li> </ul>	DOE * GD *
0-8 	<b>거세한 숫염소 또는 전체 숫염소</b> 의 도체이며 그 특징은 다음과 같습니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니가 8개 이하입니다.</li> <li>• 2차 성장(SSC)이 나타나지 않았습니다.</li> </ul>	GOAT WETHER * GW *
0-8 	다음과 같은 <b>숫염소</b> 도체 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 영구 앞니 8개 이하</li> <li>• 2차 성장(SSC)이 있음.</li> </ul>	BUCK * GB *

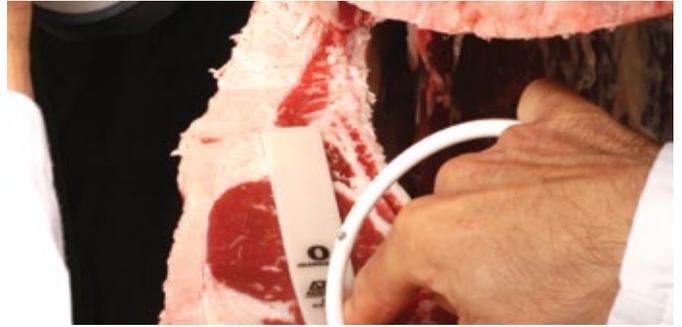
## 염소 - 추가 규격

치아맹출	설명	범주 / 부호
0 	<b>어린 염소(Kid Goat)</b> 정의는 옵션으로 <b>"CAPRETTO"</b> 로 표시할 수 있지만 도체는 다음 요구사항을 충족해야 합니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 다음 무게 등급(HSCW)에 들어야 합니다.: 6등급 - 최대 6(kg), 8등급 - 6-8(kg), 10등급 - 8-10(kg), 12등급 - 10-12(kg)</li> <li>• 옆구리 안쪽 근육의 육색이 연한 분홍색.</li> <li>• 숫염소는 2차 성장(SSC) 없음</li> </ul>	CAPRETTO KID * GK *



# 호주 쇠고기 도체 평가

(쇠고기 및 송아지 도체 냉장 등급 평가 용어)



오스밋 인증 기업이 통제된 조건에서 통일된 표준 집합을 사용하여 도체를 평가하거나 분류할 때 사용할 수 있는 냉장 등급 평가를 개발했습니다. 이 평가는 정육의 특성을 기술하고 상품을 분류한 후에 포장하는 방법을 제시합니다. 이러한 특성에는 고기와 지방 색상, 마블링 양, 배최장근 단면적, 갈비 지방 두께, 도체 성숙도가 포함됩니다.

자격을 갖춘 평가자가 평가하며, 그 결과를 도체에 할당합니다. 이를 통해 규격에 포함되는 개별 특성에 따라 도체를 선택할 수 있습니다.

오스밋 냉장 등급 평가 용어는 오스밋 인증 기업, 그 고객 및 공급업체에게만 제공됩니다.

## 육색(MC)

육색은 배장근(M. longissimus dorsi, 늑골부위의 배최장근)의 주된 색상입니다. 육색(쇠고기 및/또는 송아지)은 냉장 도체의 배장근(M. longissimus dorsi)으로 평가하며, 오스밋 색상 참조 기준에 따라 점수를 매깁니다.

## 송아지 육색



V1 V2 V3 V4 V5

표시되는 색상은 각 등급에서 가장 어두운 색이며, 이는 실제 표현 색상이 아닌 지침일 뿐입니다.

## 쇠고기 육색



IA IB IC 2 3 4 5 6 7

표시되는 색상은 각 등급에서 가장 어두운 색이며, 이는 실제 표현 색상이 아닌 지침일 뿐입니다.

## 지방 색(FC)

지방 색은 배장근(M. longissimus dorsi) 측면과 엉덩갈비근(M. iliocostalis)에 인접한 근간 지방의 색입니다. 냉장 도체로 평가하며, 오스밋 지방 색 참조 기준에 따라 0-9의 점수를 매깁니다.



0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

표시되는 색상은 각 등급에서 가장 어두운 색이며, 이는 실제 표현 색상이 아닌 지침일 뿐입니다.

## 마블링(MB)

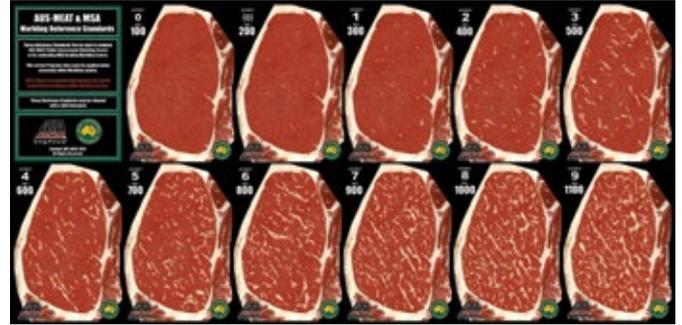
마블링은 근섬유 사이에 축적된 지방(근내 지방)입니다. 마블링은 냉장 도체의 배장근으로 평가하며, 오스밋 / MSA 마블링 참조 기준으로 따라 점수를 정해집니다.

오스밋 마블링 시스템은 쇠고기의 마블링 정도를 0(최소)부터 6(최대)까지 표시합니다. 7,8 및 9점의 점수를 제공하는 확장 마블링 점수도 냉장평가사에 의해 승인 사용 가능합니다. 오스밋 마블링은 마블링 참조 기준에 명시된 정육의 마블링 비율로 평가합니다. MSA 마블링 시스템은 마블링 부분의 분포를 추가로 표시하며, 100(최소)부터 1190(최대)까지 10 단위로 점수를 매깁니다. 오스밋 마블링 및 MSA 마블링 평가 시스템을 함께 사용하여 보다 자세한 상품 정보를 제공할 수 있습니다.

MSA 등급 시스템은 MSA 마블링 점수를 사용하여 식감을 예상합니다.

마블링 점수 6을 초과하는 오스밋 마블링을 평가하는 냉장 등급 평가자는 표준 냉장 등급 평가 자격뿐만 아니라 고마블링(high marbling) 승인도 받아야 합니다.

**냉장 등급 평가 속성 명세서:** 냉장 등급 평가 용어는 냉장 등급 평가를 실시한 후에 사용할 수 있습니다. MB: MARBLING(마블링), MC: MEAT COLOUR(육색), FC: FAT COLOUR(지방 색) 기호가 포함됩니다. 사용 조건 및 지침이 오스밋 냉장 등급 평가 용어에 상세히 나옵니다.



## 갈비 지방 측정

### 피하 갈비 지방 측정(RF)

피하 갈비 지방 측정은 특정 갈비의 피하 지방 두께를 밀리미터 단위로 측정하는 것입니다. MSA 등급 시스템은 갈비 지방을 사용하여 식감을 예상합니다.

### 총 갈비 지방 측정(TRF)

총 갈비 지방 측정은 특정 갈비의 피하 및 근간 지방 두께를 밀리미터 단위로 측정하는 것입니다.



## 배최장근 단면적(EMA)

배최장근 단면적은 갈비 부위의 배장근 표면적이며, 체급 센티미터로 계산합니다. 10번, 11번, 12번, 13번 갈비의 EMA를 측정할 수 있습니다.

플라스틱 격자를 사용해 직접 EMA를 측정합니다.

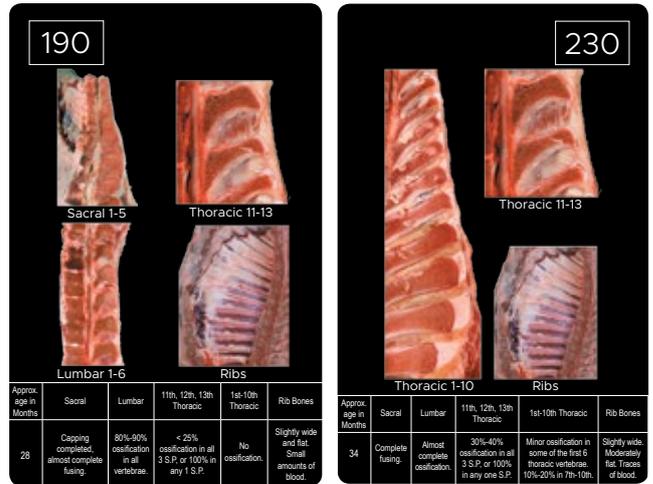
## 성숙도 / 골화(OSS)

성숙도는 쇠고기 도체의 생리학적 나이를 평가하는 척도입니다. '골화'는 등뼈를 따라 있는 세 부분, 즉 천추(꼬리), 요추(허리), 흉추(머리)의 극상 돌기에 있는 연골이 뼈로 변하는 것을 의미합니다. 천추 부위에 있는 돌기는 적색 점의 형태로 시작하며, 돌기가 커지면서, 단단한 황색 뼈로 변합니다.

갈비 뼈의 모양과 색상을 사용하여 성숙도를 판단하기도 합니다. 성숙도는 최저 100부터 최고 590까지 표준화된 방식으로 측정합니다.

차이 7-8개 도체를 최소 표준 곡물 비육 쇠고기(GF)로 포장할 수 있는 적격성을 결정할 때 성숙도를 쇠고기 냉장 등급 평가 용어로 사용합니다.

호주 육류 품질인증(MSA) 등급제에서는 도체의 식감을 결과를 결정하는 척도 중 하나로 성숙도를 사용합니다.



성숙도 예시 이미지는 MSA 표준



## 호주 육류 품질인증(MSA) 등급 평가

호주 육류 품질인증(MSA™) 쇠고기 등급 평가 프로그램은 소비자 패널이 개발한 표준에 따른 부위 및 조리 방법별로 식감을 예측합니다. MSA 인증 등급 평가자는 소 생산자가 제공하는 정보를 수집하고, 가공 표준을 감독하며, 개별 쇠고기 식감을 평가합니다. 품종, 성별, 성숙도, 성장 촉진 호르몬(HGP), 도체 품질 속성, 가공 방법 등의 요인이 고려됩니다. MSA는 오스밋 냉장 등급 평가 용어를 사용하여 마블링, 육색, 지방 색, 갈비 지방, 배최장근 단면적, 도체 성숙도를 평가합니다.

MSA 등급 평가에 필요한 추가 측정에는 다음이 포함됩니다.

## 현수 방법(현수)

전통적으로 도체는 아킬레스건을 매달입니다.

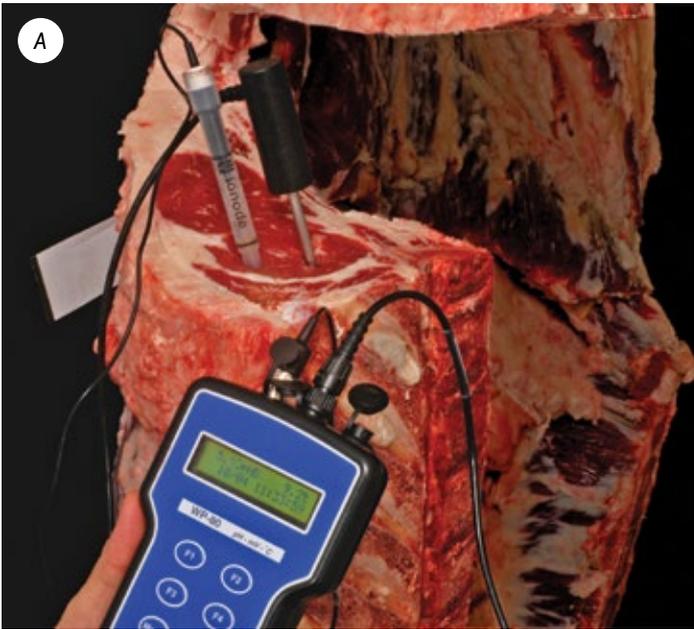
또는 일부 호주 가공업자는 도체의 분할부 식감을 좋게 하기 위해 골반 현수 방법을 채택했습니다.

골반 현수법은 도체를 매단 상태로 냉장하는 방법입니다. 호주에서 가장 많이 사용되는 두 가지 방법은 도체의 골반 뼈 또는 천추 인대를 거는 것입니다.

MSA 등급 평가자는 등급을 평가할 때 도체 현수 방법을 기록합니다.

### 최소 MSA 도체 요구사항

- S피하 갈비 지방 깊이 3mm 이상
- 피하 지방 충분히 분포
- 최종 pH 5.70 이하
- 단일 대분할 부위의 박피기 손상 면적 10 x 10cm 미만



A

## 최종 pH (pHu)

최종 pH는 근육 내 젖산 측정치입니다. 매일 교정하는 pH 탐침으로 측정합니다. 정육의 최적 pH 수치는 5.70 이하이며, 이 수치를 넘기면 MSA 인증을 받지 못합니다.

최종 pH는 생축의 영양과 취급을 포함해 도축 전 처리의 영향을 주로 받습니다. 생축의 pH(약 pH 7.0)가 최종 pH로 감소하는 비율이 식감에 영향을 줍니다. 이것은 전기 투입량과 온도 같은 도축 후 처리의 영향을 받으며, 가공업자가 이를 모니터링하여 규정 준수 여부를 확인합니다.

B

## 육봉 높이(HUMP HT)

각 가축의 품종 함량은 쇠고기 식감에 큰 영향을 줄 수 있습니다. 열대산 품종(흑소) 함량을 판단할 때는 도체의 육봉 높이를 5mm 기울기로 측정합니다.

갈비와 평행하게 자를 쥐고 육봉을 측정합니다. 자를 육봉의 폭이 가장 큰 위치로 옮겨, 목 힘줄(항인대)의 상부(등) 가장자리에서 마름모(육봉) 근육 상부(등) 표면까지 모두 포함합니다.

C

## 지방 분포(지방 DIST)

지방 분포는 도체에서 피하 지방의 범위와 분포를 의미합니다. 피하 지방이 고르게 분포하면 도체 전체의 냉장이 균일하게 이루어집니다.

허리, 전사분도체, 후사분도체에 충분히 분포하는지 MSA 등급 평가자가 확인합니다.

# — 적색육 포장 —

적색육의 정확한 포장은 상품의 전반적인 품질과 유효 기간에 결정적인 영향을 주며, 이는 고객/수입업체 반품에 영향을 줍니다. 폴리에틸렌 피복(시트 또는 봉지)은 정육이 외부 오염이나 냉장 시 손상을 입지 않을 정도로 충분한 크기여야 합니다.

다양한 포장 방법과 상자 라벨에 표시되는 기호는 아래와 같습니다.

## 포장 방법

상품	설명
	<p><b>개별 포장(IW)</b> 시트, 그물, 봉지 같은 승인된 포장재로 정육 분할부를 개별 포장했음을 의미합니다. 이 방법은 크기가 더 큰 대분할부에 가장 많이 사용됩니다. <b>개별 포장은 기호 IW를 사용합니다.</b></p>
	<p><b>다층 포장(LP)</b> 둘 이상의 정육 층으로 구성된 상품의 각 층을 승인된 포장재로 분리하여 상자에 담아 포장한 것을 의미합니다. 정육 다층 포장은 작은 분할부의 다층 포장에 가장 많이 사용됩니다 (예: 양지 치마살 또는 백스트랩). <b>다층 포장은 기호 LP를 사용합니다.</b></p>
	<p><b>다중 포장(MW)</b> 다중 포장은 정육을 단일 봉지나 피복에 둘 이상의 분할부를 넣어 포장한 것을 의미합니다. 이 방법은 중소형 대분할부에 가장 많이 사용됩니다(예: 꾸리살 - 어린양 갈비). <b>다중 포장은 기호 MW를 사용합니다.</b></p>
	<p><b>용기 포장(TP)</b> 정육 용기 포장은 개방된 용기에 정육을 담아 랩으로 덮는 것입니다. 이 방법은 주로 크기가 작은 대분할부나 절단한 정육에 사용됩니다. <b>용기 포장은 기호 TP를 사용합니다.</b></p>
	<p><b>가스 포장(MAP)</b> 가스 포장은 포장(대분할부 또는 소매용 용기) 후 혼합 가스를 주입해 산소를 제거하는 것을 의미합니다. 이 포장은 가스가 투과하지 못하며, 가스가 정육을 감싸고 있어 세균 성장량을 제한하여 유효 기간 동안 정육 품질을 보존합니다. <b>가스 포장은 기호 MAP를 사용합니다.</b></p>
	<p><b>진공 포장(VAC)</b> 진공 포장은 포장에서 공기와 산소를 제거하는 것입니다. 진공 상태를 만드는 포장으로, 세균 성장을 촉진하는 산소결핍으로 정육을 보존하고 정육 품질을 개선하는 데 도움이 됩니다. 진공 포장은 다음을 포함해 모든 포장 방법에 사용됩니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 개별 진공 포장(IW/VAC)</li> <li>• 다층 진공 포장(LP/VAC)</li> <li>• 다중 진공 포장(MW/VAC)</li> <li>• 용기 진공 포장(TP/VAC)</li> <li>• 기타 진공 포장 품목(VAC)</li> </ul>

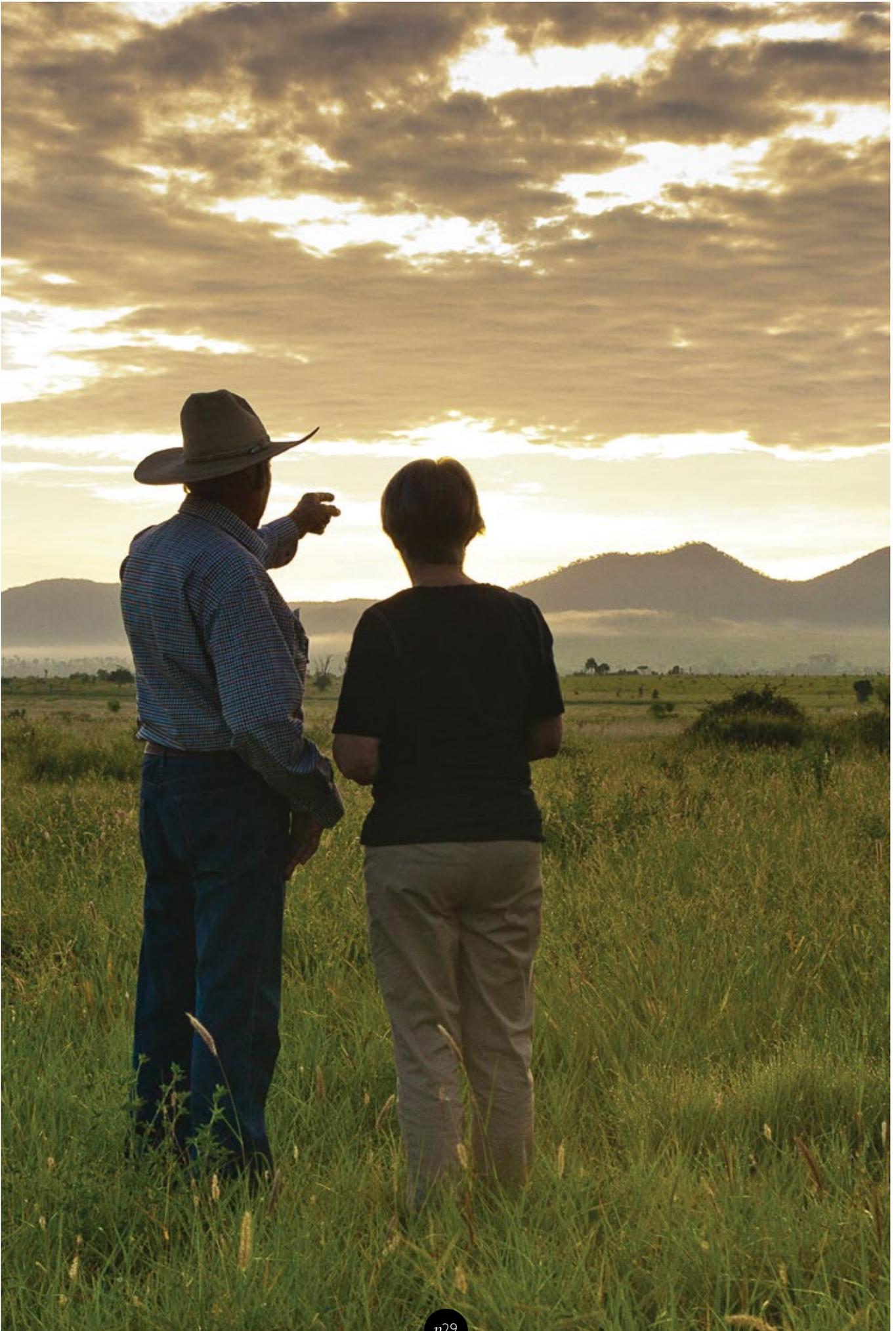
# 라벨 정보

포장한 정육 상자에 상품과 추적 가능성 측면을 표시하는 라벨을 붙입니다.



1. **일반:** 지육 또는 정육 표시, 종 표시.
2. **원산지:** 수출 요구사항이며, 수출 시설의 모든 상자에 붙입니다.
3. **도체 식별 표시:** 도체 연령과 성별(\*YG\*) 또는 YOUNG BEEF 를 나타내는 범주 부호입니다.
4. **상품 식별 표시:** 호주식육편람에 표시되는 것과 같은 대분할부 표시입니다(예: STRIPLOIN). 고객 국가의 요구사항에 따라 공통 부호를 붙일 수 있습니다(예: \*STL\*).
5. **주요 무게 범위:** 포장의 각 주요 부위는 라벨에 표시된 최소/최대 무게 범위를 나타냅니다.
6. **포장 유형:** IW/VAC는 상품이 개별 포장 및 진공 포장됐음을 나타냅니다.
7. **GS1 - 128 바코드:** 국제 정육 산업 지침에 맞춰 개발된 바코드입니다.
8. **포장 일자:** 상품을 포장한 날짜, 월, 연도, 시간입니다.
9. **“최고 품질 시점이전” 기한:** 보관 조건에 따라 포장에 명시된 일자까지 정육을 저장할 수 있음을 나타냅니다. “최고 품질 시점이전” 기한이 표시된 정육은 표시된 날짜 이후에도 정육이 손상되거나 상하지 않아 판매할 수 있습니다. 단, “유효” 기한이 표시된 정육은 이 기한이 지나면 판매할 수 없습니다.
10. **순중량:** 모든 포장재를 제외한 상자의 정육 함량으로, 킬로그램 단위(일부 경우는 킬로그램과 파운드 단위)의 두 자리 숫자로 표시합니다.
11. **배치 번호:** 필요시 상품 추적을 위한 생산 배치의 업체 내 식별 번호입니다.
12. **상자 포장 일련 번호:** 일련 번호는 바코드에 표시된 것과 동일합니다.
13. **할랄 승인:** 상품을 이슬람 의식에 따라 도축하여 승인된 이슬람 단체의 인증을 받았음을 나타냅니다.
14. **시설 번호:** 공장 등록 식별 번호입니다.
15. **AI 스탬프:** 호주 연방 정부 검인입니다.
16. **냉동 설명:** ‘냉장 / 냉동 유지’는 포장된 상품이 포장 시점부터 냉장 상태로 관리되었음을 나타냅니다.
17. **개수:** 포장에 담긴 대분할육의 숫자를 나타냅니다.
18. **업체 코드:** 포장된 제품의 업체 식별 코드입니다.
19. **업체 이름 및 주소:** 상품 포장업체의 이름을 나타내지만, 수출업체나 위탁업체를 나타낼 수도 있습니다. 본사 이름과 주소도 사용할 수 있습니다.

기타 라벨 요구사항: MSA 식감 정보, 냉장 등급 평가 속성 설명, EU 고급 쇠고기, 가축 비육 방법 표시 정보, 기타 수입국 요구사항



# 산업 프로그램

호주 육류 산업은  
광범위한 호주 정육 상품의 품질 무결성과  
소비자 수용성을 지원하기 위한  
다양한 산업 프로그램을 개발했습니다.  
이러한 프로그램은  
규칙, 표준, 규격 요구사항을 관리하는  
다양한 정육 산업 이해관계자들의 규제를 받습니다.

# 호주 곡물 비육 쇠고기 최소 표준 명세



전국 비육장 인증 기구를 통한 호주 곡물 쇠고기 산업은 곡물 비육 소의 최소 표준을 위한 규격과 인증을 관리합니다. [www.feedlots.com.au](http://www.feedlots.com.au)

## 인증

곡물 비육 소로 도축되고 가공되는 소는 전국 비육장 인증 제도(NFAS)의 인증을 받고 오스밋의 감사를 받는 비육장에서 조달해야 합니다. 인가를 받은 비육장의 모든 소는 도축 시점에 필요한 NFAS 인증서가 있어야 합니다. NFAS 인증서의 공장 관리 책임은 업체에 있습니다.

오스밋은 곡물 비육 상품의 도축 후 모니터링을 담당하는 기관입니다. 곡물 비육 인증을 받을 수 있는 도체는 다음과 같은 정육 품질 평가 기준을 준수해야 합니다.

### GRAIN FED

#### 기호 - GF



- 비육 일수: 100일
- 가축 연령(치아맹출): 영구 앞니 6개(최대). 성숙도가 280점 이하인 경우는 7-8개도 허용됨.
- P8 지방 깊이(mm): 7mm(최소)
- 육색 점수: 1A - 3 또는 도체는 호주 육류 품질인증(MSA) 요구사항을 모두 충족하며, 등급 평가와 식별 이후에 발골함
- 지방 색 점수: 0 - 3

#### 사료량

비육장에서 비육한 기간이 100일 이상이며, 이중 80일 이상은 영양 균형을 맞추고 곡물 함량이 가장 많은 공인된 고에너지 사료를 먹여야 합니다. 사료의 평균 대사 에너지(ME) 함량은 건조 중량 1kg당 10 메가줄(MJ) 이상이어야 합니다.

### GRAIN FED YOUNG BEEF

#### 기호- GFYG



- 비육 일수: 70일(암소는 60일 이상)
- 가축 연령(치아맹출): 영구 앞니 0-2개
- P8 지방 깊이(mm): 5mm(최소)
- 육색 점수: 1A - 3 또는 도체는 호주 육류 품질인증(MSA) 요구사항을 모두 충족하며, 등급 평가와 식별 이후에 발골함
- 지방 색 점수: 0 - 3

#### 사료량

비육장에서 비육한 기간이 70일 이상(암소는 60일 이상)이며, 이중 50일 이상은 영양 균형을 맞추고 곡물 함량이 가장 많은 공인된 고에너지 사료를 먹여야 합니다. 사료의 평균 대사 에너지(ME) 함량은 건조 중량 1kg당 10 메가줄(MJ) 이상이어야 합니다.

### GRAIN FED FINISHED

#### 기호 - GFF



- 비육 일수: 최소 35일(암소와 수소 동일)
- 호주 육류 품질인증(MSA): 도체는 GFF 상품용으로 생산하고 정육으로 가공할 때 호주 육류 품질인증(MSA) 등급 평가 요구사항을 모두 충족합니다.

#### 사료량

비육장에서 비육한 기간이 35일 이상이며, 이중 28일 이상은 영양 균형을 맞추고 곡물 함량이 가장 많은 공인된 고에너지 사료를 먹여야 합니다. 사료의 평균 대사 에너지(ME) 함량은 건조 중량 1kg당 10 메가줄(MJ) 이상이어야 합니다.

# 호주 목초기 사육 쇠고기

## 방목 사육 소 보증 시스템



호주축우협회는 호주축산공사(MLA)의 지원을 받아 방목 사육 또는 목초 사육 생산 방법에 관한 정보 표시를 입증할 수 있는 자발적 보증 프로그램을 개발했습니다. 이 프로그램을 방목 사육 소 보증 시스템(PCAS)이라고 합니다.

PCAS의 근거가 되는 것은 농장 사료 요건, 소의 추적 가능성, 식미에 영향을 미치는 도축 전 취급 기법을 관장하는 PCAS 기준들입니다. PCAS 기준에는 항생제와 성장 촉진 호르몬(HGP)을 투여한 적이 없다는 정보 표시를 뒷받침하는 두 가지 선택 항목도 포함되어 있습니다.

이 프로그램은 산업 관계자, 소매업자, 가공업자들이 협의하여 개발했으며, PCAS 기준은 생산자들과 함께 추진했습니다.

## 프로그램 기준

세 가지 기준이 있는데, 핵심 기준이 한 개이고 선택 기준이 두 개입니다. 이들을 조합하여 사용할 수 있습니다.

핵심 요소	요구사항
1. 식별 표시 및 생애 추적 관리	소를 개별적으로 식별하고 전국가축식별시스템(NLIS) 데이터베이스에 생애 추적 관리(LT) 상태를 보유할 수 있는 농장 시스템을 구현했습니다.
2. 집중 생산, 사료공급을 위한 감금금지	소가 생산용 집중 비육 목적으로 제한되지 않도록 하는 방목 농장 시스템을 구현했습니다.
3. 목초 사육 전용	소에게 분리된 곡물이나 곡물 부산물을 먹이지 않고 적합한 사료와 함께 목초를 뜯을 수 있게 해주는 농장 시스템을 구현했습니다.
4. 최소 식감 기준(농장)	소가 호주 육류 품질인증(MSA) 등급에 적합하도록 하는 농장 시스템을 구현했습니다. *MSA 최소 기준 참조
선택 요소 1 + HGP 미사용	요구사항
5. 생애 기간 동안 성장 촉진 호르몬 미사용	소에게 성장 촉진 호르몬(HGP)을 사용하지 않도록 하는 농장 시스템을 구현했습니다.
선택 요소 2 + 항생제 미사용	요구사항
6. 생애 기간 동안 항생제 미사용	소에게 항생제[예: 낮은 수준(치료 용량 이하) 또는 치료 용량, 설폰아미드, 이오노포어, 콕시들통균제 또는 기타 합성 항균제]를 사용하지 않도록 하는 농장 시스템을 구현했습니다.

방목 사육소 보증 시스템에 관한 자세한 사항은 웹 페이지에서 확인할 수 있습니다. [www.pcaspasturefed.com.au](http://www.pcaspasturefed.com.au)

## 기타 목초 사육 프로그램

그 외에도 인증 및 비인증 목초 사육 프로그램이 많이 있습니다. 이러한 프로그램은 주로 LPA 프로그램과 인증된 농장 보증 프로그램의 지원을 받습니다.

자세한 사항은 호주 정육 공급업체로 문의하십시오.

자세한 사항은 [www.mla.com.au](http://www.mla.com.au)에서 확인할 수 있습니다.

# — GSI AUSTRALIA —



## 호주 육류 산업의 표준

현재 전 세계 환경의 식품 안전은 정육 산업에서 최우선 순위가 되었습니다. 오늘날 전 세계 소비자는 소매업체에서 판매하는 식품의 원산지를 표시하거나 추적할 수 있기를 기대합니다. 소비자들의 이러한 요구로 공급망 개념과 추적할 수 있는 방법을 검토할 필요가 생겼습니다.

GSI 글로벌 표준은 상품, 위치, 자산 등에 관한 필수 정보를 고유하게 식별하고, 정확하게 수집하고, 자동으로 공유하여 사업자들에게 공통의 토대를 만들어줍니다. 사업자들은 서로 다른 GSI 표준을 조합하여 추적 관리 같은 절차를 간소화할 수도 있습니다. 전 세계 155개 국가의 100만 이상의 업체를 대표하는 GSI 회원 단체가 114개 있습니다.

GSI 전 세계 개방형 표준은 호주 육류 산업을 포함해 모든 산업 분야의 요구를 충족할 수 있는 독립된 기술과 솔루션을 제공합니다. 이 시스템의 주요 목표는 거래 상대방들을 위해 통신, 데이터 수집, 정보 교환을 촉진하는 것입니다. 이 시스템은 전 세계 무역 및 상거래를 위한 공통의 통신 용어를 제공합니다.

GSI 시스템은 다음과 같이 구성됩니다.

1. 식별 표시: 상품, 서비스, 배송, 자산, 위치를 표시하는 표준 번호 부여 구조
2. 수집: 기계로 판독할 수 있는 형식으로 식별 번호를 표시하는 데이터 캐리어
3. 공유: 마스터 데이터, 사업 거래 데이터, 물리적 이벤트 데이터를 포함하는 정보 공유용 GSI 표준

GSI Australia는 오스밋, 호주 농림수산부, 식품과학원, 호주축산공사, 호주 육류 산업 협회를 포함하는 정육 산업 대표 기관들과 공동으로 GSI 번호 부여, 바코딩, 전자 메시징 표준을 호주 육류 산업에 구현할 수 있는 방법을 모색하는 실무 그룹을 만들었습니다. 이 그룹은 비소매 거래 품목의 번호 부여 및 바코딩에 관한 호주 육류 산업 지침이라는 지침 세트를 개발했습니다. GSI Australia로 전화하거나(1300 366 033) www.gslau.org를 방문하여 지침 사본을 받아볼 수 있습니다.

이 지침은 호주 육류 산업의 국내 및 수출 부문에 적용됩니다. 이는 유통망과 도매 경로, 그리고 GSI 시스템이 채택되고 있는 해외에서 상품을 식별하기 위한 새로운 상업 협약과 완전히 일치합니다.

## GS1 시스템의 구성 요소



### 응용 식별자

무게, 날짜, 상자 번호, N LIS ID

### 상품 코드

4 digits, Company or AUS-MEAT 네 자릿 수, 회사 또는 오스밋

### 회사 번호

Global Location Numbers 전 세계 위치 번호

### 수송 용기 일련 번호(SSCC)

Shipment Identification Numbers 선적 식별 번호



다음은 현재 호주 육류 산업에서 사용하는 GS1-128 바코드의 예입니다.

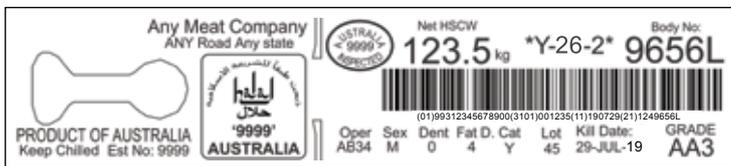


그림 1: GS1-128 바코드가 있는 도체 티켓

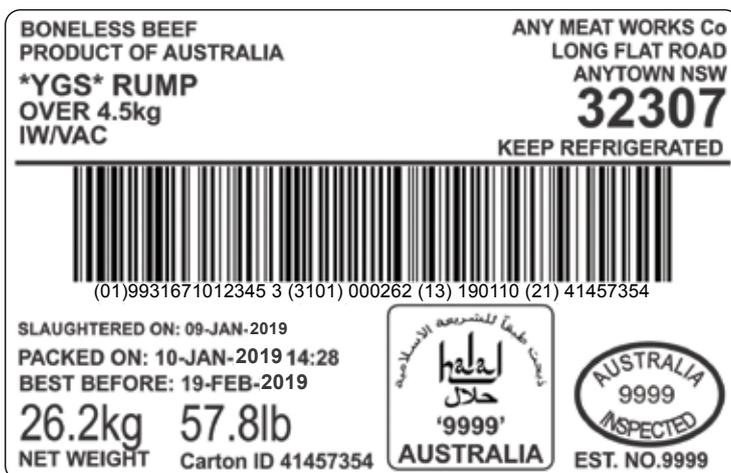


그림 2: GS1-128 바코드가 있는 가변 무게 상자



그림 3: GS1-128 물류 라벨 형식

# 호주 육류 품질인증 (MSA)



## MSA란 무엇인가

호주 육류 품질인증은 도축 부위별 품질 등급 시스템으로, 축산농가, 가공, 도체 숙성, 숙성, 조리 지침에 관한 다년간의 연구를 상업화하여 쇠고기와 양고기의 식용 품질에 미치는 복합적이고 종합적인 영향을 측정하기 위한 것입니다.

MSA는 쇠고기와 양고기의 개별 분할부의 식감을 조리 방법과 함께 정확히 예측합니다. 식용 품질에 영향을 주는 공급망 전체에 걸친 복합적 요인들이 MSA 기준의 수립 및 절차에 고려되었습니다. 이를 통해 쇠고기와 양고기를 선택하고 적합한 조리법을 고를 때 소비자가 직면하게 되는 오랜 문제점들이 해결됩니다.

식용 품질에 영향을 주는 요소들을 이해하고 통제함으로써, 업계는 평균 식감을 개선하고 쇠고기 및 양고기 상품의 가변성을 줄여 궁극적으로 소비자들이 실망스러운 경험을 하지 않도록 할 수 있습니다.

## MSA는 어떻게 시작되었는가

MSA는 상세한 소비자 연구를 거쳐 쇠고기(1998년)와 양고기(2007년)의 상업 분야 프로그램으로 시작했습니다. MSA 연구에서 확인된 주요 문제점은 분할부와 조리에 관한 소비자들의 지식 수준이 낮고 가용 상품의 일관성이 떨어진다는 것이었습니다.

호주축산공사(MLA)는 연구 파트너와 업계의 지원을 받아 식감을 결정짓는 주요 관리점을 확인하여 모범 관행 절차를 정의했습니다. 이후 상품 품질을 모니터링하고 개선하며 고객 요구사항을 실제로 맞추는 도구를 제공했습니다.

## 표준 개발

소비자에게 완전히 집중하는 것이 MSA 개발의 토대가 되었습니다. 연구 결과 만족스러운 섭취 경험이 소비자에게 가장 중요한 것으로 확인되었습니다. 소비자들은 부드러우면서 맛이 좋고 육즙이 많은 고기를 기대합니다.

MSA 표준을 개발하기 위해서, 쇠고기와 양고기 샘플 약 100만 개를 10만 명 이상의 소비자가 테스트하여 나온 매우 방대한 데이터베이스를 사용하여 확실한 식감 예측 모델을 만들었습니다. 이 정보를 사용하여 식감에 영향을 주기 때문에 적절하게 관리해야 하는 주요 관리점과 도체 측정법을 정했습니다.

## myMSA

MSA 온라인 피드백 도구인 myMSA를 통해 생산자와 가공업자는 MSA 지수 성과를 포함하는 피드백 보고서를 쉽게 볼 수 있고 맞춤 보고를 할 수 있습니다.

## USDA 검증 절차

MSA 프로그램은 미국 농무부(USDA)에서 승인한 처리과정 증명 프로그램(PVP)입니다. USDA PVP는 신청자에게 명확히 정의되고, 시행되는 투명한 처리 지침을 사용하여 상품을 판매할 수 있는 고유한 방법을 제공하는 검증 서비스입니다. 독립된 USDA 감사 기관에서 MSA의 쇠고기 및 양고기 프로그램을 엄격하게 감사한 후에 매해 승인을 심사합니다. MSA 허가를 받은 수출업체는 호주축산공사와 USDA의 승인을 받으면 미국 시장에서 MSA 상표와 함께 USDA PVP 로고를 사용할 수 있어 브랜드 마케팅을 지원할 수 있습니다. 상표 사용 심사, 승인 및 관리 절차에서 모든 인증 요구사항이 준수되는지 확인합니다.



- 부드러우면서 육즙이 풍부하고 맛이 좋은 식감 보증
- 쇠고기 식감 예측을 위해 개발한 쇠고기 등급 평가 프로그램

<http://processverified.usda.gov/>



- 부드러우면서 육즙이 풍부하고 맛이 좋은 식감 보증
- 양고기 식감 차이를 줄이기 위해 개발한 경로

<http://processverified.usda.gov/>

## MSA 무결성

MSA는 전체 공급망에서 조정과 모범 관행을 요구하는 자발적 프로그램입니다. 생산자는 등록 후 위탁 업체 신고서를 제출해야 합니다. MSA에 참여하고자 하는 가공업자와 최종 사용자는 허가를 받아야 하며, 제3자 감사를 통해 무결성이 유지됨을 확인받아야 합니다.



## 상품 식별 표시

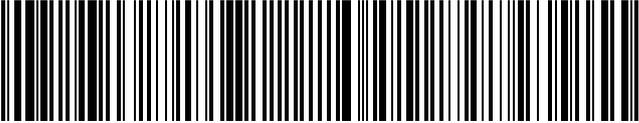
모든 MSA 상품은 진공 밀봉 봉지에 MSA를 삽입하거나 열 전사로 브랜드별 포장을 인쇄하여 표시합니다. 승인된 삽입물이나 봉지 로고가 없는 상품은 MSA로 판매할 수 없습니다.

## 식감 라벨 표시

MSA 쇠고기와 양고기는 상자 라벨에 식감 정보가 표시됩니다. 예를 들면 아래와 같습니다.

### MSA 등급 상품의 \*EQG\* 부호

\*EQG\* 부호를 오스밋 선택 범주 부호 대신 사용할 수 있으며, 자발적으로 사용할 수 있습니다. 오스밋 MSA 프로그램으로 허가를 받은 인증 기업은 \*EQG\* 부호와 함께 식감 등급과 조리 방법을 상자 라벨이나 상자 패넬 상표 표시 정보에 담을 수 있습니다. 상품의 식감 설명은 그대로 유지됩니다. 이 쇠고기 용어 추가본에는 기타 기존 용어가 삭제되지 않고 그대로 사용됩니다.

1	<b>BONE IN BEEF</b> <b>PRODUCT OF AUSTRALIA</b> <b>*EQG* SHORTLOIN MSA</b> <b>IW/VAC</b>	<b>ANY MEAT WORKS Co</b> <b>LONG FLAT ROAD</b> <b>ANYTOWN NSW</b> <b>32307</b> <b>KEEP REFRIGERATED</b>
2	<b>GRL MSA 3 @ 5 days MSA 4 @ 14 days</b> <b>RST MSA 3 @ 5 days MSA 4 @ 14 days</b> <b>PACKED ON: 10-JAN-2019 14:28</b> <b>BEST BEFORE: 19-FEB-2019</b> <b>26.2kg 57.8lb</b> <b>NET WEIGHT Carton ID 41457354</b>	 <b>EST. NO.9999</b>
3	 (01)9931671012345 3 (3101) 000262 (13) 190110 (21) 41457354	
4		

1. **MSA 식별 표시:** 분할부 표시선 끝에 표시해야 합니다.

**EQG 부호:** 위와 같은 라벨 표시 요구사항.

2. **권장 조리법:** 각 상품마다 권장 조리법 하나 이상을 표시해야 합니다.

3. **MSA 식감 등급:** 쇠고기는 MSA 3, MSA 4, MSA 5입니다. 양고기는 MSA로만 분류됩니다.

4. **숙성 요구사항:** 각 조리법마다 최소 및 추가 숙성 요구사항을 명시해야 합니다.

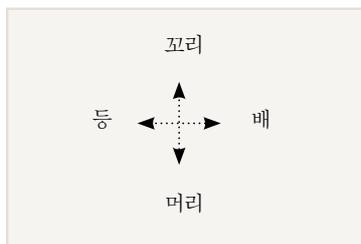
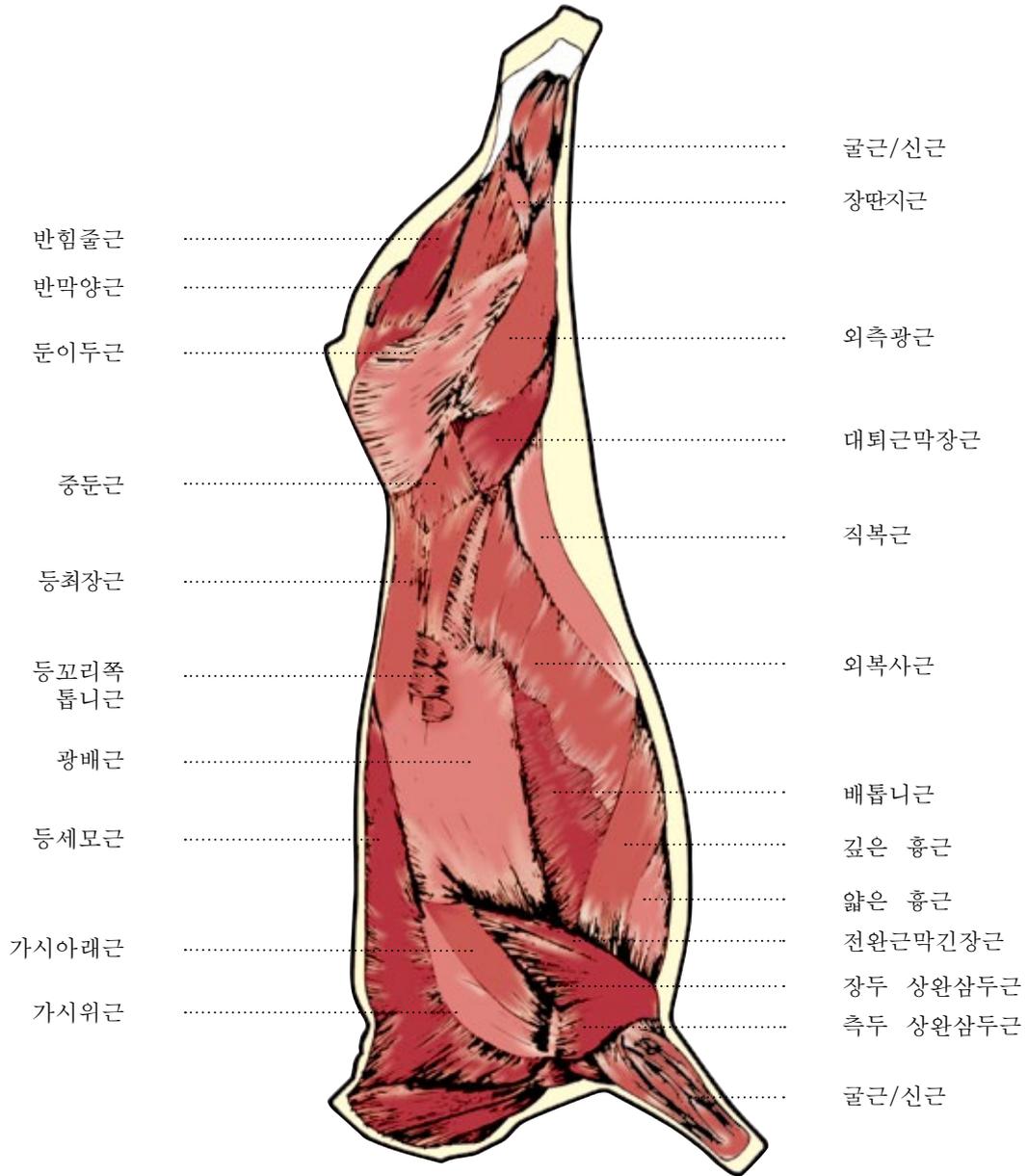
호주 육류 품질인증에 관한 자세한 사항은 다음 웹사이트에서 볼 수 있습니다. [www.mla.com.au/msa](http://www.mla.com.au/msa)



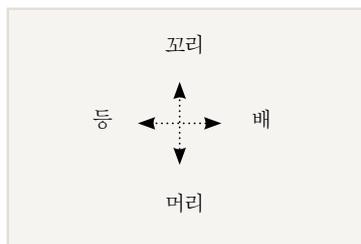
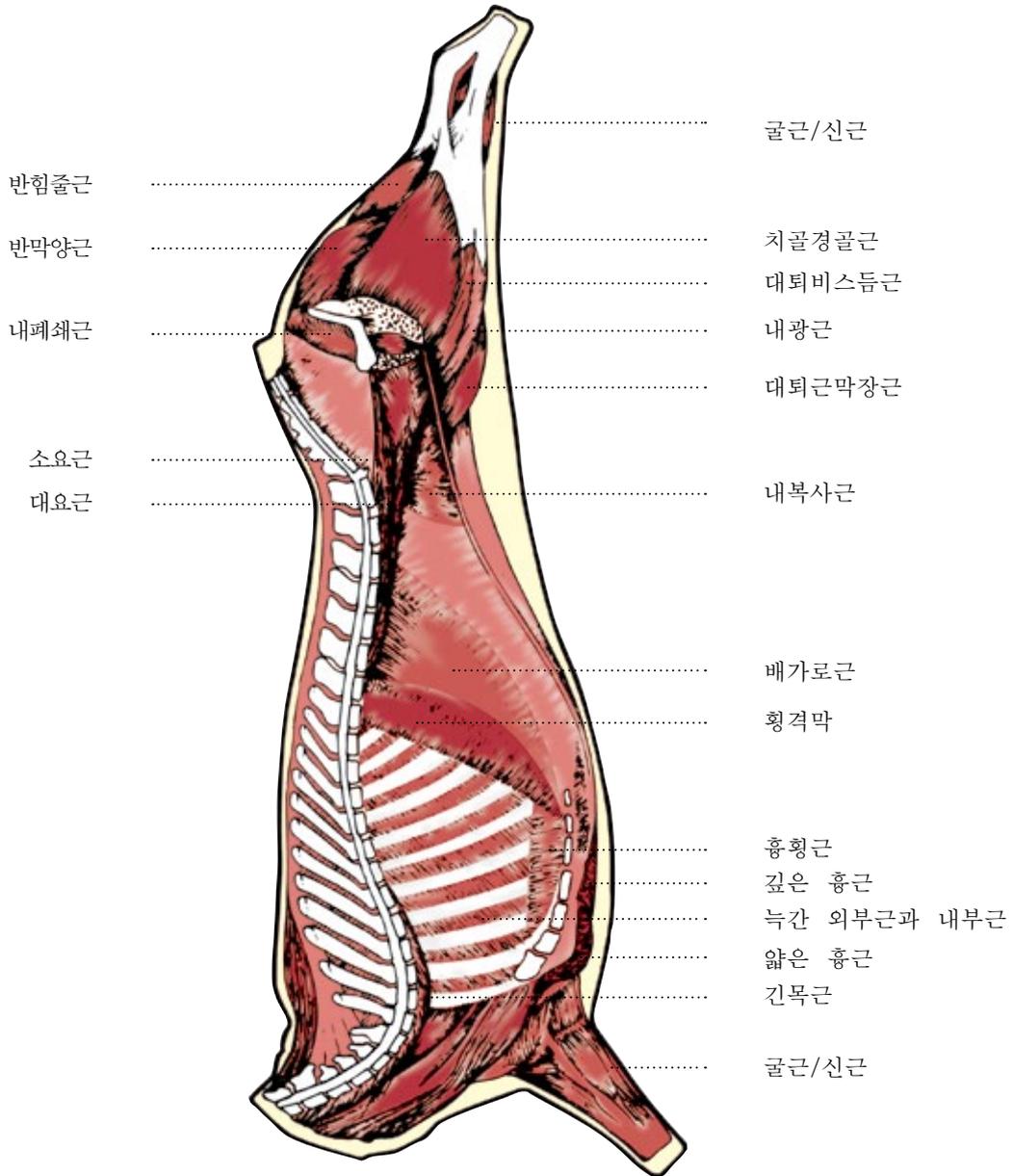
# 표준 소 대분할육 참조

도체 구조	39
알파벳순 근육 명칭	41
쇠고기 골격도	42
쇠고기 단면도	43
전사분도체 주요 부분육	45
전각 BLADE 2300	45
전체양지 BRISKET (갈비 10개) 2320	47
꾸리살 CHUCK TENDER 2310	46
척(어깨살) CHUCK (갈비 5개) 2260	45
앞사태 FORE SHIN 2360	47
등심 SPENCER ROLL (갈비 5개) 2230	46
후사분도체 주요 부분육	48
뒷사태 HIND SHANK 2360	51
설도(너클) KNUCKLE 2070	49
실버사이드 SILVERSIDE 2020	48
써로인 버트(설도상) SIRLOIN BUTT 2081	49
채끝등심 STRIPLOIN (갈비 3개) 2140	50
안심 TENDERLOIN (SIDE STRAP ON) 2150	51
치마양지 THIN FLANK (갈비 3개) 2200	50
우둔 TOPSIDE 2000	48

# — 쇠고기 근육 — 측면도



# — 쇠고기 근육 단층도 —



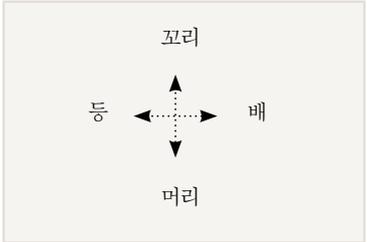
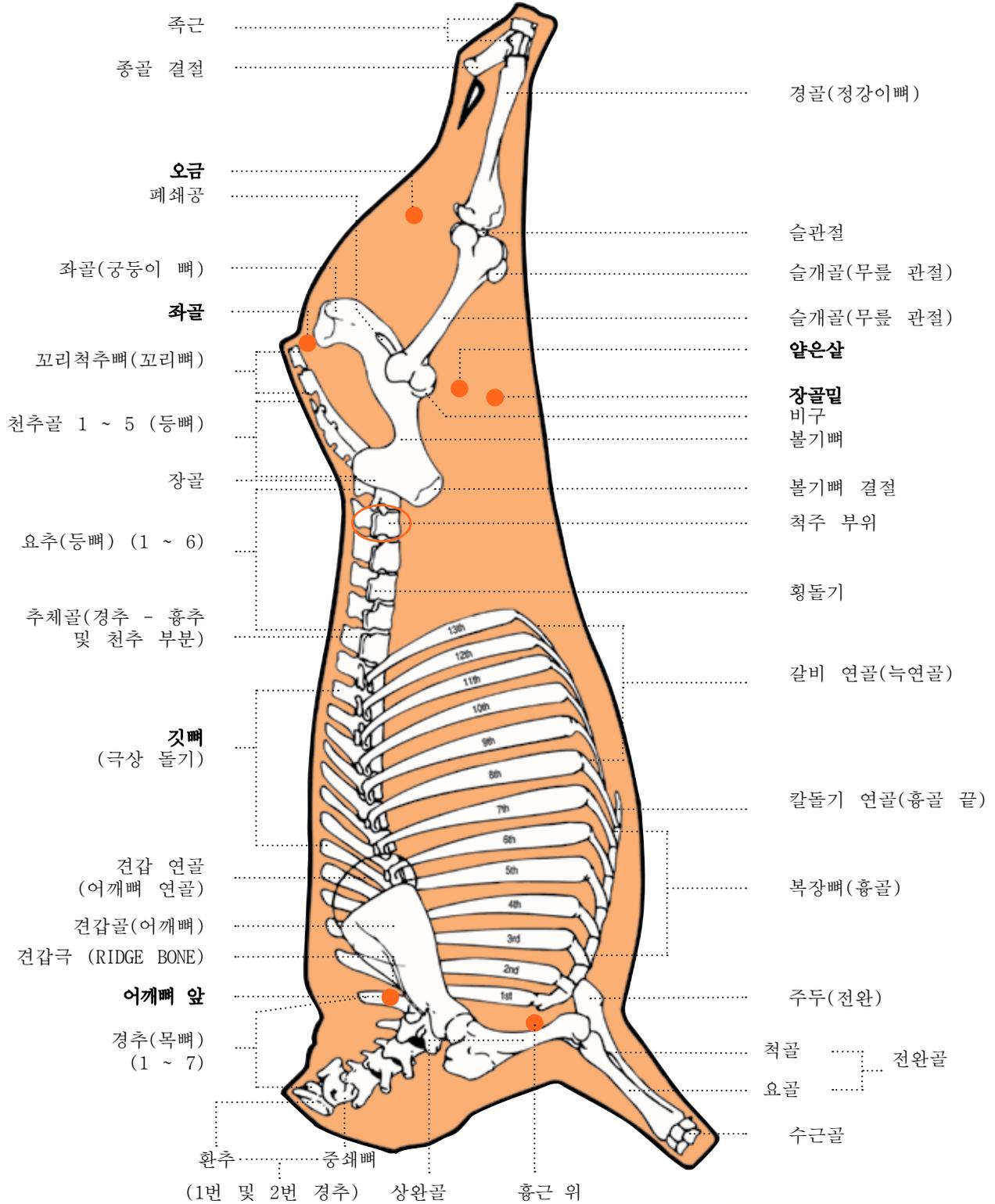
# 근육 이름

M. adductor femoris.....	0001	M. pectoralis superficialis.....	0057
M. anconaeus.....	0002	M. peroneus longus.....	0058
M. articularis genu.....	0003	M. peroneus tertius.....	0059
M. biceps brachii.....	0004	M. popliteus.....	0060
M. biceps femoris (syn. gluteobiceps).....	0005	M. protractor praepetii.....	0061
M. brachialis.....	0006	M. psoas major.....	0062
M. brachiocephalicus.....	0007	M. psoas minor.....	0063
M. coracobrachialis.....	0008	M. rectus abdominis.....	0064
M. cutaneus omobrachialis.....	0009	M. rectus capitis dorsalis major.....	0065
M. cutaneus trunci.....	0010	M. rectus femoris.....	0066
M. deltoideus.....	0011	M. rectus thoracis.....	0067
M. diaphragma.....	0012	M. rhomboideus.....	0068
M. extensor carpi obliquus.....	0013	Mm. sacrococcygeus dorsalis et lateralis.....	0069
M. extensor carpi radialis.....	0014	M. sartorius.....	0070
M. extensor carpi ulnaris.....	0015	M. scalenus dorsalis.....	0071
M. extensor digiti quarti proprius.....	0016	M. scalenus ventralis.....	0072
M. extensor digiti quarti proprius (pedis).....	0017	M. semimembranosus.....	0073
M. extensor digiti tertii proprius.....	0018	M. semispinalis capitis.....	0074
M. extensor digiti tertii proprius (pedis).....	0019	M. semitendinosus.....	0075
M. extensor digitorum communis.....	0020	M. serratus dorsalis caudalis.....	0076
M. extensor digitorum longus.....	0021	M. serratus dorsalis cranialis.....	0077
M. flexor carpi radialis.....	0022	M. serratus ventralis cervicis.....	0078
M. flexor carpi ulnaris.....	0023	M. serratus ventralis thoracis.....	0079
M. flexor digitorum longus.....	0024	M. soleus.....	0080
M. flexor digitorum profundus.....	0025	M. spinalis dorsi.....	0081
M. flexor digitorum profundus.....	0026	M. splenius.....	0082
M. flexor digitorum sublimis.....	0027	M. sternocephalicus.....	0083
M. flexor hallucis longus.....	0028	M. subscapularis.....	0084
M. gastrocnemius.....	0029	M. supraspinatus.....	0085
M. gluteus accessorius.....	0030	M. tensor fasciae antibrachii.....	0086
M. gluteus medius.....	0031	M. tensor fasciae latae.....	0087
M. gluteus profundus.....	0032	M. teres major.....	0088
M. gracilis.....	0033	M. teres minor.....	0089
M. iliacus.....	0034	M. tibialis anterior.....	0090
M. iliocostalis.....	0035	M. tibialis posterior.....	0091
M. infraspinatus.....	0036	M. transversus abdominis.....	0092
Mm. intercostales externus et internus.....	0037	M. trapezius cervicalis.....	0093
Mm. intertransversarii cervicis.....	0038	M. trapezius thoracis.....	0094
M. intertransversarius longus.....	0039	M. triceps brachii caput laterale.....	0095
M. ischiocavernosus.....	0040	M. triceps brachii caput longum.....	0096
M. latissimus dorsi.....	0041	M. triceps brachii caput mediale.....	0097
M. levatores costarum.....	0042	M. vastus intermedius.....	0098
M. longissimus cervicis.....	0043	M. vastus lateralis.....	0099
Mm. longissimus capitis et atlantis.....	0044	M. vastus medialis.....	0100
M. longissimus dorsi.....	0045		
(syn. M longissimus thoracis et lumborum)			
M. longus capitis.....	0046	<b>기타구조</b>	
M. longus colli.....	0047	atlantal lymph node.....	0101
M. multifidi cervicis.....	0048	ischiatric lymph node.....	0102
Mm. multifidi dorsi.....	0049	ligamentum nuchae.....	0103
M. obliquus capitis caudalis.....	0050	periosteum.....	0104
M. obliquus externus abdominis.....	0051	prescapular lymph node.....	0105
M. obliquus internus abdominis.....	0052	scapula.....	0106
Mm. obturator externus et internus.....	0053	scapula cartilage.....	0107
M. omotransversarius.....	0054	subiliac lymph node.....	0108
M. pectineus.....	0055		
M. pectoralis profundus.....	0056		

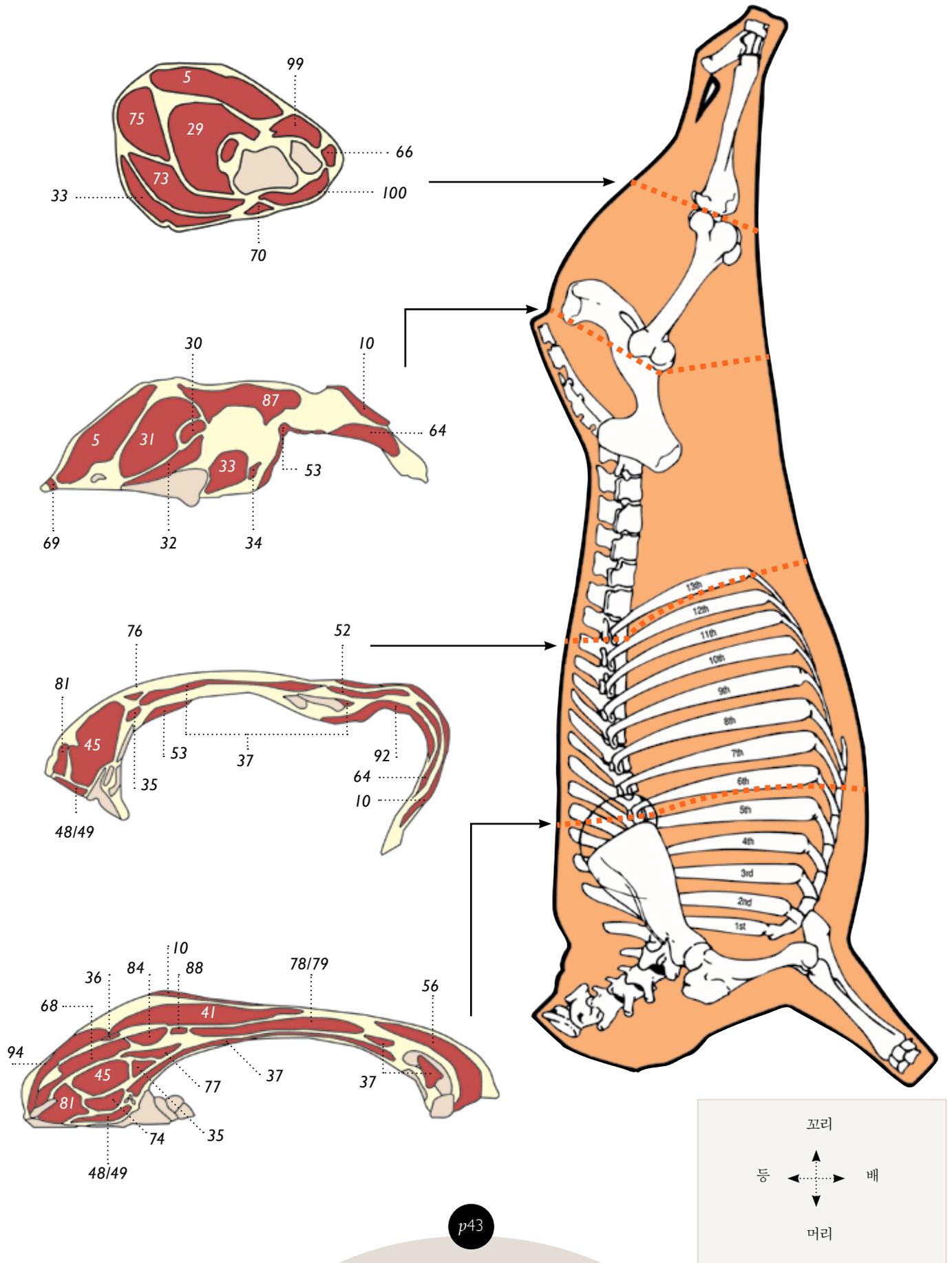
참고: 색인에 표시된 네 자릿 수는 바코딩을 위한 것입니다. 이후 페이지의 근육 그림 번호는 숫자로 표시합니다.

# — 쇠고기 골격도 —

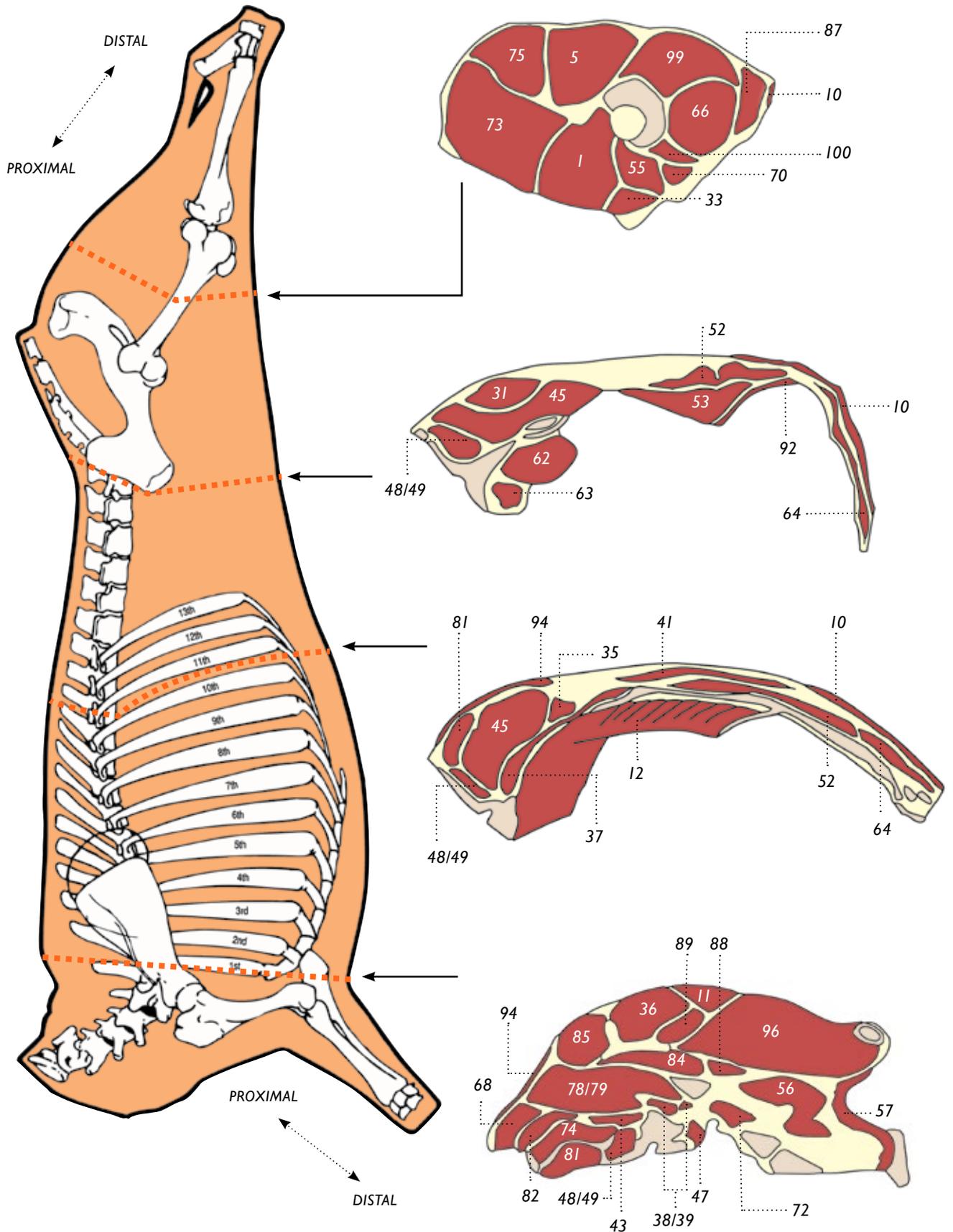
● 큰샘 위치



# — 쇠고기 단면도 —



# — 쇠고기 단면도 —



# 전사분도체 주요부분육

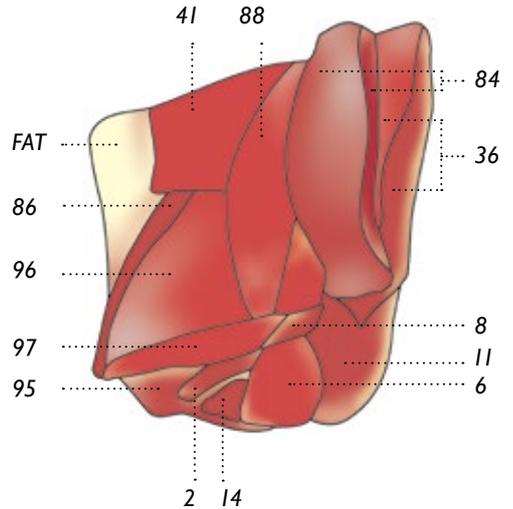
## 전각 / BLADE

2300



### 근육 목록

M. anconaeus .....	2
M. brachialis.....	6
M. coracobrachialis.....	8
M. deltoideus.....	11
M. extensor carpi radialis.....	14
M. infraspinatus.....	36
M. latissimus dorsi.....	41
M. subscapularis .....	84
M. tensor fasciae antibrachii.....	86
M. teres major.....	88
M. teres minor.....	89
M. triceps brachii caput laterale.....	95
M. triceps brachii caput longum.....	96
M. triceps brachii caput mediale.....	97



## 척(어깨살) / CHUCK 갈비 5개

2260



### 근육 목록

M. iliocostalis (syn. M. longissimus costarum).....	35
M. longissimus cervicis.....	43
M. longissimus dorsi (syn. M. longissimus thoracis et lumborum).....	45
M. multifidi dorsi.....	49
M. rhomboideus.....	68
M. semispinalis capitis (syn. M. complexus).....	74
M. serratus dorsalis cranialis.....	77
M. serratus ventralis thoracis .....	79
M. spinalis dorsi.....	81
M. subscapularis .....	84
M. trapezius cervicalis.....	93
M. brachialis.....	6#
M. brachiocephalicus.....	7#

M. intertransversarii cervicis.....	38#
M. intertransversarius longus.....	39#
M. longissimus capitis et atlantis.....	44#
M. longus capitis .....	46#
M. longus colli.....	47#
M. multifidi cervicis.....	48#
M. obliquus capitis caudalis.....	50#
M. omotransversarius.....	54#

M. rectus capitis dorsalis major.....	65#
M. scalenus dorsalis.....	71#
M. scalenus ventralis.....	72#
M. splenius .....	82#
M. sternocephalicus.....	83#

### 기타 구조

ligamentum nuchae .....	*103
-------------------------	------

#척 근육은 그림에 표시되지 않음

# 전사분도체 주요부분육

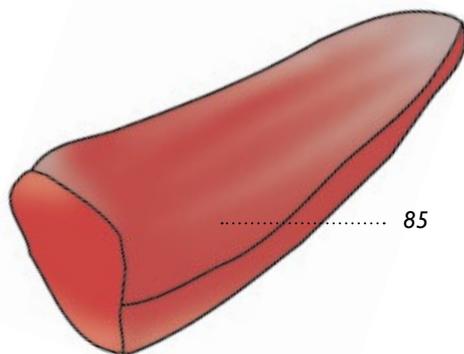
## 꾸리살 / CHUCK TENDER

2310



### 근육 목록

M. supraspinatus .....85



85



## 등심 / SPENCER ROLL 갈비 5개

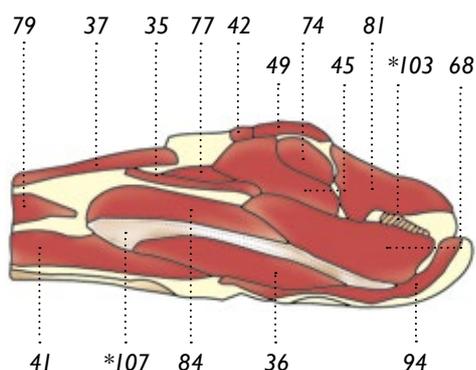
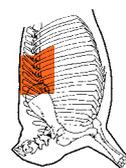
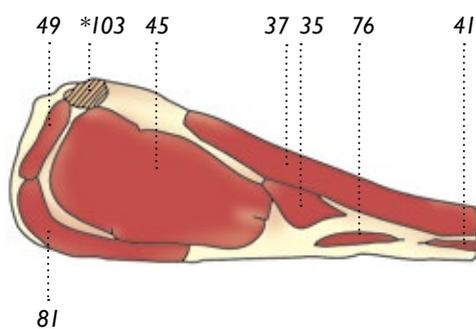
2230

### 근육 목록

- M. iliocostalis  
(syn. M. longissimus costarum) .....35
- M. infraspinatus.....36
- Mm. intercostales externus et internus 37
- M. latissimus dorsi .....41
- M. levatores costarum .....42
- M. longissimus dorsi (syn. M. longissimus  
thoracis et lumborum) .....45
- M. multifidi dorsi .....49
- M. rhomboideus .....68
- M. semispinalis capitis  
(syn. M. complexus).....74
- M. serratus dorsalis caudalis .....76
- M. serratus dorsalis cranialis .....77
- M. serratus ventralis thoracis .....79
- M. spinalis dorsi .....81
- M. subscapularis .....84
- M. trapezius thoracis .....94

### 기타 구조

- ligamentum nuchae .....\*103
- scapula cartilage .....\*107



# 전사분도체 주요부분육

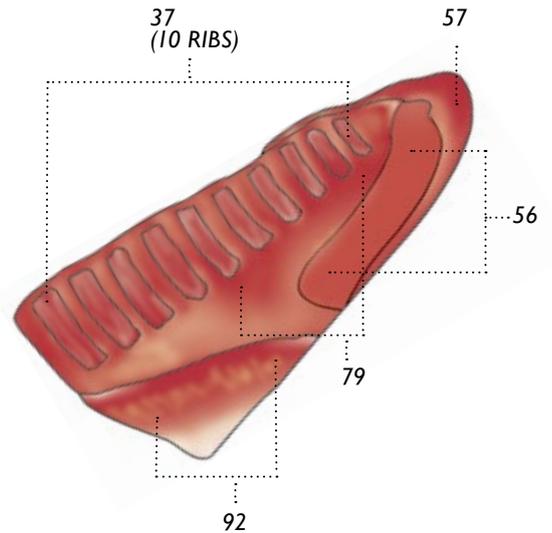
## 전체양지 / BRISKET 갈비 10개

2320



### 근육 목록

Mm. intercostales externus et internus .....	37
M. pectoralis profundus (syn. M. pectoralis ascendens) .....	56
M. pectoralis superficialis (syn. M. pectoralis descendens et transversus) .....	57
M. serratus ventralis thoracis .....	79
M. transversus abdominis .....	92



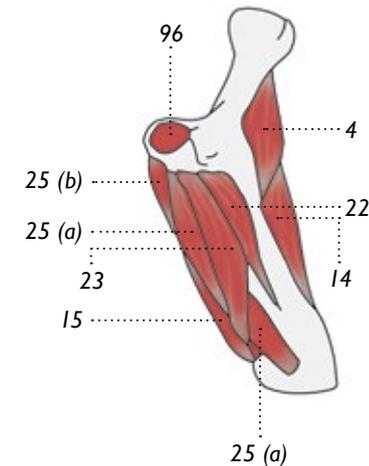
## 앞사태 / FORE SHIN

2360

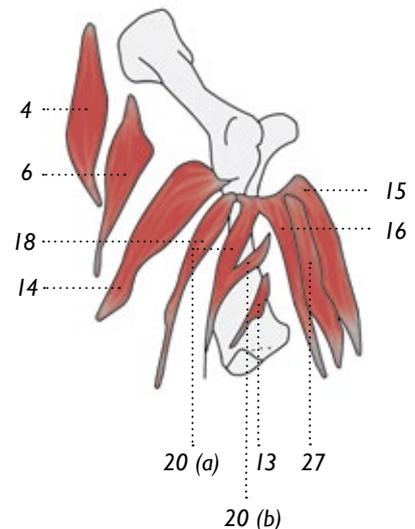


### 근육 목록

M. biceps brachii.....	4
M. brachialis.....	6
M. extensor carpi obliquus (syn. M. abductor pollicis longus).....	13
M. extensor carpi radialis.....	14
M. extensor carpi ulnaris (syn. M. ulnaris lateralis).....	15
M. extensor digiti quartii proprius (syn. M. extensor digitorum lateralis) .....	16
M. extensor digiti tertii proprius .....	18
M. extensor digitorum communis (a) humeral head (b) ulnar head .....	20
M. flexor carpi radialis.....	22
M. flexor carpi ulnaris.....	23



M. flexor digitorum profundus (a) humeral head (b) ulna head .....	25
M. flexor digitorum sublimis (syn. M. flexor digitorum superficialis) .....	27
M. triceps brachii caput laterale (표시 안 됨).....	95
M. triceps brachii caput longum .....	96

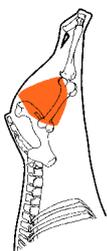


# 후사분도체 주요부분육

## 우둔 / TOPSIDE

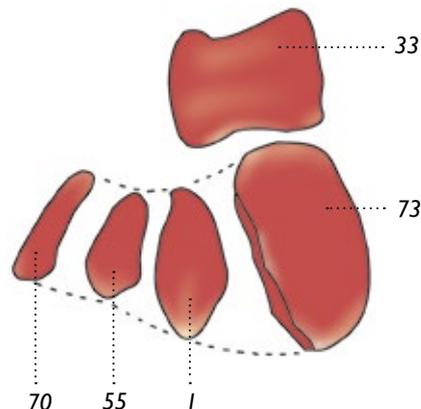
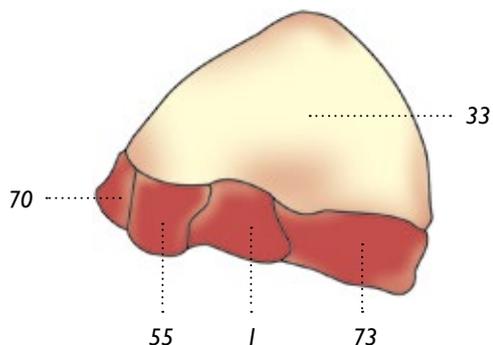
2000

/ 2010



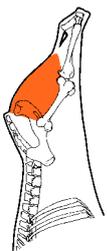
### 근육 목록

M. adductor femoris .....	1
M. gracilis .....	33
M. pectineus .....	55
M. sartorius .....	70
M. semimembranosus.....	73



## 실버사이드 / SILVERSIDE

2020

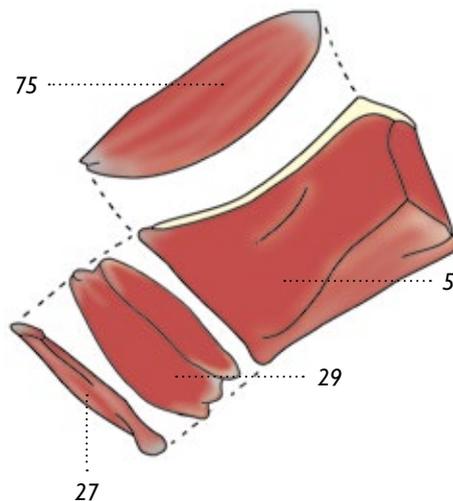
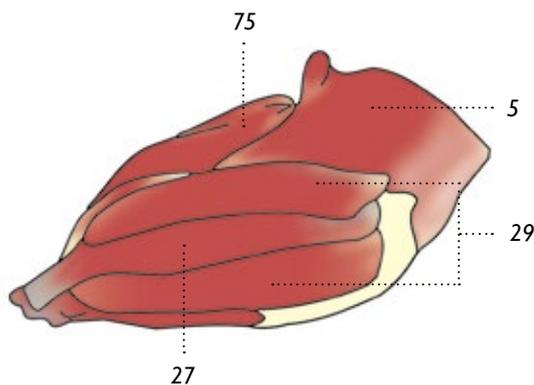


### 근육 목록

M. biceps femoris (syn. M. gluteobiceps) .....	5
M. flexor digitorum sublimis (syn. M. flexor digitorum superficialis) .....	27
M. gastrocnemius .....	29
M. semitendinosus.....	75

### 기타 구조

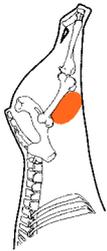
M. soleus (not shown) .....	*80
-----------------------------	-----



# 후사분도체 주요부분육

## 설도(너클) / KNUCKLE

2070

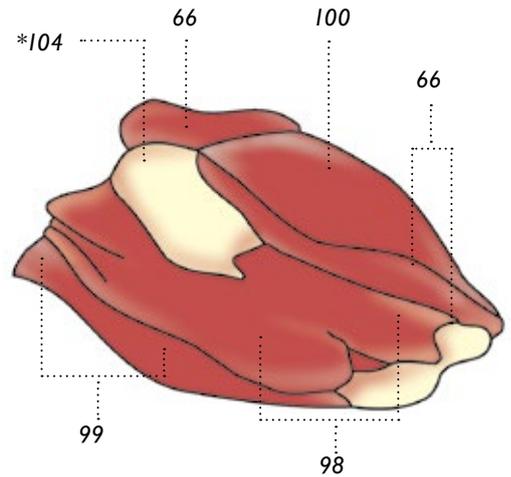


**근육 목록**

M. rectus femoris .....	66
M. vastus intermedius.....	98
M. vastus lateralis .....	99
M. vastus medialis .....	100

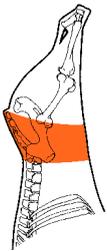
**기타 구조**

periosteum .....	*104
------------------	------



## 써로인 버트 / SIRLOIN BUTT (설도상)

2081

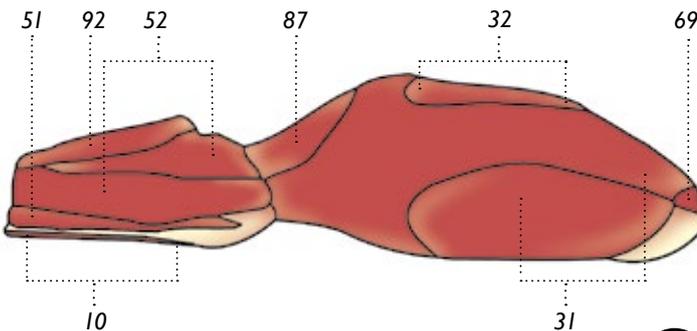
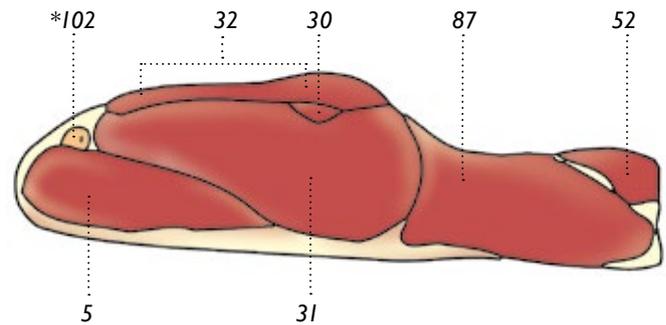


**근육 목록**

M. biceps femoris (syn M. gluteobiceps) .....	5
M. cutaneus trunci .....	10
M. gluteus accessorius .....	30
M. gluteus medius .....	31
M. gluteus profundus .....	32
M. obliquus externus abdominis .....	51
M. obliquus internus abdominis .....	52
M. sacrococcygeus dorsalis et lateralis.....	69
M. tensor fasciae latae .....	87
M. transversus abdominis .....	92

**기타 구조**

ischiatric lymph node.....	*102
----------------------------	------



# 후사분도체 주요부분육

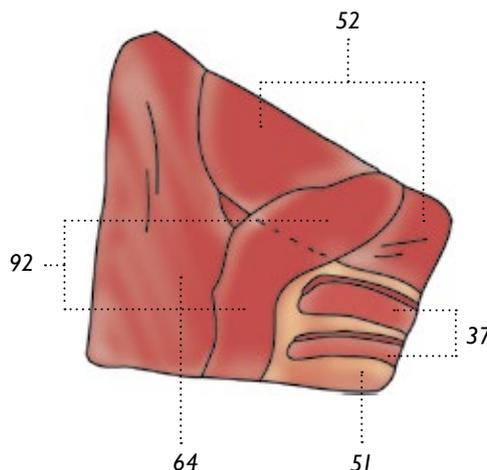
## 치마양지 / THIN FLANK 갈비 3개

2200



### 근육 목록

- Mm. intercostales externus et internus.....37
- M. obliquus externus abdominis.....51
- M. obliquus internus abdominis.....52
- M. rectus abdominis.....64
- M. transversus abdominis.....92



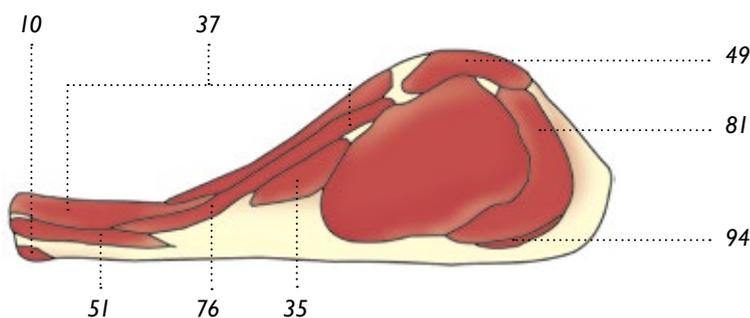
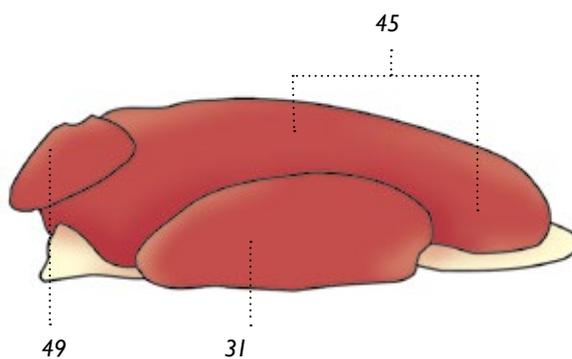
## 채끝등심 / STRIPLAIN 갈비 3개

2140



### 근육 목록

- M. cutaneus trunci .....10
- M. gluteus medius .....31
- M. iliocostalis  
(syn. M. longissimus costarum) .....35
- Mm. intercostales externus et internus .....37
- M. longissimus dorsi (syn. M. longissimus  
thoracis et lumborum) .....45
- M. multifidi dorsi .....49
- M. obliquus externus abdominis .....51
- M. serratus dorsalis caudalis .....76
- M. spinalis dorsi .....81
- M. trapezius thoracis .....94



# 후사분도체 주요부분육

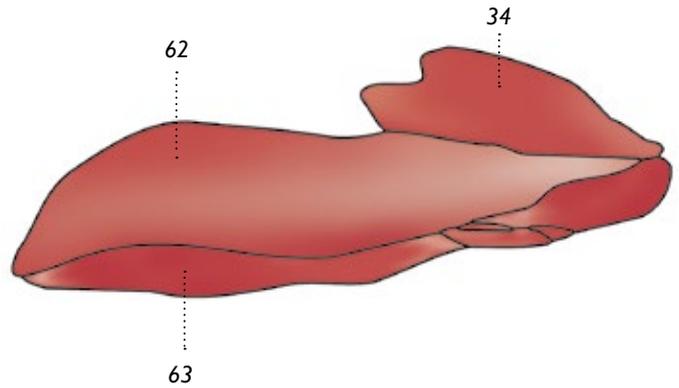
## 안심 / TENDERLOIN

2150



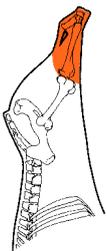
**근육 목록**

M. iliacus .....	34
M. psoas major .....	62
M. psoas minor .....	63



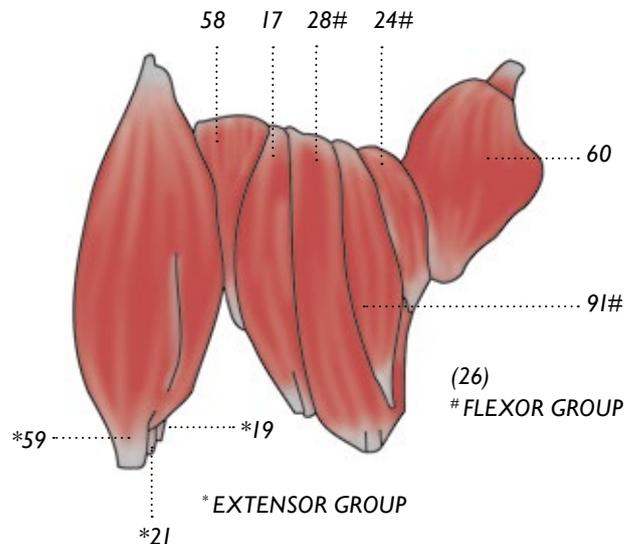
## 뒷사태 / HIND SHANK

2360

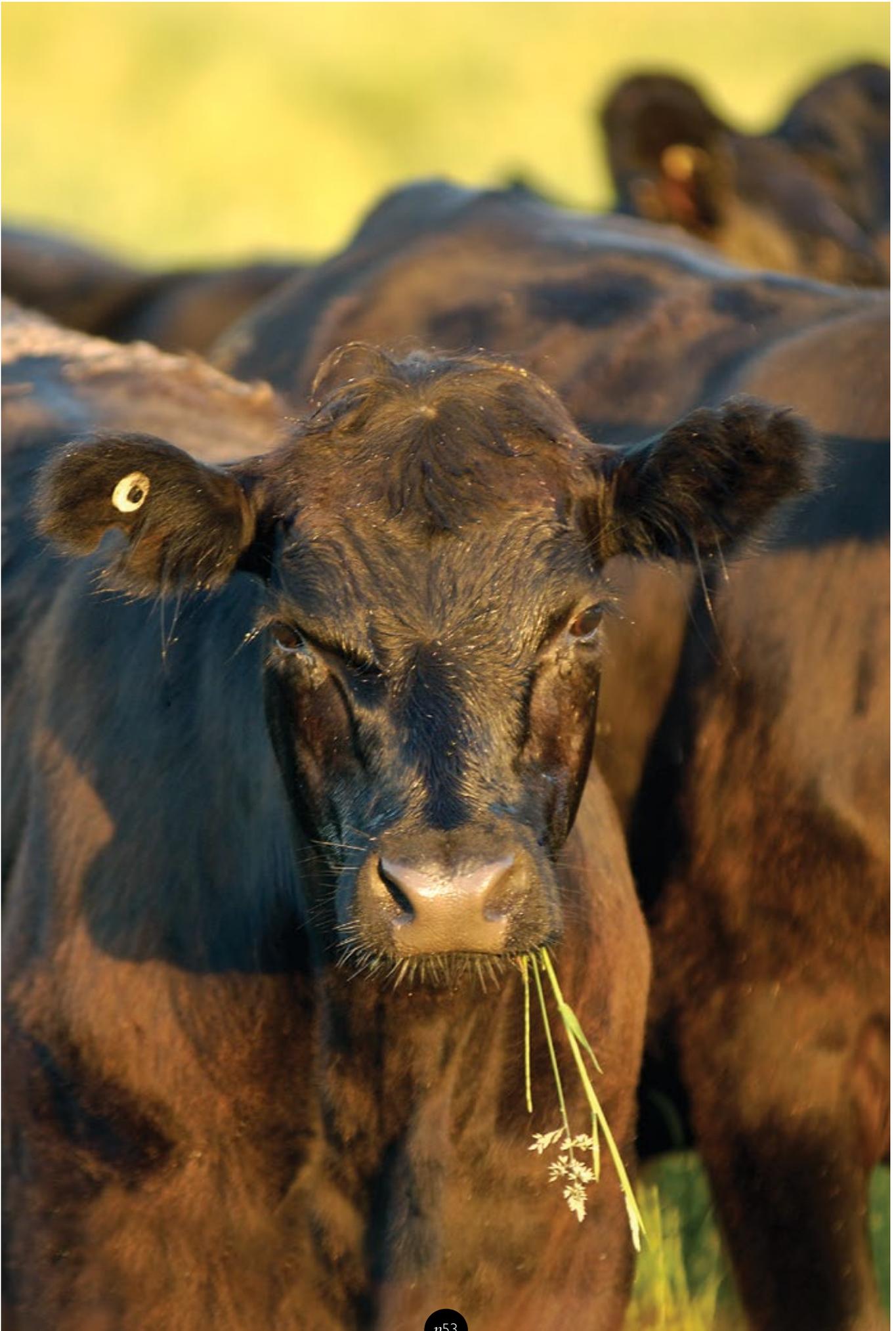


**근육 목록**

M. extensor digiti quartii proprius (pedis) (syn. M. extensor digitorum lateralis) .....	17
M. extensor digiti tertii proprius (pedis) (syn M. extensor digitorum longus of the Extensor group) .....	19
M. extensor digitorum longus (of the extensor group) .....	21
M. flexor digitorum longus (of the flexor digitorum profundus (pedis)) .....	24
M. flexor digitorum profundus (pedis consisting of (a) M. tibialis posterior (91), (b) M. flexor hallucis longus (28) and (c) M. flexor digitorum longus (24) .....	26
M. flexor hallucis longus (of M. flexor digitorum profundus (pedis)) .....	28
M. peroneus longus .....	58
M. peroneus tertius (of the Extensor group) .....	59
M. popliteus .....	60
M. tibialis posterior .....	91







# — 쇠고기 —

호주 쇠고기는 호주 환경의 산물입니다.  
방대한 방목장, 청정 강우,  
밝은 햇빛에 앞선 농장 및 비육장 관리,  
가축 비육 및 정육 가공 기법이 결합되면서,  
호주는 세계 최고의 쇠고기 생산지로 발전했습니다.



# — 쇠고기 —

## 쇠고기 지육 / BONE-IN BEEF

앞뼈사태 / Armbone Shin	1685	67
등갈비 / Back Ribs	1697	66
뼈 있는 양지 / Brisket	1640-43	63
마구리 / Brisket Point (Sternum)	1674	64
양지갈비 플레이트	1673	64
Brisket Rib Plate		
버트 / Butt	1500/1503	62
버트와 립프 / Butt and Rump	1502	61
버트 사각 절단 / Butt Square cut	1520	62
버트/사태 제거 / Butt/Shank Off	1510	62
척 갈비 본살 / Chuck Rib Meat	1696	65
척 갈비 / Chuck Short Ribs	1631	66
척(어깨살) - 사각 절단	1615-17	64
Chuck - Square Cut		
전사분도체 / Forequarter	1060-68	63
후사분도체 / Hindquarter	1010-19	61
목살 / Neck	1630	65
피스톨라 후사분도체	1020-29	61
Pistola Hindquarter		
양지갈비 / Plate Ribs	1671	64
뼈 있는 갈비등심 / Ribs Prepared	1600-05	65
립프와 로인 / Rump and Loin	1539-43	63
뼈사태 - 전/후사분도체	1682/1683	66
Shin/Shank - FQ/HQ		
갈비 / Short Ribs	1686-94	65
쇼트 로인 / Short Loin	1550-53	63
이분도체 / Side	1000	61
스페이 갈비 / Spare Ribs	1695	66

## 쇠고기 정육 / BONELESS BEEF

전각 / Blade (Clod)	2300	82
전각 밑살 / Blade Undercut	2304	82
알전각 / Bolar Blade	2302	82
설도 밑살 / Bottom Sirloin	2130	72
전체양지 / Brisket	2320-23	79
양지조각 - 테클	2326	80
Brisket Pieces - Deckle		
삼겹양지 / Brisket Navel End	2340-45	80
양지 네이블 플레이트	2473	81
Brisket Navel Plate		
차돌양지 플레이트	2327	81
Brisket Point End Plate		
차돌양지 가슴살	2328	81
Brisket Point End Pectoral		
차돌양지 / Brisket Point End	2330-33	79
차돌양지 - 테클 제거	2350-53	80
Brisket Point End - Deckle Off		
안심머리 / Butt Tenderloin	2170	70
척 앤 블레이드 / Chuck & Blade	2250-52	77
척(어깨살) / Chuck	2260-62	77
멍에살(건봉) / Chuck Crest	2278	79
알목심 정선 / Chuck Eye Log	2264	78
알목심 / Chuck Eye Roll	2268	78
척갈비본살 사각 절단	2645	76
Chuck Meat Square		
척갈비 본살 / Chuck Rib Meat	2640	76
목심 / Chuck Roll	2275-77	77
긴목심(대목심)	2289	78
Chuck Roll Long Cut		
척 사각 절단 / Chuck Square Cut	2270-72	77
꾸리살 / Chuck Tender	2310	81
꽃등심 / Cube Roll	2240-44	75
D형 립프(보섭살) / D-Rump	2100	71
바깥 양지살 / External Flank Plate	2204	73
홍두깨 / Eye Round	2040	69
플랭크 플레이트 스테이크 팁	2207	74
Flank Plate Steak Tip		
플랭크 스테이크 / Flank Steak	2210	73
치마살 정선 / Flap Meat	2206	74
우둔(적육) / Inside Meat (Red Meat)	2035	68

엽진살 / Inside Skirt	2205	73
늑간 / Intercostals (Rib Fingers)	2430	79
양지 안쪽살 / Internal Flank Plate	2203	73
설도(너클) / Knuckle	2070	70
목살 / Neck	2280	78
체비추리 / Neck Chain	2460	83
아웃사이드(설깃+홍두깨) / Outside	2030	68
설깃 / Outside Flat	2050	69
설깃살(적육)	2033	68
Outside Meat (Red Meat)		
부채살 / Oyster Blade	2303	82
갈비 박근 / Rib Cap	2470	76
갈비살 사각 절단 / Rib Meat Square	2650	76
적육 갈비 세트 / Rib Set	2220-25	75
로스트비프	2110/2093	71
Rostbiff (Eye of Rump)		
립프 / Rump	2090	71
립프 박근 / Rump Cap	2091	72
뼈사태 - 전/후사분도체	2360	83
Shin/Shank - FQ/HQ		
사태 - 특별정선	2365	83
Shin - Special Trim		
삼겹양지(늑간살포함) / Short Plate	2346-49	80
진갈비살 / Short Rib Meat	2465	75
실버사이드 / Silverside	2020	68
썬로인 버트 / Sirloin Butt	2081	71
등심 / Spencer Roll	2230-34	75
채끝등심 / Striploin	2140-43	70
안심 / Tenderloin	2150	69
안심 허리근 제거	2160	69
Tenderloin Side Strap Off		
썬 플랭크(설도미정선) / Thick Flank	2060	70
토시살 / Thick Skirt	2180	74
치마양지 / Thin Flank	2200	72
치마양지살 / Thin Flank Meat	2201	72
안창살 / Thin Skirt	2190	74
설도 삼각살	2131	72
Tri-Tip (Bottom Sirloin Triangle)		
우둔 / Topside (Inside)	2000/2010	67
우둔 박근	2002/2012	67
Topside Cap (Inside Cap)		
우둔 박근 제거	2001/2011	67
Topside Cap Off (Inside Cap Off)		

## 세트 포장 / COMBINATION PACKS

버트 세트 / Butt Set	2483	85
전/후사분도체 부분육 세트	2450	85
Fore and Hind Cuts		
전사분도체 부분육 세트	2420-23	85
Forequarter Cuts Mixed		
전사분도체 세트 / Forequarter Set	2484	85
후사분도체 부분육 세트	2410-13	85
Hindquarter Cuts Mixed		

## 제조용 대량 포장 / MANUFACTURING BULK PACK

척(어깨살) 미트 / Chuck Meat	2630	88
전/후사분도체 / Fore and Hind	2590	87
전/후사분도체 살	2620	87
Fore and Hind Meat		
전사분도체 / Forequarter	2601-04	87
전사분도체 살 / Forequarter Meat	2610-13	87
후사분도체 / Hindquarter	2521-24	86
후사분도체 살 / Hindquarter Meat	2530-33	86
제조용 쇠고기 / Manufacturing Beef	2615	88
트리밍(잔육) / Trimmings	2560	88
트리밍(잔육) 지방 / Trimmings Fat	2565	88

## 식품 서비스 / FOOD SERVICE

각뚫 썬 고기 / Diced	2570	88
다짐육 / Mince	2580	88
길게 썬 고기 / Strips	2575	88

# 쇠고기 대분할

**A**  
 사태 후사분도체 2360 SHIN/SHANK HINDQUARTER  
 사태 전사분도체 2360 SHIN/SHANK FOREQUARTER



**B**  
 실버사이드 2020 SILVERSIDE  
 아웃사이드 2030 OUTSIDE



설깃 2050 OUTSIDE FLAT



홍두깨 2040 EYE ROUND



**C**  
 써로인 버트 2081 SIRLOIN BUTT  
 립프 2090 RUMP



D형 립프(보첩살) 2100 D-RUMP



로스트비프 2110 ROSTBIFF



**D**  
 쇼트 로인 1550 SHORTLOIN  
 채끝등심 2140 STRIPLOIN



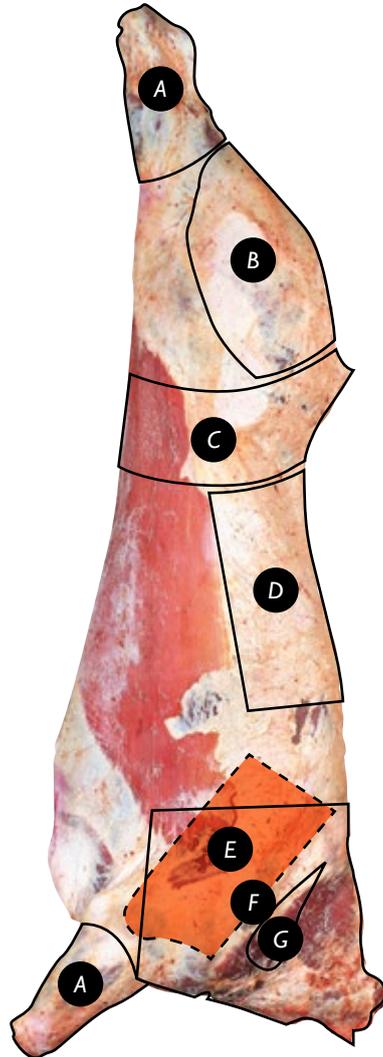
**E**  
 전각 2300 BLADE (Clod)  
 알전각 2302 BOLAR BLADE  
 부채살 2303 OYSTER BLADE



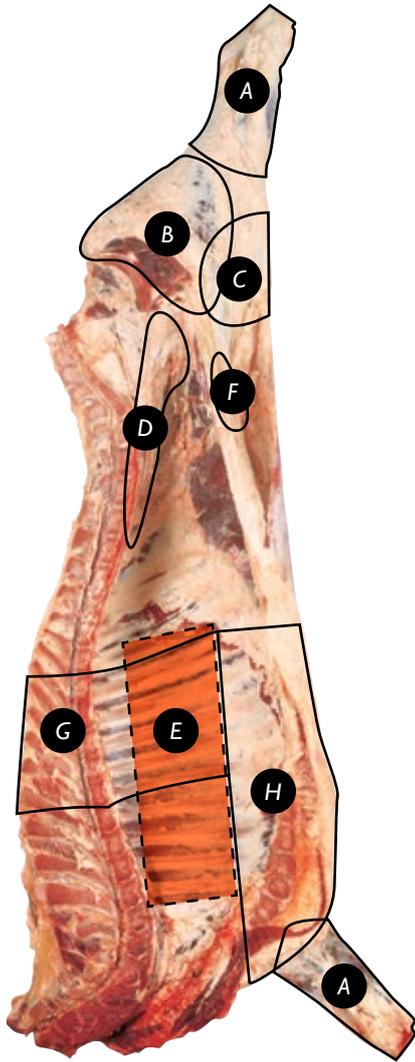
**F**  
 척(어깨살) 2260 CHUCK  
 목살 2280 NECK  
 척 사각 절단 2270 CHUCK-SQUARE CUT



**G**  
 목심 2275 CHUCK ROLL  
 꾸리살 2310 CHUCK TENDER



# 쇠고기 대분할



**A** 사태 후사분도체 1683 SHIN / SHANK HINDQUARTER      사태 전사분도체 1682 SHIN / SHANK FOREQUARTER



**B** 우둔 2000 TOPSIDE      우둔 박근 제거 2001 TOPSIDE CAP OFF



**C** 짝 플랭크 2060 THICK FLANK      설도(너클) 2070 KNUCKLE



**D** 안심 2150 TENDERLOIN      안심 허리근 제거 2160 TENDERLOIN SIDE STRAP OFF



**E** 갈비 1694 SHORT RIBS      척갈비 1631 CHUCK SHORT RIBS



**F** 플랭크 스테이크 2210 FLANK STEAK



**G** 뼈 있는 갈비등심 1601 RIBS PREPARED



등심 2230 SPENCER ROLL



꽃등심 2240 CUBE ROLL



**H** 전체양지 2320 BRISKET



삼겹양지 2340 BRISKET NAVEL END



차돌양지 2330 BRISKET POINT END



차돌양지 데칼 제거 2350 BRISKET POINT END DECKLE OFF



# 쇠고기 도체와 대분할부 무게 범위 및 산출량 가이드



대분할부의 크기는 주로 가축의 크기에 좌우됩니다. 따라서 소형 가축에 비해 대형 가축은 대분할부가 더 크게 나옵니다. 대분할부의 필수 무게 범위를 지정하면 폐기물을 줄이고 상품 무결성을 보장할 수 있습니다.

쇠고기 도체와 대분할부 무게 범위 및 산출량 가이드 차트를 보고 사용 가능한 무게를 확인한 후에 요구사항에 맞는 대분할부를 주문하십시오.

● 대분할

분할부	우둔	아웃사이드	설깃	흥두께	썩 플랭크	설도(너클)	D형 림프(보쌈살)
H.A.M. 번호	2000	2030	2050	2040	2060	2070	2100
도체 비율(%)	6.2%	5.7%	3.8%	1.4%	3.7%	3.3%	3.8%
160-180kg	5.0 - 5.6	4.6 - 5.1	3.0 - 3.4	1.1 - 1.3	3.0 - 3.3	2.6 - 3.0	3.0 - 3.4
180-220kg	5.6 - 6.8	5.1 - 6.3	3.4 - 4.2	1.3 - 1.5	3.3 - 4.1	3.0 - 3.6	3.4 - 4.2
220-260kg	6.8 - 8.0	6.3 - 7.4	4.2 - 5.0	1.5 - 1.8	4.1 - 4.8	3.6 - 4.3	4.2 - 5.0
260-300kg	8.0 - 9.3	7.4 - 8.5	5.0 - 5.7	1.8 - 2.1	4.8 - 5.5	4.3 - 4.9	5.0 - 5.7

도체 - 대분할부 무게 범위

대분할



분할부	쇼트 로인 (1r)	채끝등심 (1r)	채끝등심 (3r)	안심	꽃등심 (5r)	꽃등심 (8r)
H.A.M. 번호	1552	2142	2140	2150	2240	2244
도체 비율(%)	5.5%	3.0%	4.4%	1.6%	1.7%	2.8%
160-180kg	4.4 - 5.0	2.4 - 2.7	3.5 - 4.0	1.3 - 1.4	1.4 - 1.5	2.2 - 2.5
180-220kg	5.0 - 6.0	2.7 - 3.3	4.0 - 4.8	1.4 - 1.8	1.5 - 1.9	2.5 - 3.1
220-260kg	6.0 - 7.2	3.3 - 3.9	4.8 - 5.7	1.8 - 2.1	1.9 - 2.2	3.1 - 3.6
260-300kg	7.2 - 8.3	3.9 - 4.5	5.7 - 6.6	2.1 - 2.4	2.2 - 2.6	3.6 - 4.2

도체 - 대분할부 무게 범위

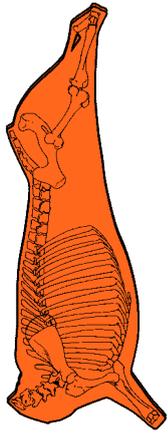
대분할



분할부	전각	목심 (5r)	꾸리살	갈비 (5r)	차들양지 (6r)	삼겹양지 (6r)
H.A.M. 번호	2300	2275	2310	1690	2332	2342
도체 비율(%)	5.5%	4.8%	0.9%	2.0%	3.8%	3.3%
160-180kg	4.4 - 5.0	3.8 - 4.3	.75 - .80	1.6 - 1.8	3.0 - 3.4	2.6 - 3.0
180-220kg	5.0 - 6.0	4.3 - 5.3	.80 - 1.0	1.8 - 2.2	3.4 - 4.2	3.0 - 3.6
220-260kg	6.0 - 7.2	5.3 - 6.2	1.0 - 1.2	2.2 - 2.6	4.2 - 5.0	3.6 - 4.3
260-300kg	7.2 - 8.3	6.2 - 7.2	1.2 - 1.4	2.6 - 3.0	5.0 - 5.7	4.3 - 4.9

도체 - 대분할부 무게 범위

이러한 표를 사용하여 다양한 도체 무게 범위에서 평균 대분할부 무게를 확인할 수 있습니다. 이 정보는 지침용으로만 사용하십시오.



이분도체  
SIDE

1000

도체의 길이를 따라 이분으로 분할하여 척추를 가릅니다. 도체 끝손질은 식용 여부를 정하는 모든 정부 위생 규정과 호주 육류 산업에서 정한 최소 끝손질 요구사항을 준수해야 합니다.

쇠고기 도체의 최소 끝손질 기준 정의에 관한 자세한 내용은 오스밋 웹사이트에서 확인할 수 있습니다.

명세사항:

- 최소 끝손질 기준 정의 변동(구매자/판매자가 합의한 변동)

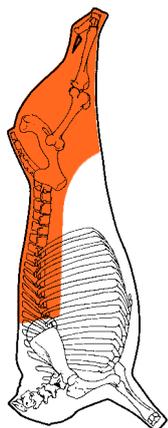
피스톨라 후사분도체  
PISTOLA HINDQUARTER

1020

**피스톨라 후사분도체**는 후사분도체에서 뒷양지, 측면 갈비 부분, 삼겹양지 부분을 제거하여 준비합니다. 앞은 고살 림프절에서 시작하여 직복근을 분리하고, 둔부 윤곽을 따라 최배장근(등심근)에서 지정된 갈비까지 약 75mm 간격을 두고 척추골 부위와 평행하게 절단합니다.

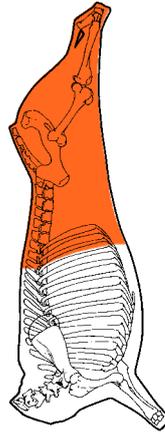
명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 횡격막을 제거함.
- 최배장근과의 거리.



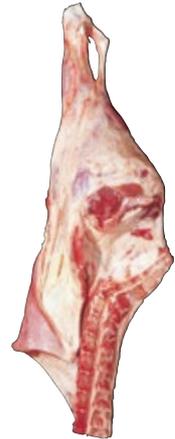
품목 번호

- 1020 (8-rib)
- 1021 (1-rib)
- 1022 (2-rib)
- 1023 (3-rib)
- 1024 (4-rib)
- 1025 (5-rib)
- 1026 (6-rib)
- 1027 (7-rib)
- 1028 (9-rib)
- 1029 (10-rib)



품목 번호

- 1010 (3-rib)
- 1011 (0-rib)
- 1012 (1-rib)
- 1013 (2-rib)
- 1014 (7-rib)
- 1015 (8-rib)
- 1016 (6-rib)
- 1017 (4-rib)
- 1018 (9-rib)
- 1019 (10-rib)



후사분도체  
HINDQUARTER

1010

**후사분도체**는 도체 측면에서 지정된 갈비를 따라 척추에서 옆구리의 배쪽까지 직각으로 절단하여 후사분도체와 전사분도체를 분리하여 만듭니다.

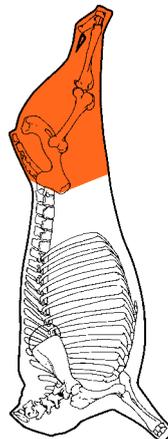
명세사항:

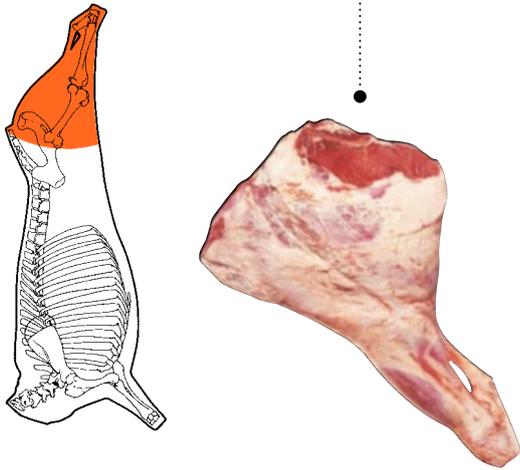
- 갈비 번호가 필요함.
- 횡격막을 제거함.

버트와 림프  
BUTT AND RUMP

1502

**버트와 설도**는 후사분도체에서 안심을 요추의 배쪽면과 장골의 측면에서 한 덩어리로 제거하여 준비합니다. 관골결절 위쪽의 요추 및 천추 연결부에서 플랭크 아래쪽으로 잘라 허리 부분을 제거합니다.



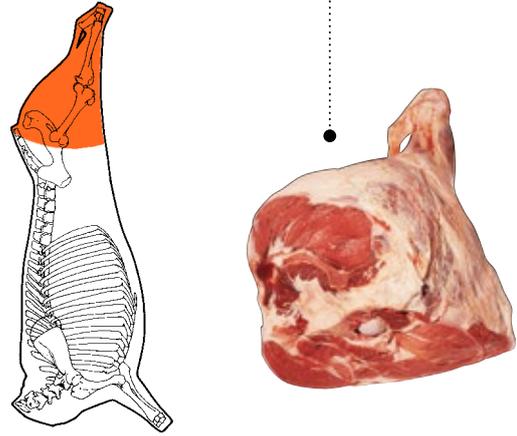


버트  
BUTT 옵션A 1500

**버트**는 후사분도체에서 장골하 림프절에서 시작해 고관절 바로 위쪽을 지나 좌골 림프절까지 잘라 준비합니다.

명세사항:

- 앞은 고살 및 장골하 림프절 제거
- 좌골과 피개 섬유 조직 부분 제거



버트  
BUTT 옵션B 1503

**버트**는 후사분도체에서 마지막 천추골과 첫 번째 미추골 연결부에서 시작하는 위쪽 끝에서 직선으로 잘라 준비합니다. 이때 결절을 자르지 않고 대퇴골두를 드러냅니다. 버트에 척추골이 2개 이상 남아 있으면 안 됩니다.

명세사항:

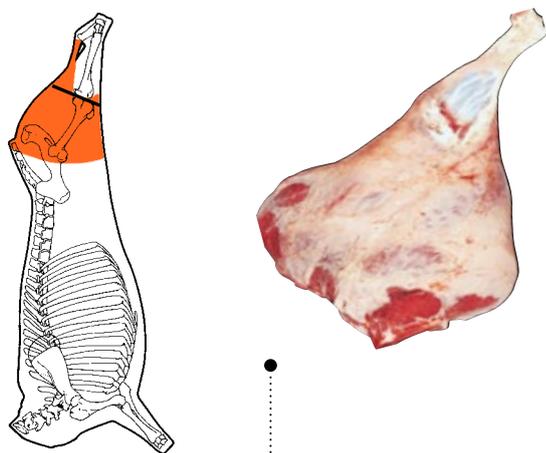
- 앞은 고살 및 장골하 림프절 제거
- 좌골과 피개 섬유 조직 부분 제거

버트/사태 제거  
BUTT/SHANK-OFF 옵션C 1510

**버트/사태 제거**는 버트(품목 1500)에서, 경골(슬관절에 있는), 족근골(종골 결절 제외), 신전근군을 층을 따라 제거하여 만들며, 사태 - 특별정선(비복근), 아킬레스건, 제자리 굴근군을 제거하여 준비합니다.

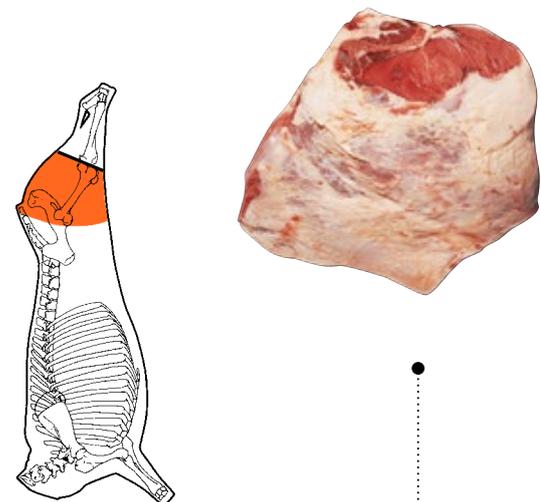
명세사항:

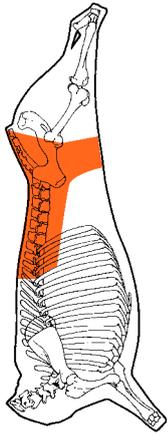
- 앞은 고살 및 장골하 림프절 제거



버트 사각 절단  
BUTT SQUARE CUT 옵션D 1520

**버트 사각 절단**은 버트(품목 1500)에서 무릎 관절을 통해 몸통과 나란히 직선으로 절단하여 정강뼈, 발목뼈와 주변 살을 제거하여 준비합니다.





품목 번호  
1539 (4-6R)  
1540 (3-rib)  
1541 (0-rib)  
1542 (1-rib)  
1543 (2-rib)



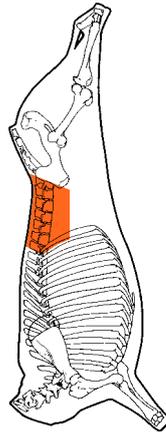
## 럼프와 로인 RUMP AND LOIN

1540

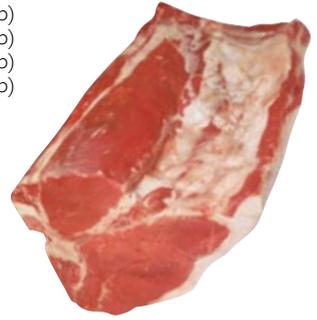
**럼프와 로인**은 후사분도체에서 장골하 림프절에서 시작해 고관절 바로 위쪽을 지나 좌골 림프절까지 직선으로 잘라 준비합니다. 뒷양지는 관골결절 위쪽에서 최배장근(등심근)과 약 75mm에서 척추골과 수평으로 지정된 갈비까지 제거합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 최배장근과의 거리.
- 횡격막을 제거함.



품목 번호  
1550 (3-rib)  
1551 (0-rib)  
1552 (1-rib)  
1553 (2-rib)



## 쇼트로인 SHORT LOIN

1552

**쇼트 로인**은 후사분도체에서, 관골결절 위쪽의 요추 및 천추 연결부에서 플랭크 아래쪽으로 직선으로 잘라 허리 부분을 제거합니다. 뒷양지는 관골결절 위쪽에서 최배장근(등심근)과 약 50-75mm에서 척추골과 수평으로 지정된 갈비까지 제거합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 최배장근과의 거리.
- 횡격막 남김

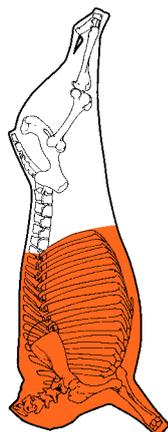
## 전사분도체 FOREQUARTER

1063

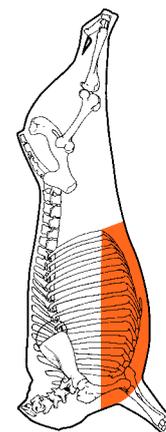
**전사분도체**는 도체 측면에서 지정된 갈비를 따라 척추에서 플랭크의 배쪽까지 직각으로 절단하여 전사분도체와 후사분도체를 분리하여 준비합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 횡격막 남김.



품목 번호  
1060 (10-rib)  
1061 (11-rib)  
1062 (12-rib)  
1063 (13-rib)  
1064 (6-rib)  
1065 (5-rib)  
1066 (7-rib)  
1067 (9-rib)  
1068 (8-rib)



품목 번호  
1640 (10-rib)  
1641 (11-rib)  
1642 (12-rib)  
1643 (13-rib)



## 뼈 있는 양지 BRISKET

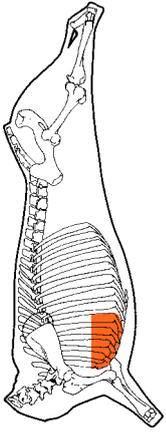
1643

**뼈 있는 양지**는 13번 갈비 전사분도체(품목 1063)에서, 1번 갈비와 1번 흉골 연결부에서 시작해 11번 갈비의 횡격막 굴절부에서 13번 갈비까지 직선으로 잘라 준비합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 횡격막을 제거함.
- 수평 절단선과 양지 제거 지점을 명시함

## 양지갈비



### 양지갈비 PLATE RIBS

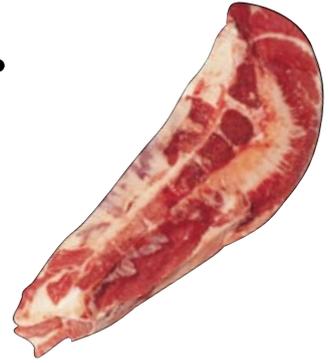
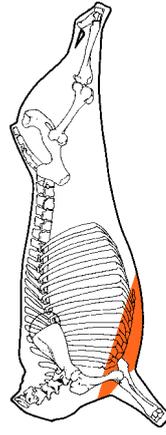
1671

**갈비 플레이트**는 양지에 있는 뼈로 준비한 갈비뼈와 늑간근입니다. 데칼 부분은 뼈에 붙어 있는 상태로 남겨도 됩니다.

명세사항:

- 갈비의 최소 너비, 길이, 수를 지정합니다.

## 마구리



### 마구리 BRISKET POINT (STERNUM)

1674

**마구리 및 관련 근육**은 1번 흉골에서 시작해 갈비 연골과 7번 갈비 연골까지 잘라 뼈 있는 양지(품목 1643)에서 제거합니다. 연결된 근육과 함께 흉골을 제거합니다. (대근육, 얇은 흉근, 깊은 흉근, 흉직근).

명세사항:

- 흉횡근을 제거합니다.

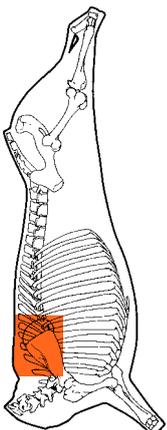
### 척 - 사각절단 CHUCK - SQUARE CUT

1617

**척 사각 절단**은 전사분도체에서 양지와 뼈 있는 갈비등심 제거 후에 준비합니다. 목살은 전사분도체에서, 1번 갈비 위쪽으로, 7번 경추와 1번 흉추의 연결부를 관통하여 직선으로 평행하게 잘라 제거합니다. 4-6번 갈비로 이루어진 척 사각 절단은 배쪽 절단선이 최배장근(등심근)에서 75mm까지이며, 척추에서 1번 갈비까지 평행입니다. 배측면에 쌓여 있는 지방은 성긴 근육 조직을 따라 제거합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 최배장근과의 거리.
- 견갑하근 제거.
- 향인대 제거.



품목 번호  
1615 (5-rib)  
1616 (4-rib)  
1617 (6-rib)



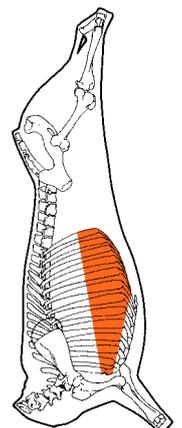
### 갈비 BRISKET RIB PLATE

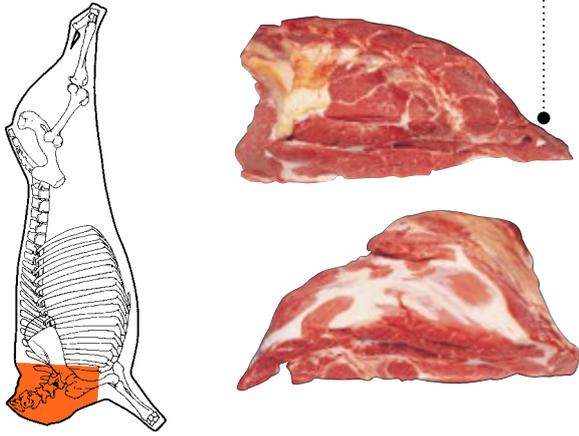
1673

**갈비**는 13번 뼈 있는 양지(품목 1643)에서 준비합니다. 1번 흉골부에서 시작하여 갈비 연골을 관통해 7번 갈비의 연골을 포함해 흉골 및 연결된 근육을 제거하여 흉골 및 관련 근육을 제거합니다. 전사분도체의 7번 갈비에서 13번 갈비까지 갈비 연골의 배쪽 윤곽을 따라 자르면서 배쪽의 뼈 없는 부분(복횡근)과 관련 근육을 제거합니다. 갈비는 다음으로 구성될 수 있습니다. 선택형 갈비 번호: (4-13번 갈비 - 1-10번 갈비 포함).

명세사항:

- 갈비 번호와 갈비 위치 지정.
- 갈비에서 등쪽 절단선까지의 길이.
- 횡격막을 제거함.





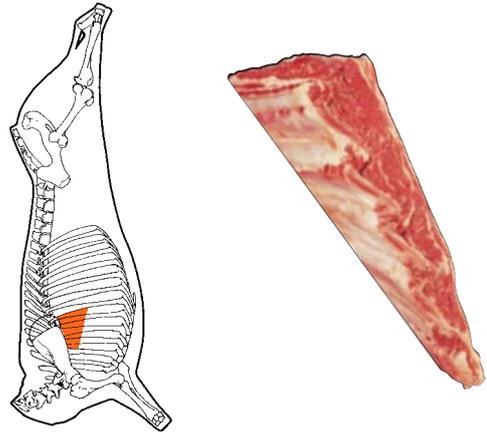
목살  
NECK

1630

목살은 전사분도체에서, 1번 갈비 위쪽으로, 7번 경추와 1번 흉추의 연결부를 관통하여 직선으로 평행하게 잘라 제거합니다.

명세사항:

- 항인대 제거.



척갈비 본살  
CHUCK RIB MEAT

1696

척 갈비본살은 척에서, 양지와 뼈 있는 목심 제거 후에 준비합니다. 척 갈비본살은 썰기 형태이며, 갈비, 늑간근, 배쪽뚱니근의 등쪽 부분이 있습니다.

명세사항:

- 배쪽 절단선 지정.
- 갈비 번호가 필요함.

갈비  
SHORT RIBS

1694

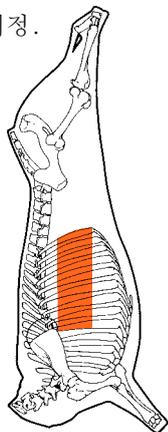
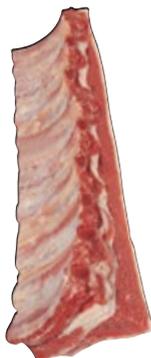
갈비는 전사분도체에서, 뼈 있는 양지(품목 1643)/뼈 있는 갈비등심/척 사각 절단 제거 후 준비합니다. 절단선은 최배장근(등심근)에서 약 75mm에 있고, 척추와 평행입니다. 동피근을 제거합니다.

명세사항:

- 갈비 번호와 갈비 위치 지정.
- 동피근 유지.
- 광배근 제거.
- 지방 제거.
- 횡격막을 제거함.
- 얇게 썬 부분의 크기 요구사항 지정.

품목 번호

- 1686 (1-rib)
- 1687 (2-rib)
- 1688 (3-rib)
- 1689 (4-rib)
- 1690 (5-rib)
- 1691 (6-rib)
- 1692 (7-rib)
- 1693 (8-rib)
- 1694 (9-rib)



뼈있는 갈비등심  
RIBS PREPARED

1601

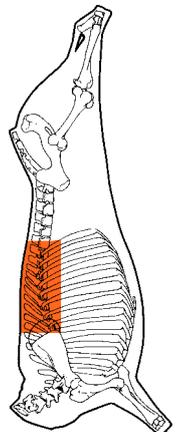
뼈 있는 갈비등심은 전사분도체에서, 뼈 있는 양지(품목 1643)와 척 사각 절단 제거 후 준비합니다. 갈비 부분은 로인(꼬리) 끝에서 등심근과 75mm 거리에서 척추에서 지정된 갈비와 평행으로 제거합니다. 척추골(등뼈)을 제거해 살코기를 드러내되 극상 돌기(깃뼈)는 그대로 둡니다.

명세사항:

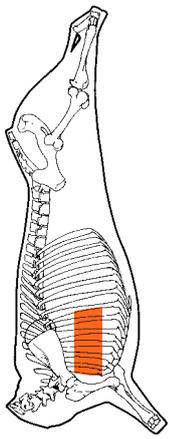
- 갈비 번호가 필요함.
- 극상 돌기 제거.
- 견갑 끝과 관련 연골 제거.
- 최배장근과의 거리.
- 박근 제거(대능형근).
- 항인대 제거.

품목 번호

- 1600 (5-rib)
- 1601 (6-rib)
- 1602 (7-rib)
- 1603 (8-rib)
- 1604 (9-rib)
- 1605 (4-rib)



박근 제거



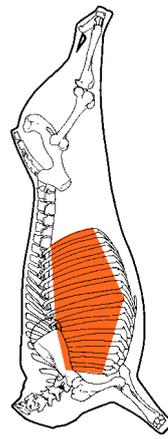
척 갈비  
CHUCK SHORT RIBS

1631

**척갈비**는 척에서 나오며, 갈비, 늑간근, 배쪽뽕니근으로 구성됩니다. 갈비 부분은 구매자와 판매자가 합의한 필요한 갈비 수로 정해집니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 등쪽 및 배쪽 절단선 변경 지정.



스페어 갈비  
SPARE RIBS

1695

**스페어 갈비**는 전사분도체에서 준비하며, 갈비뼈와 늑간근으로 구성됩니다. 스페어 갈비는 흉곽의 모든 부분에서 나올 수 있습니다.

명세사항:

- 갈비 번호와 갈비 위치 지정.
- 갈비 부분의 크기 지정.

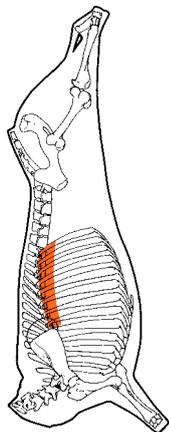
등갈비  
BACK RIBS

1697

**등갈비**는 뼈 있는 갈비등심(품목 1601)(등뼈와 깃뼈 제거)에서, 갈비를 통채로 제거하여 준비합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.

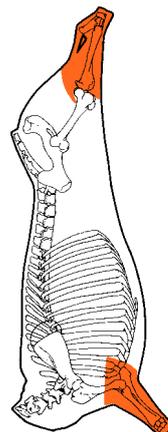


뼈사태 전사분도체  
뼈사태 후사분도체  
SHIN/SHANK FOREQUARTER  
SHIN/SHANK HINDQUARTER

**사태**는 전사분도체나 후사분도체 다리에서 준비합니다(신전근군/굴근군). 앞다리는 전사분도체의 양지 제거선을 따라 어깨 삼두근 및 이두근과 상완골 말단까지 잘라 제거합니다. 요골과 척골 및 관련 근육은 포함시킵니다. 후사분도체 다리는 슬관절을 관통해 절단하여 제거합니다. 주변 신전근군/굴근군을 포함해 경골/족근골을 제거합니다.

명세사항:

- 전사분도체 또는 후사분도체.
- 전사분도체 전완(주두)과 앞발목관절 제거.
- 후사분도체 족근과 슬관절 제거.

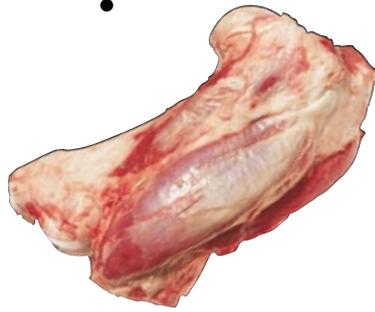
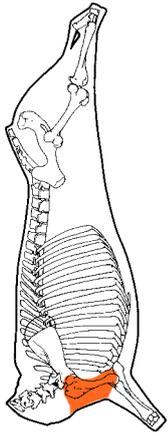


1683



1682





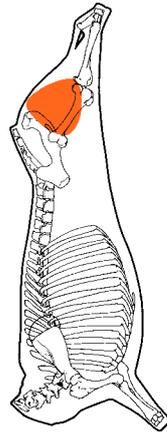
**앞뼈사태**  
ARMBONE SHIN

1685

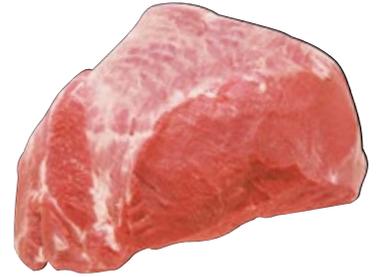
**앞뼈사태**는 전사분도체에서 어깨 이두근과 함께 상완골을 제거하여 준비합니다. 요골과 척골을 제거합니다

명세사항:

- 상완골 결절 제거.



품목 번호  
2001  
2011



**우둔 박근 제거**  
TOPSIDE CAP OFF

2001

**대체 설명: 인사이드 캡 오프 2011**

**우둔 박근 제거**는 우둔(품목 2000)에서, 두덩정간근을 층을 따라 제거하여 준비합니다. 쌓여 있는 지방을 제거합니다.

명세사항:

- 두덩근과 봉공근 제거.

**우둔**  
TOPSIDE

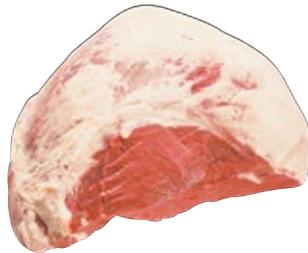
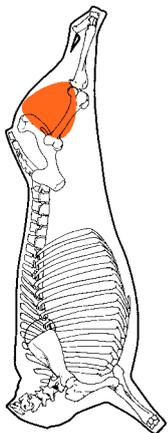
2000

**대체 설명: 인사이드 2010**

**우둔**은 대퇴골 끝과 중간에 위치하며, 불기뼈(좌골)에 붙어 있습니다. 썩 플랭크와 실버사이드 사이의 층을 따라 제거합니다. 우신 밀동, 섬유 조직, 고살 림프절 및 주변 지방을 제거합니다.

명세사항:

- 기립근 제거.
- 연결 조직 제거.
- 대퇴골 혈관 제거.



품목 번호  
2000  
2010

**우둔 박근**  
TOPSIDE CAP

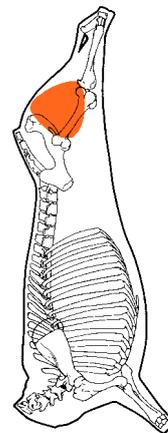
2002

**대체 설명: 인사이드 박근 2012**

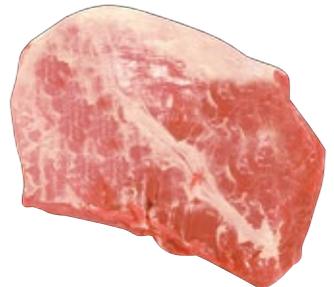
**우둔 박근**은 우둔에서 층을 따라 제거한 두덩정간근으로 구성됩니다.

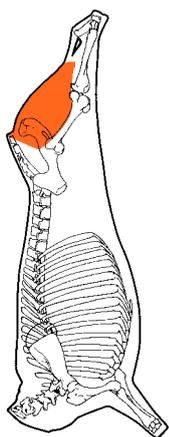
명세사항:

- 섬유 조직과 지방 제거.



품목 번호  
2002  
2012





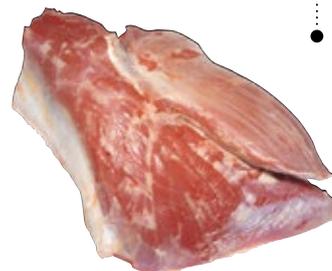
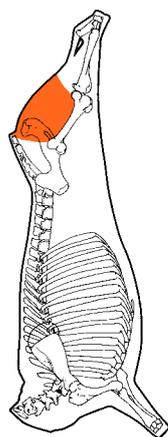
앞뼈사태  
ARMBONE SHIN

2020

실버사이드는 대퇴골 측에 위치하며, 볼기뼈(좌골)에 붙어 있습니다. 썩 플랭크와 우둔 사이의 층을 따라 제거합니다. 대부분 끝은 아킬레스건과 사태 - 특별정선(비복근) 연결부를 직선으로 자릅니다. 연결된 연골을 좌골에서 제거합니다.

명세사항:

- 아킬레스건 제거.
- 오금 림프절 제거.



우둔 박근 제거  
TOPSIDE CAP OFF

2030

아웃사이드는 실버사이드(품목 2020)에서, 사태 - 특별정선(비복근)을 제거하여 준비합니다. 오금 림프절, 주변 지방, 연결 조직을 제거합니다.

명세사항:

- 배쪽의 두꺼운 연결 조직(힘줄막) 제거

설깃살  
OUTSIDE MEAT

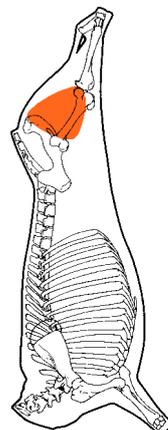
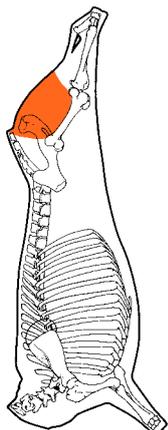
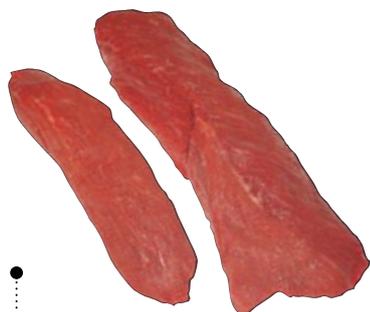
2033

\*대체 설명: 적육(품목 2035 참조)

설깃살은 아웃사이드(품목 2030)에서 준비하며, 설깃(품목 2050)과 흉두께(품목 2040)를 층을 따라 분리합니다. 설깃과 흉두께에서 피하/내부 지방, 연결 조직, 근막, 힘줄막을 모두 제거합니다. 설깃(둔이두근)의 평평한 끝부분에 있는 썩기 모양 근육을 제거하여 층을 따라 쌓인 지방을 제거할 수 있습니다.

명세사항:

- 둔이두근의 평평한 부분 또는 썩기 모양 근육 제거.



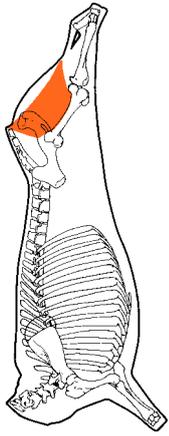
우둔  
INSIDE MEAT

2035

우둔은 우둔 박근 제거에서, 근막, 연결 조직, 대퇴골 혈관을 모두 제거하여 준비합니다. 층을 따라 두덩근과 봉공근을 제거합니다.

\*대체 설명: 적육 2035

지정된 우둔(품목: 2035)과 설깃살(품목: 2033) 조합을 적육으로 표시하고 코드 식별 부호를 적용할 수 있습니다.



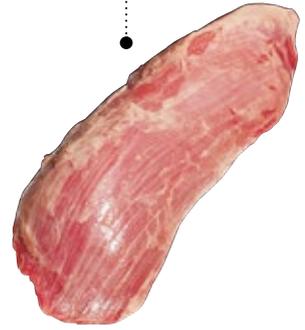
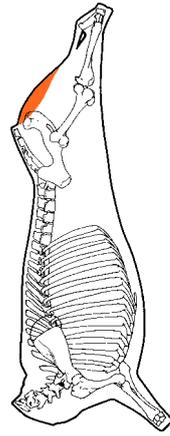
설깃  
OUTSIDE FLAT

2050

설깃은 아웃사이드(품목 2030)에서, 홍두깨(반힘줄근)와 설깃(둔이두근) 사이의 층을 따라 설깃을 제거하여 준비합니다.

명세사항:

- 배쪽의 두꺼운 연결 조직(힘줄막) 제거.



홍두깨  
EYE ROUND

2040

홍두깨는 아웃사이드(품목 2030)에서, 설깃(둔이두근)과 홍두깨(반힘줄근) 사이의 층을 따라 두 근육을 분리하여 준비합니다.``

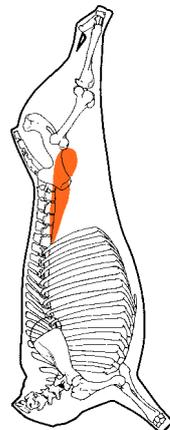
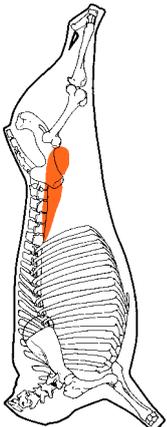
안심  
TENDERLOIN

2150

안심은 후사분도체에서, 요추의 배쪽면과 장골의 측면에서 한 덩어리로 제거하여 준비합니다. 측면 띠근육(소요근)은 그대로 둡니다.

명세사항:

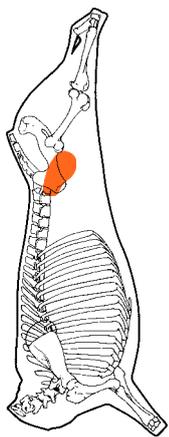
- 지방 제거.
- 힘줄막 제거.
- 장골근(띠근육과 인접) 제거.



안심 허리근 제거  
TENDERLOIN SIDE STRAP OFF

2160

안심 허리근 제거 - 안심(품목 2150)에서 측면 띠근육(소요근)을 제거합니다



## 안심 머리살 BUTT TENDERLOIN

2170

**안심 머리살**은 쇼트 로인 분리 후 장골 측면에 남아 있는 안심 부분입니다.

명세사항:

- 지방 제거.
- 힘줄막 제거.
- 장골근(띠근육과 인접) 제거.

## 설도(너클) KNUCKLE

2070

**설도(너클)**은 썩 플랭크(품목 2060)에서, 박근(대퇴근막장근) 및 관련 지방과 장골하 림프절을 제거하여 준비합니다.

명세사항:

- 윗도가니살 근육과 림프 끝의 노출 정도 지정

### 대근육



2067

**알너클**

넙다리곧은근



2068

**너클 커버**

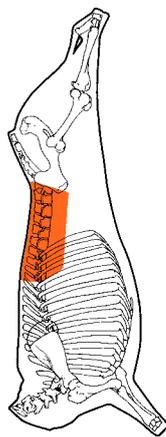
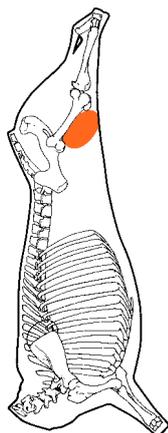
외측 광근



2069

**너클 견갑하근**

중간 광근  
내측 광근



품목 번호  
2140 (3-rib)  
2141 (0-rib)  
2142 (1-rib)  
2143 (2-rib)

Larder Trim

## 채끝등심 STRIPLOIN

2140

**채끝등심**은 후사분도체에서, 요천추의 플랭크의 배쪽 연결부에서 잘라 준비합니다. 플랭크는 최배장근(등심근)의 위쪽과 끝쪽에서 지정된 거리에서 제거합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 최배장근과의 거리.
- 늑간살 제거.
- 극상 인대 제거.
- 등뭇갈래근 제거.

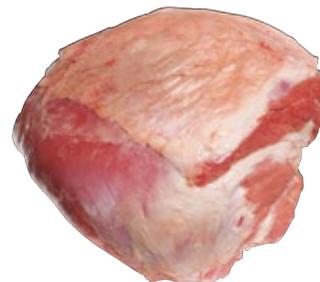
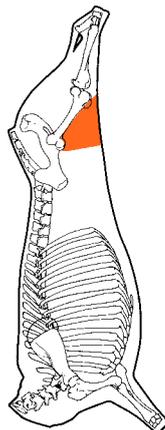
## 썩 플랭크(설도미정선) THICK FLANK

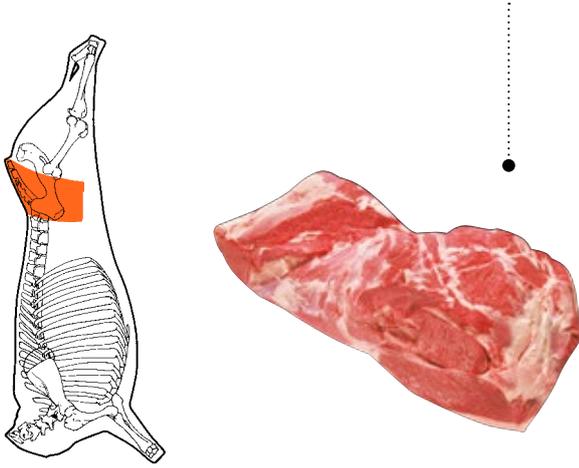
2060

**썩 플랭크**는 우둔과 실버사이드 사이의 층을 따라 제거합니다. 슬개골, 관절낭, 주변 연결 조직을 제거합니다..

명세사항:

- 동피근 제거.
- 윗도가니살 근육과 림프 끝의 노출 정도 지정.





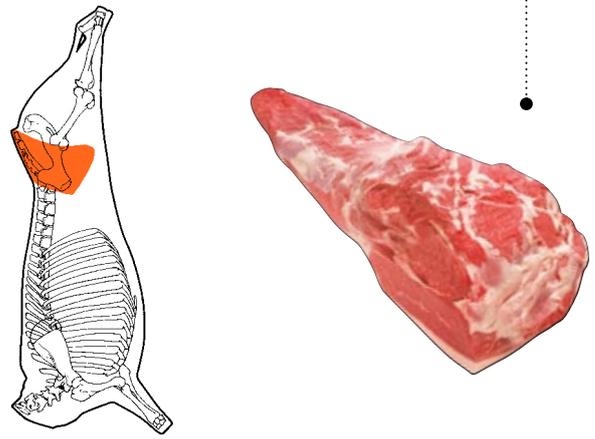
써로인 버트  
SIRLOIN BUTT

2081

**써로인 버트**는 후사분도체에서, 장골하 림프절에서 시작하여, 비구 위쪽, 좌골 림프절, 플랭크 배쪽 부분을 절단하여 준비합니다.  
요천추 위쪽에서 플랭크 배쪽 부분까지 직선으로 요천추 연결부를 잘라 로인(위쪽 끝)을 후사분도체에서 분리합니다 꼬리 배쪽 부분(플랭크)을 제거하고 장골하 림프절을 제거합니다.

명세사항:

- 두꺼운 연결 조직 제거.



럼프  
RUMP

2090

**럼프**는 써로인 버트(품목 2081)에서, ‘럼프 테일’ (대퇴근막장근) 위에 있는 복근과 관련 지방을 제거하여 준비합니다.

럼프 2090에서 **탐 써로인 2120**을 준비하려면 다음 끝손질을 적용합니다. 중둔근과 대퇴근막장근 연결부를 잘라 중둔근 표면적 약 25mm를 노출시켜 꼬리(플랭크)를 제거합니다.

D형 럼프(보섭살)  
D-RUMP

2100

**D형 럼프(보섭살)**는 럼프(품목 2090)에서, 꼬리(플랭크)를 제거하고, 대퇴근막장근과 중둔근 사이의 층을 따라 잘라, 측면에서 꼬리 전부를 제거하여 준비합니다.

명세사항:

- 두꺼운 연결 조직 제거.

로스트비프  
ROSTBIFF

2110

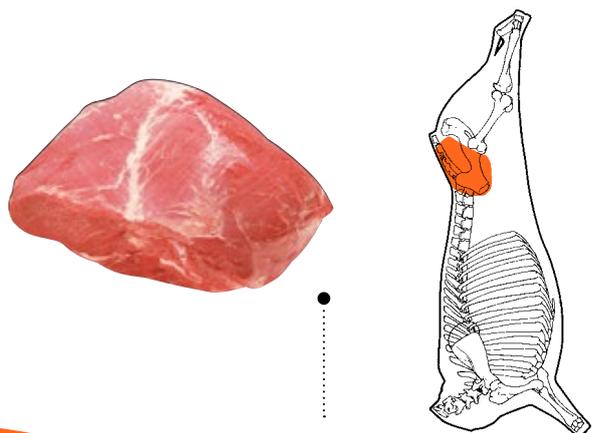
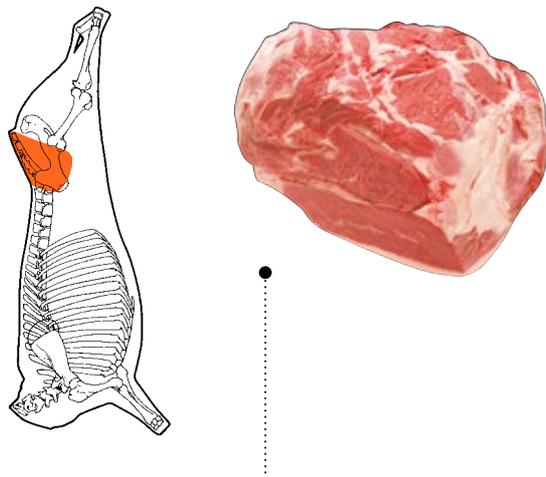
**로스트비프**는 럼프(품목 2090)에서, 대퇴근막장근, 둔이두근, M. sacrocaudalis를 층을 따라 제거하여 준비합니다. 골외막과 관련 지방을 제거합니다.

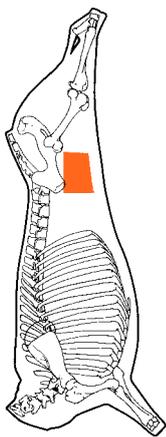
명세사항:

- 두꺼운 연결 조직 제거.

**알럼프 2093**

알럼프는 로스트비프에서 준비하며, (중둔근)으로만 구성됩니다.

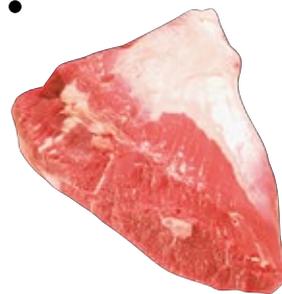
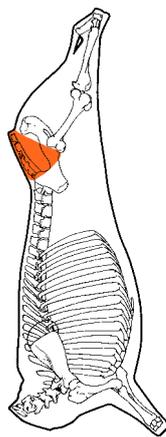




설도 밑살  
BOTTOM SIRLOIN

2130

설도밑살은 탑 써로인(품목 2120) 제거 후 써로인 버트(품목 2081)에서 나머지 꼬리(플랭크)로 준비합니다.



럼프 박근  
RUMP CAP

2091

럼프 박근은 럼프(품목 2090)에서, 박근(둔이두근)을 층을 따라 제거하여 준비합니다.

명세사항:

- 바깥쪽 지방을 모두 벗겨냄.
- 힘줄막 제거

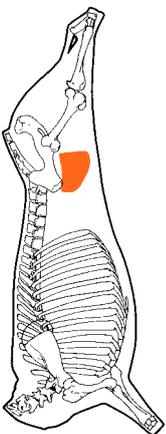
설도 삼각살  
TRI-TIP BOTTOM  
SIRLOIN TRIANGLE

2131

설도 삼각살은 대퇴근막장근과 중둔근 사이의 층을 따라 럼프(품목 2090)에서 분리한 삼각형 근육(대퇴근막장근)입니다.

명세사항:

- 바깥쪽 지방을 모두 벗겨냄.
- 연결 조직 제거.



씬플랭크 (치마양지)  
THIN FLANK

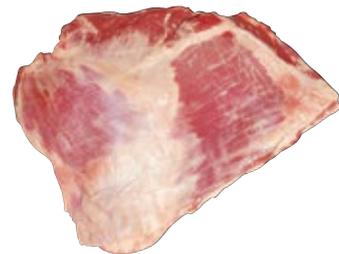
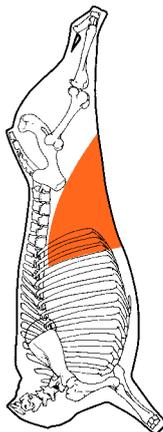
2200

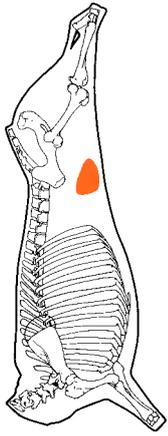
씬플랭크는 후사분도체에서, 얇은 고살 럼프절에서 시작해, 직복근을 이등분하고, 엉덩이 윤곽을 따라 지정된 갈비를 거쳐 갈비 윤곽을 따라 배쪽 가장자리를 잘라 준비합니다. 배쪽 가장자리에서 연결 조직(백선)을 제거합니다.

명세사항:

- 동피근 제거.
- 동피근 밑에 있는 샘과 지방 제거.
- 갈비 번호가 필요함.

\*치마양지살 2201 - 치마양지살은 양지 스테이크를 제거하고 남은 부분입니다.

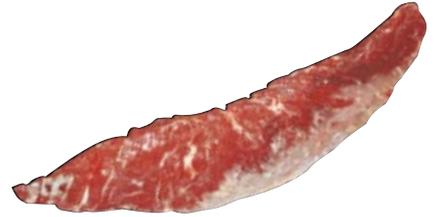
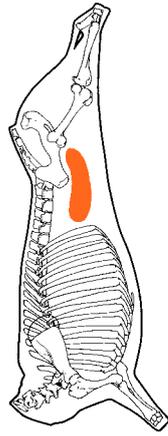




플랭크 스테이크  
FLANK STEAK

2210

양지 스테이크는 치마양지에서 준비하며, 직복근에서 평평한 살코기 부분이고, 근육에서 장막과 연결 조직을 벗겨내 준비합니다.



안쪽 양지살  
INTERNAL FLANK PLATE

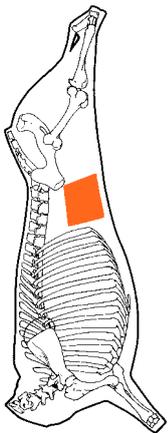
2203

안쪽 양지살은 뒷양지에서 준비하며, 내복사근에서 가장 두꺼운 부분입니다. 눈에 보이는 지방을 모두 제거합니다.

바깥 양지살  
EXTERNAL FLANK PLATE

2204

바깥 양지살은 뒷양지에서, 외복사근을 제거하여 준비합니다. 덮고 있는 지방과 접근할 수 있는 안쪽 지방 주머니를 모두 제거합니다.



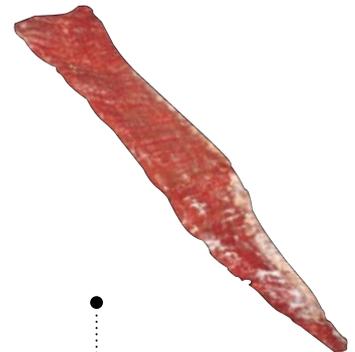
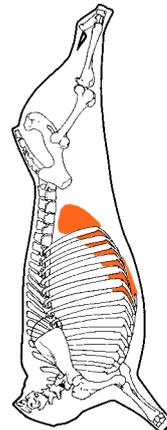
업진살  
INSIDE SKIRT

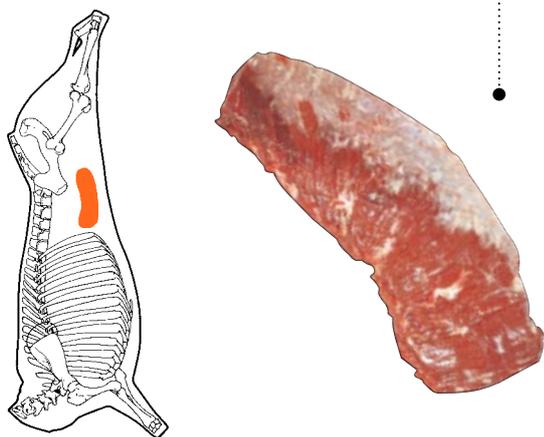
2205

인사이드 스킵트(복횡근)는 후사분도체의 복벽 안쪽에 위치하며, 삼겹양지 부분으로 이어집니다. 복막과 지방 플레이크를 제거합니다.

명세사항:

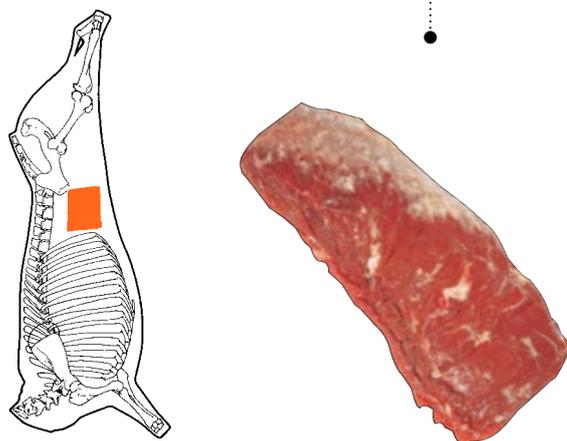
- 후사분도체와 전사분도체 부분 포함.
- 근막 제거.





플랩 미트 (치마살 정선)  
SIRLOIN BUTT 2206

플랩 미트는 안쪽 양지살(품목 2203)에서 준비합니다. 근육의 얇은 쪽 끝부분을 잘라냅니다.



플랭크 플레이트 스테이크 팁  
FLANK PLATE STEAK TIP 2207

플랭크 플레이트 스테이크 팁은 치마양지(품목 2200)에서 준비하며, 뒷양지에서 통채로 제거한 내복사근과 외복사근으로 구성됩니다. 근육의 얇은 쪽 끝부분을 잘라내고, 두꺼운 살코기 부분은 남깁니다. 덮고 있는 지방과 접근할 수 있는 안쪽 지방 주머니를 모두 제거합니다.

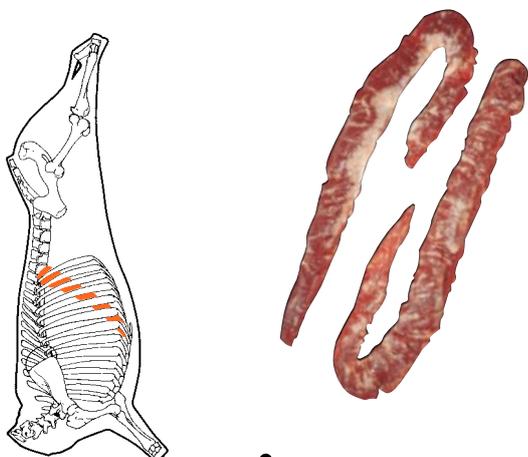
명세사항:  
• 은색 조직은 남겨도 됩니다.

안창살  
THIN SKIRT 2190

대체 설명: Outside skirt

안창살은 횡격막의 갈비 근육 부분입니다. 단단한 적색 근육을 덮고 있지 않은 흰색의 건질 조직을 모두 제거합니다.

명세사항:  
• 지방과 근막 제거.

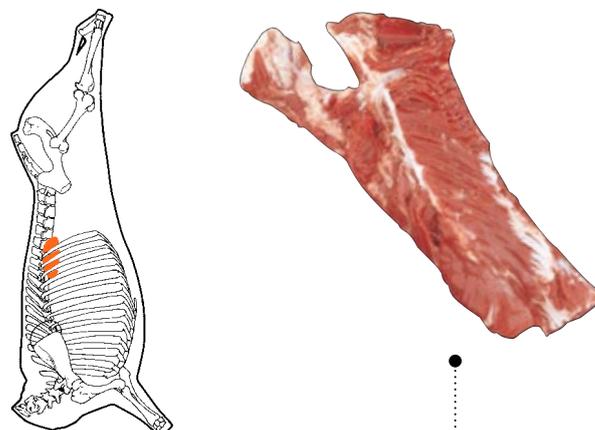


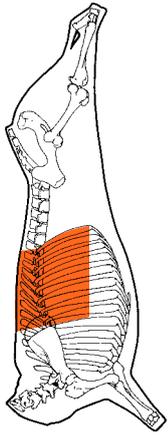
토시살  
THICK SKIRT 2180

대체 설명: Hanging tender

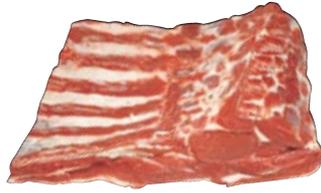
토시살은 횡격막의 요추 부분입니다. 연결 조직, 근막, 지방을 모두 제거합니다.

명세사항:  
• 근막 제거





품목 번호  
2220 (5-rib)  
2221 (6-rib)  
2222 (7-rib)  
2223 (8-rib)  
2224 (9-rib)  
2225 (4-rib)



## 갈비 세트 RIB SET

2223

**갈비 세트**는 갈비 윤곽을 따라 양지 제거선까지 지정된 갈비 사이를 잘라 양지와 사태를 제거한 전사분도체(품목 1063)에서 준비합니다. 갈비 세트는 뼈, 항인대, 견갑, 견갑 연골을 모두 제거하여 준비합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 늑간살 유지.
- 동피근 제거.
- 항인대 유지.

## 꽃등심 CUBE ROLL

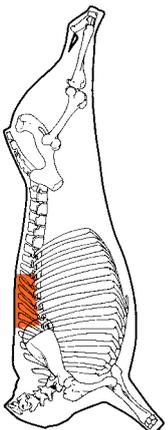
2244

**대체 설명: 알등심(Rib Eye)**

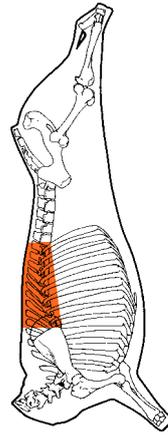
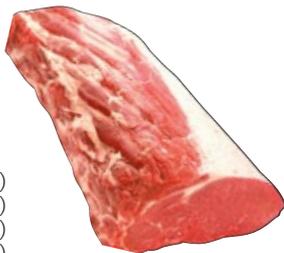
**꽃등심**은 전사분도체(품목 1063)에서 준비하며, 등심근을 비롯해 갈비의 등쪽(4번 갈비 끝에서 13번 갈비까지) 밑에 있는 관련 근육으로 구성됩니다.

명세사항:

- 갈비 번호와 갈비 위치 지정.
- 가장자리(영등갈비근) 유지.



품목 번호  
2240 (5-rib)  
2241 (4-rib)  
2242 (6-rib)  
2243 (7-rib)  
2244 (8-rib)



품목 번호  
2230 (4-5R)  
2231 (6-rib)  
2232 (7-rib)  
2233 (8-rib)  
2234 (9-rib)



## 등심 SPENCER ROLL

2233

**등심**은 갈비 세트(품목 2223)에서 준비합니다. 최배장근(등심근)과 특정 간격을 두고 등갈비를 제거합니다. 늑간근을 제거합니다.

명세사항:

- 갈비 번호와 갈비 위치 지정.
- 최배장근과의 거리.
- 항인대 제거.

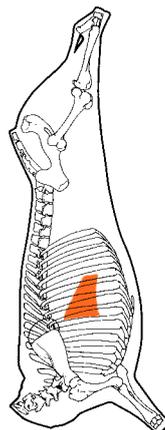
## 진갈비살 SHORT RIB MEAT

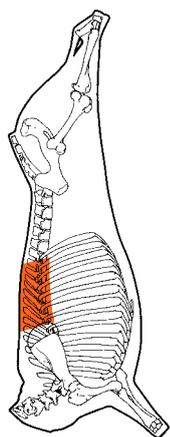
2465

**진갈비살**은 배쪽툽니근에서 가장 두꺼운 부분으로, 5번과 8번 갈비를 덮고 있으며, 양지의 등쪽 절단선을 따라 있습니다. 진갈비살은 전거근에서 준비할 수 있으며, 구매자와 판매자가 합의한 특정 크기로 절단할 수 있습니다. 눈에 보이는 지방을 모두 제거합니다.

명세사항:

- 힘줄막 제거.
- 배쪽 및 등쪽 절단선 지정.
- 갈비 번호가 필요함.





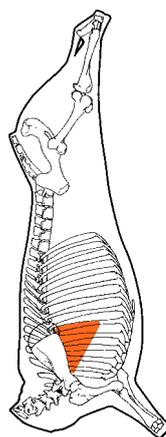
## 갈비 박근 RIB CAP

2470

**갈비 박근**은 층을 따라 제거한 (광배근) 부분과 갈비 덮개(대능형근)에서 준비하며, 꽃등심의 측면을 덮고 있습니다. 명시된 경우 눈에 보이는 지방, 근막, 관련 조직을 표면에서 모두 제거합니다.

명세사항:

- 힘줄막 제거.
- 대능형근 제거.



## 척 갈비본살 CHUCK RIB MEAT

2640

**척 갈비본살**은 척(어깨살)(품목 2260)에서 준비하며, 목심 제거 후 갈비에 남아 있는 배쪽툽니근 부분이고, 췌기 모양입니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.

## 척 사각절단 CHUCK MEAT SQUARE

2645

**척 사각절단**은 척(어깨살)(품목 2260)에서 준비하며, 목심 제거 후 남아 있는 갈비살(배쪽툽니근과 흉직근) 부분입니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 쇠배장근(목심)과의 거리.

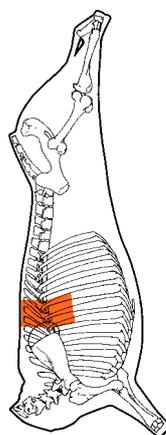
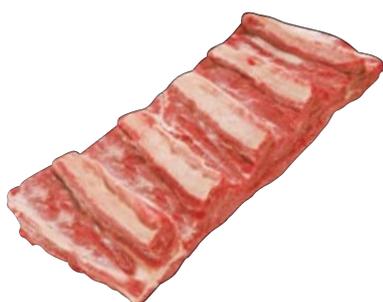
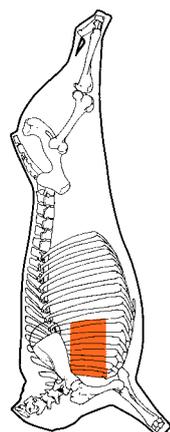
## 갈비살 사각 절단 RIB MEAT SQUARE

2650

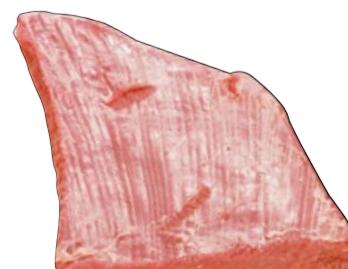
**갈비살 사각 절단**은 5번에서 8번 갈비까지 덮고 있는 갈비 끝부분이며, 광배근과 배쪽툽니근으로 구성됩니다. 동피근과 바깥쪽 지방을 제거합니다.

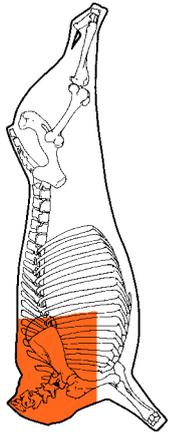
명세사항:

- 힘줄막 제거.
- 광배근과 배쪽툽니근 개별 포장 지정.



품목 번호  
2650 (4-rib)





품목 번호  
2250 (5-rib)  
2251 (4-rib)  
2252 (6-rib)



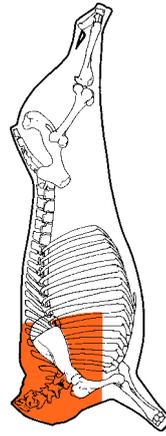
## 척 앤 블레이드 CHUCK AND BLADE

2250

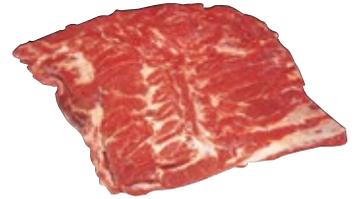
**척 앤 블레이드**는 전사분도체에서, 지정된 갈비를 따라 갈비 끝부분을 제거하여 준비합니다. 절단선을 따라 양지를 제거합니다. 사태와 함께 모든 뼈 연골, 힘줄, 향인대, 림프절을 제거합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 늑간살 제거.
- 꾸리살 제거.



품목 번호  
2260 (5-rib)  
2261 (4-rib)  
2262 (6-rib)



## 척(어깨살) CHUCK

2260

**척(어깨살)**은 전사분도체에서, 지정 갈비 번호에서 갈비 세트(품목 2223)를 제거하여 준비합니다. 절단선을 따라 양지를 제거합니다. 사태, 전각, 꾸리살과 함께 모든 뼈 연골, 힘줄, 향인대, 림프절을 제거합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 늑간살 제거.
- 밀살(견갑하근) 제거.

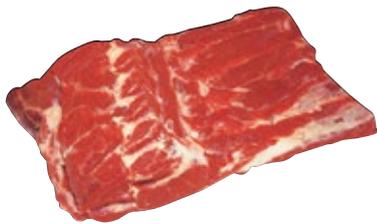
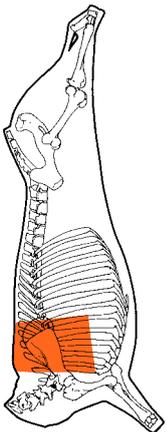
## 척 사각 절단 CHUCK SQUARE CUT

2270

**척 사각 절단**은 척(어깨살)(품목 2260)에서, 7번 경추와 1번 흉추 연결부에서 직각으로 똑바로 잘라 목 부분을 제거하여 준비합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 늑간살 제거.
- 밀살(견갑하근) 제거.



품목 번호  
2270 (5-rib)  
2271 (4-rib)  
2272 (6-rib)

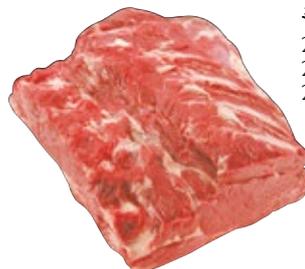
## 목심 CHUCK

2275

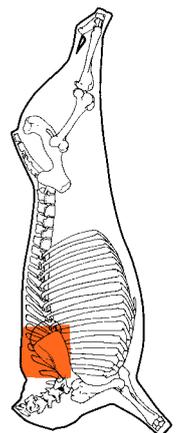
**목심**은 척(어깨살)(품목 2260)에서, 5번과 6번 경추 사이의 목살을 꼬리쪽 절단선과 평행으로 제거하여 준비합니다. 배쪽 절단선은 최배장근(등심근)과의 지정된 거리이며, 척추에서 1번 갈비까지 평행입니다. 대능형근과 마름근을 제거하고 밀살(견갑하근)은 단단히 붙어 있게 둡니다..

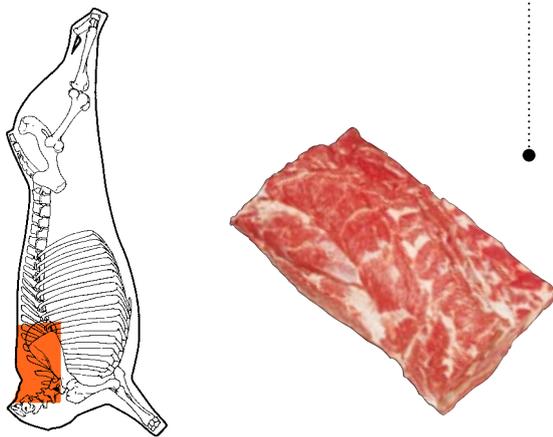
명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 배쪽 절단선
- 위쪽 절단선:
  - 6번과 7번 경추 사이.
  - 7번 경추와 1번 흉추 사이.
- 대능형근 유지.
- 향인대 제거.
- 밀살(견갑하근) 제거.



품목 번호  
2275 (5-rib)  
2276 (4-rib)  
2277 (6-rib)





긴 목심 (대목심)  
CHUCK ROLL LONG CUT

2289

긴 목심(대 목심)은 전사분도체에서, 양지와 뼈 있는 갈비등심 제거 후에 준비합니다. 배쪽 절단선은 최배장근(등심근)과의 지정된 거리이며, 척추까지 평행입니다. 3번과 4번 경추 사이에서 꼬리쪽 절단선과 평행으로 똑바로 잘라 목살을 제거합니다. 대능형근과 마름근을 제거하고 밀살(견갑하근)은 단단히 붙어 있게 둡니다.

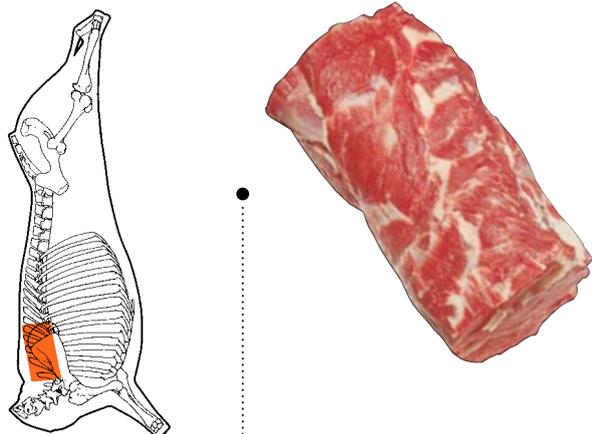
명세사항:

- 배쪽 절단선
- 대능형근 유지.
- 항인대 제거.
- 밀살(견갑하근) 제거.

알목심 정선  
CHUCK EYE LOG

2264

알목심 정선은 알목심(품목 2268)에서 준비하며, 최장근의 배쪽 가장자리에서 등뼈 가장자리와 평행으로 갈비살을 제거한 후에 남는 최배장근입니다. 배쪽 가장자리와 평행하게 똑바로 잘라 어깨(마름근)의 등쪽을 제거합니다.



알목심  
CHUCK EYE ROLL

2268

알목심은 목심(품목 2275)에서, 배쪽툽니근 부분을 배쪽 가장자리와 약 75mm 거리에서 척추와 평행하게 잘라 제거하여 준비합니다.

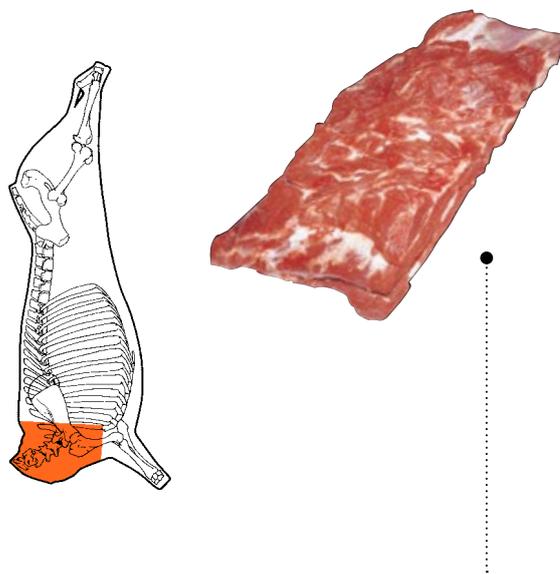
목살  
NECK

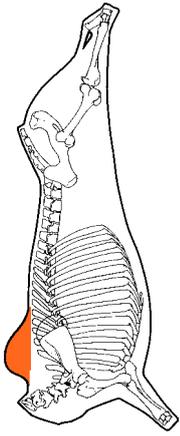
2280

목살은 뼈 있는 목살(품목 1630)에서 준비합니다. 뼈, 연골, 노출된 힘줄, 항인대를 제거합니다.

명세사항:

- 항인대 유지.





멍에살  
CHUCK CREST

2278

멍에살은 전사분도체에서 나오며, 척과 목의 등쪽 가장자리에 있는 마름근 대부분입니다.

명세사항:

- 유지되는 근육 비율

양지  
BRISKET

2323

양지는 13번 갈비 전사분도체(품목 1063)에서, 1번 갈비와 1번 흉골 연결부에서 시작해 11번 갈비의 횡격막 굴절부에서 13번 갈비까지 직선으로 잘라 준비합니다.

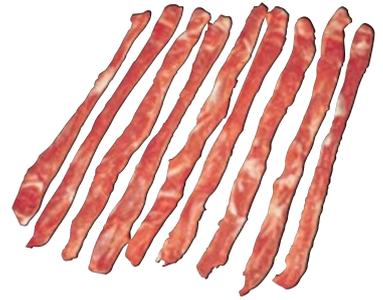
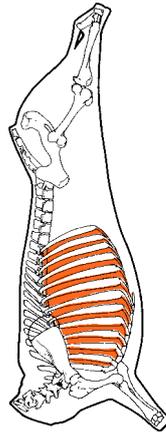
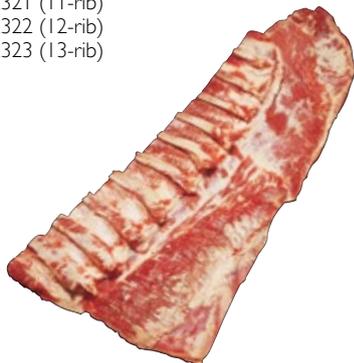
모든 뼈와 연골을 제거합니다. 가슴 근육 중간의 지방 조직을 제거합니다. 배쪽 가장자리(백선)의 흰색 섬유 조직을 제거합니다..

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 늑간살 제거.
- 횡격막을 제거함.
- 복막 제거.
- 인사이드 스킨트(복형근) 제거.



품목 번호  
2320 (10-rib)  
2321 (11-rib)  
2322 (12-rib)  
2323 (13-rib)



늑간살  
INTERCOSTALS

2430

대체 설명: Rib Finger

늑간근은 후사분도체와 전사분도체 갈비 사이에서 나옵니다. 특정 대분할을 사용해 늑간살을 준비할 수 있습니다. 늑간근 전체(또는 일부)를 포장하는 경우 규격에 그 부분을 표시하는 방식을 기술해야 합니다(예: 부위, 조각, 소형 등).

명세사항:

- 근육 최소 길이 지정.

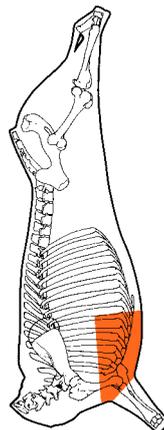
차돌양지  
BRISKET POINT END

2332

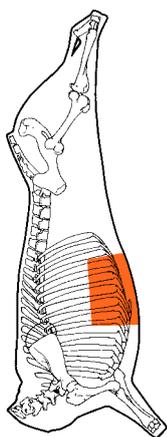
차돌양지는 양지(품목 2323)에서, 지정 갈비의 꼬리쪽 가장자리를 따라 삼겹양지를 제거하여 준비합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 늑간살 제거.



품목 번호  
2330 (5-rib)  
2331 (4-rib)  
2332 (6-rib)  
2333 (7-rib)



품목 번호  
2340 (5-rib)  
2341 (4-rib)  
2342 (6-rib)  
2343 (7-rib)  
2344 (8-rib)  
2345 (9-rib)



## 삼겹양지 BRISKET NAVEL END

2342

**삼겹양지**는 양지(품목 2323)에서, 지정 갈비의 꼬리쪽 가장자리를 따라 차돌양지를 제거하여 준비합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 늑간살 제거.
- 인사이드 스킨트(복횡근) 제거.

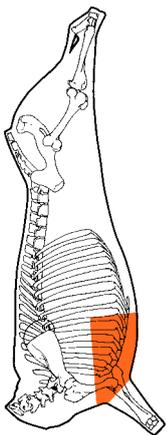
## 차돌양지 (데클 제거) BRISKET POINT END DECKLE OFF

2353

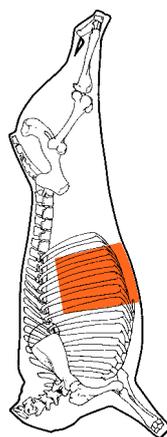
**차돌양지 데클 제거**는 양지(품목 2323)에서, 지정 갈비의 꼬리쪽 가장자리를 따라 삼겹양지를 제거하여 준비합니다. 차돌양지에서 층을 따라 관련 지방과 늑간살과 함께 데클을 제거합니다. 가슴 근육 사이에 있는 지방 조직을 완전히 제거합니다.

명세사항:

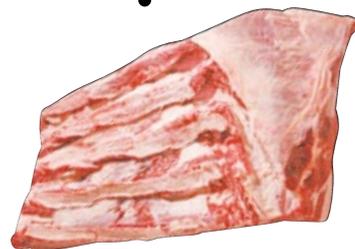
- 갈비 번호와 갈비 위치.
- 동피근 제거.



품목 번호  
2350 (5-rib)  
2351 (4-rib)  
2352 (6-rib)  
2353 (7-rib)



품목 번호  
2346 (5-rib)  
2347 (6-rib)  
2348 (7-rib)  
2349 (8-rib)



## 삼겹양지(늑간살포함) SHORT PLATE

2346

이 부위는 전사분도체에서 준비하며, 등갈비와 삼겹양지가 한 덩어리로 되어 있습니다. 업진살은 5번 또는 8번 갈비로 준비할 수 있으며, 등쪽 절단선은 구매자와 판매자가 합의하여 변경할 수 있습니다. 모든 뼈와 갈비 연골을 제거합니다.

명세사항:

- 늑간살 유지.
- 횡격막을 제거함.
- 갈비 번호가 필요함.
- 절단선 변경.
- 붉은 외피(동피근) 제거.
- 바깥쪽 지방을 모두 벗겨냄.

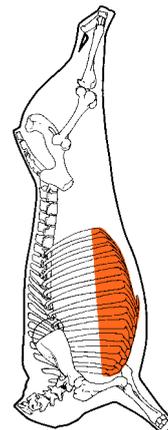
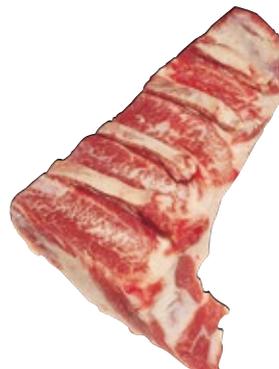
## 양지 조각 데클 BRISKET PIECES DECKLE

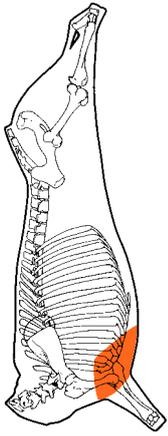
2326

**양지 조각**은 데클(배쪽툽니근) 제거 후 차돌양지와 삼겹양지에서 준비합니다. 양지 조각은 양지를 구성하는 근육 일부나 전부로 구성될 수 있습니다. 필요한 조각/부위는 구매자와 판매자가 지정한 대로 끝손질합니다.

명세사항:

- 갈비 번호로 데클 부위 지정.
- 근육 함량.
- 늑간살 제거.



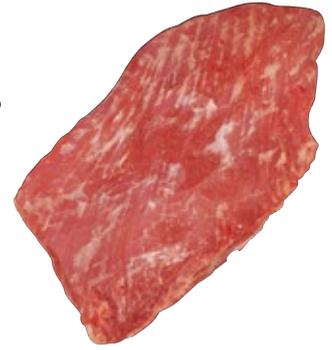
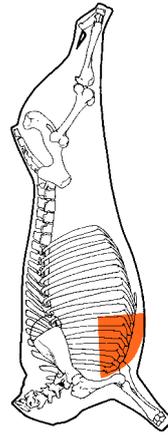


**차돌양지 플레이트**  
BRISKET POINT END PLATE 2327

**차돌양지 플레이트**는 얇은 홍근이며, 차돌양지 데칼 제거(품목 2353)에서, 깊은 홍근과 얇은 홍근을 분리하여 준비합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 바깥쪽 지방을 모두 벗겨냄.



**차돌양지 가슴살**  
BRISKET POINT END PECTORAL 2328

**차돌양지 가슴살**은 깊은 홍근이며, 차돌양지 데칼 제거(품목 2353)에서, 깊은 홍근과 얇은 홍근을 분리하여 준비합니다.

명세사항:

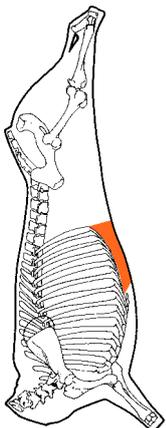
- 갈비 번호가 필요함.
- 바깥쪽 지방을 모두 벗겨냄.

**삼겹양지 플레이트**  
BRISKET NAVEL PLATE 2473

**삼겹양지 플레이트**는 뼈 있는 양지(품목 1643)에서, 갈비 연골의 배쪽 윤곽을 따라 전사분도체의 7번 갈비에서 13번 갈비까지 자르고, 삼겹양지의 뼈 없는 배쪽 부위를 제거하여 준비합니다. 대근육은 복횡근과 직복근입니다. 배쪽 가장자리(백선)의 흰색 섬유 조직을 제거합니다.

명세사항:

- 복막 제거.

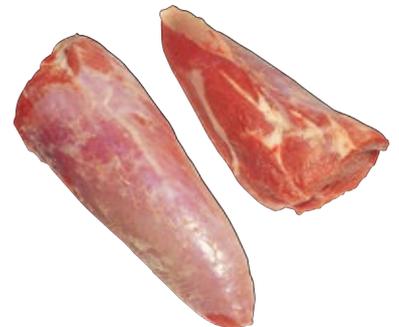
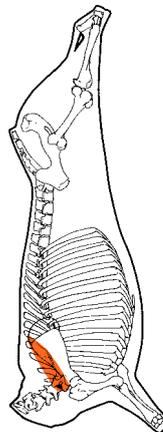


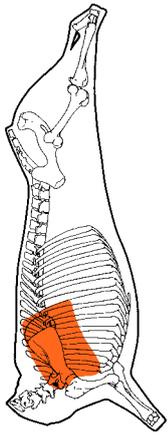
**꾸리살**  
CHUCK TENDER 2310

**꾸리살**은 견갑근 위쪽 가장자리의 어깨뼈와 측면으로 있는 원뿔형 근육이며, 층을 따라 전사분도체에서 제거합니다.

명세사항:

- 연결 조직 제거.





전각  
BLADE

2300

대체 설명: Clod

전각은 전사분도체에서, 갈비와 견갑(광배근) 및 상부 근육(대능형근)과 하부 근육(배쪽툽니근) 사이에 있는 층을 따라 준비합니다. 전각은 상완골 꼬리쪽과 견갑근 밑에 위치하며, 삼두근군으로 구성됩니다.

명세사항:

- 견갑 연골 끝에서 꼬리까지의 길이 지정.
- 밑살(견갑하근) 부착.
- 어깨 관절 끝의 힘줄 제거.
- 대원근(숄더 텐더) 제거.

숄더 텐더 2306 - 전각에서 준비하는 대원근

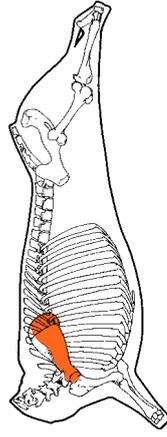
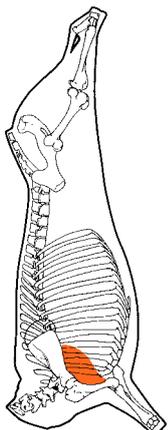
알전각  
BOLAR BLADE

2302

알전각은 전각(품목 2300)에서, 상완골 꼬리쪽에 있는 가시아래근과 대능형근을 제거하여 준비합니다. 알전각에는 대부분의 삼두근군이 포함됩니다.

명세사항:

- 동피근 제거.
- 광배근 제거.



부채살  
OYSTER BLADE

2303

부채살은 전각(품목 2300)에서, 알전각(삼두근군)을 가시아래근에서 층을 따라 제거하여 준비합니다.

명세사항:

- 대능형근 제거.
- 골외막 제거.

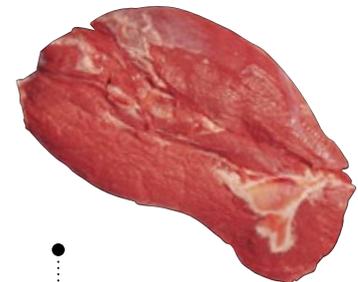
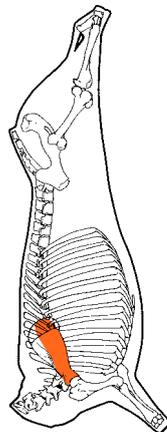
전각 밑살  
BLADE UNDERCUT

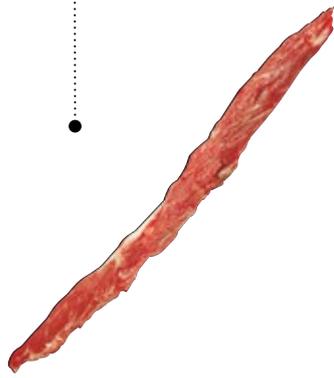
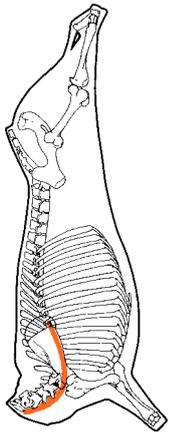
2304

전각 밑살은 견갑골 중간에서 견갑 하근을 제거하여 준비합니다. 이 근육은 세 부분으로 구성되며, 필요한 규격에 따라 끝손질합니다.

명세사항:

- 특정 크기 요구사항에 따라 준비.





## 제비추리 NECK CHAIN

2460

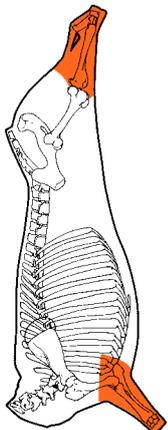
**제비추리(경장근)**는 전사분도체에서, 경추와 흉추 배쪽에서 6번 갈비까지 제거하여 준비하는 얇은 근육입니다.

## 사태 전사분도체 사태 후사분도체 SHIN/SHANK FOREQUARTER SHIN/SHANK HINDQUARTER

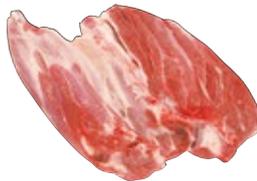
**사태**는 신전근군과 굴근군이라고 하는 앞다리와 뒷다리 근육에서 준비합니다. 그리고 사태 포장에는 사태 - 특별정선(비복근)이 포함될 수 있습니다.

명세사항:

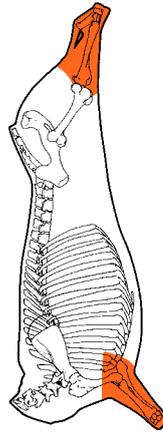
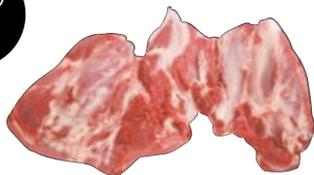
- 연결 조직과 껍질 제거.
- 앞다리 또는 뒷다리.
- 건/힘줄 제거.
- 근육 함량 지정(예: 사태 - 특별정선만).



2360  
HQ



2360  
FQ



A군



B군



C군



D군



E군 또는 F군



사태 - 특별정선  
2364

## 사태-특별 정선 SHIN SPECIAL TRIM

2365

**사태-특별 정선**은 사태(품목 2360)에서 나오며, 개별 근육 또는 지정된 근육군으로 준비합니다.

모든 근육의 최대 힘줄 길이는 15mm이며, 이 길이는 근육 한쪽 끝에서 측정할 수 있습니다. 근육 군은 다음 방식으로 식별할 수 있습니다.

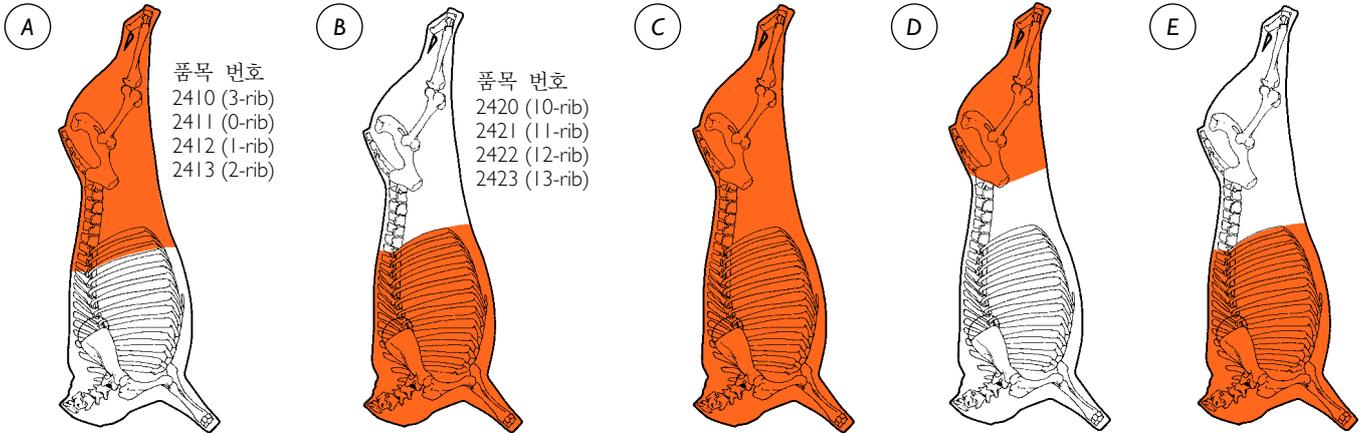
- A군** - 제삼비골근(신전근군의)
- B군** - 천지골근(사태 - 특별정선의)
- C군** - 원뿔형 근육(어깨 이두근)
- D군** - 후사분도체 굴근군
- E군** - 전사분도체 신전근군
- F군** - 전사분도체 굴근군
- 기타** - 사태 - 특별정선(품목 2364).

명세사항:

- 껍질과 연결 조직 제거.
- A ~ F군으로 열거된 근육 군 지정.



# — 세트 포장 —



## A 후사분도체 절단 혼합 HINDQUARTER CUTS MIXED - 2410

**후사분도체 절단 혼합**은 후사분도체에서 제거한 대분할부 2개 이상이 담긴 세트 포장입니다. 구매자와 판매자 사이의 규격 세부 정보에 각 대분할부의 준비 요구사항이 포함됩니다.

명세사항:

- 후사분도체의 갈비 번호.
- 대분할부와 규격 세부 정보 지정.

## B 전사분도체 절단 혼합 FOREQUARTER CUTS MIXED - 2420

**전사분도체 절단 혼합**은 전사분도체에서 제거한 대분할부 2개 이상이 담긴 세트 포장입니다. 구매자와 판매자 사이의 규격 세부 정보에 각 대분할부의 준비 요구사항이 포함됩니다.

명세사항:

- 전사분도체의 갈비 번호.
- 대분할부와 규격 세부 정보 지정.

## C 전사분도체 컷 및 후사분도체 컷 FORE CUTS AND HIND CUTS - 2450

**전사분도체 컷 및 후사분도체 컷**은 후사분도체와 전사분도체에서 제거한 대분할부 2개 이상이 담긴 세트 포장입니다. 구매자와 판매자 사이의 규격 세부 정보에 각 대분할부의 준비 요구사항이 포함됩니다. 포장에는 전사분도체와 후사분도체의 대분할부가 각각 1개 이상 포함되어야 합니다.

명세사항:

- 전사분도체의 갈비 번호.
- 대분할부와 규격 세부 정보 지정.

## D 버트 세트 BUTT SET - 2483

**버트 세트**는 설도에서 준비한 대분할부가 포함된 병용 팩입니다(우둔, 실버사이드, 썸 플랭크(너클), 럽프). 구매자와 판매자 사이의 규격 세부 정보에 각 대분할부의 준비 요구사항이 포함됩니다.

## E 전사분도체 세트 FOREQUARTER SET - 2484

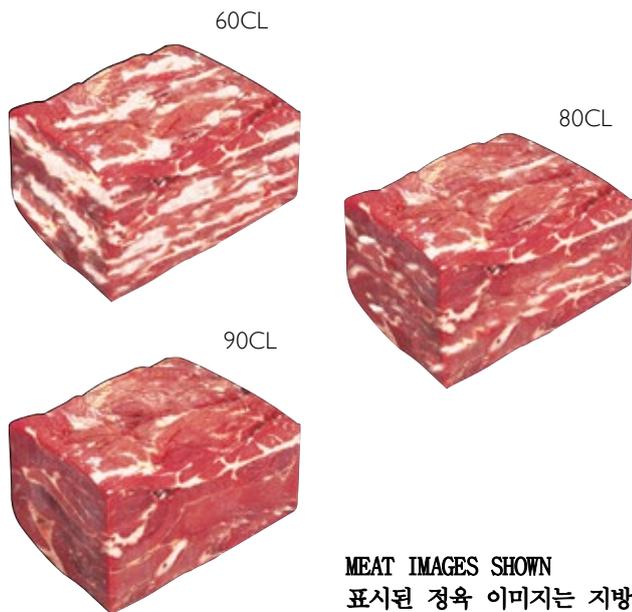
**전사분도체 세트**는 전사분도체, 목심, 전각, 차돌양지, 삼겹양지, 꾸리살, 갈비, 일반 갈비에서 준비한 대분할부가 담긴 세트 포장입니다.

구매자와 판매자 사이의 규격 세부 정보에 각 대분할부의 준비 요구사항이 포함됩니다.

명세사항:

- 양지와 사태 제거.

# — 쇠고기 정육 제조용 대량 포장 정의 —



제조용 대량 포장은 일반적으로 다음으로 구성됩니다.

- 대분할부 또는 대분할부 일부.
- 대분할부 준비에서 남은 잔육.
- 뼈 없는 전사분도체 또는 후사분도체.
- 분쇄육.

제조용 팩은 일반적으로 지정된 살코기 함량에 따라 준비하며, 육안 평가나 화학 시험을 거치고, 팩의 살코기 비율(CL)로 표시합니다. 수출용 필크 포장 제조용 정육의 화학 시험을 통한 살코기 평가는 표준 산업 요구사항입니다.

**MEAT IMAGES SHOWN**  
표시된 정육 이미지는 지방 : 살코기만 예시입니다.

## 곡물 비육 쇠고기

최소 표준 곡물 비육 쇠고기에 명시된(31페이지 참조) 모든 도체가 비육 및 인증(NFAS 전달 문서) 요구사항을 충족한 경우 제조용 대량 포장 라벨에 곡물 비육 쇠고기로 표시하여 수출할 수 있습니다.

**참고:** 정육 품질 평가는 적용되지 않습니다.

## 후사분도체 HINDQUARTER

2521 (3-rib) - 2522 (0-rib) - 2523 (1-rib) - 2524 (2-rib)

**후사분도체** 포장은 지정된 대분할부와 분류된 잔육 조각으로 구성됩니다. 후사분도체 포장에는 A군에 명시된 대분할부가 포함되지 않습니다.

명세사항:

- 포함되는 대분할부.
- 치마양지/치마양지살 포함.
- 횡격막을 제거함.
- 늑간살 제거.
- 포함되는 전사분도체 정육 지정.

**A군** - 안심, 사태, 플랭크 스테이크.

## 후사분도체 정육 HINDQUARTER MEAT

2530 (3-rib) - 2531 (0-rib) - 2532 (1-rib) - 2533 (2-rib)

**후사분도체 정육** 포장은 지정된 대분할부와 관련된 잔육 조각으로 구성됩니다. 포장에 A군에 명시된 대분할부가 포함될 필요는 없지만 B군에 명시된 대분할부는 2개 이상 포함되어야 합니다

명세사항:

- 포함되는 대분할부.
- 치마양지/치마양지살 포함.
- 횡격막을 제거함.
- 늑간살 제거.
- 포함되는 전사분도체 정육 지정.

**A군** - 안심, 사태, 플랭크 스테이크.

**B군** - 우둔, 실버사이드, 썩 플랭크(너클), 림프, 채끝등심.



## 전사분도체 FOREQUARTER

2601 (10-rib) - 2602 (11-rib) - 2603 (12-rib) - 2604 (13-rib)

**전사분도체** 정육 포장은 대분할부와 관련된 잔육 조각으로 구성됩니다. 전사분도체 포장에는 A군에 명시된 대분할부가 포함되지 않습니다.

명세사항:

- 포함되는 대분할부.
- 치마양지/치마양지살 포함.
- 횡격막을 제거함.
- 늑간살 제거.
- 양지 정육 포함.
- 포함되는 후사분도체 정육 지정

**A군** - 꽃등심, 꾸리살, 사태.

## 전/후사분도체 FORE AND HIND - 2590

**전/후사분도체** 포장은 지정된 대분할부와 관련된 잔육 조각으로 구성됩니다. 전/후사분도체 포장은 A군에 명시된 대분할부는 포함될 필요가 없지만 B군에 명시된 대분할부 2개 이상, C군에 명시된 대분할부 2개 이상이 포함되어야 합니다.

명세사항:

- 잔육과 식별 가능한 조각은 제외시킴.

전사분도체

**A군** - 꽃등심, 꾸리살, 사태.

**B군** - 척, 목살, 전각

후사분도체

**A군** - 안심, 사태, 플랭크 스테이크.

**C군** - 우둔, 실버사이드, 썸 플랭크(너클), 림프, 채끝등심.

## 전사분도체 정육 FOREQUARTER MEAT

2610 (10-rib) - 2611 (11-rib) - 2612 (12-rib) - 2613 (13-rib)

**전사분도체 정육** 포장은 대분할부와 관련된 잔육 조각으로 구성됩니다. 전사분도체 정육 포장에 A군에 명시된 대분할부가 포함될 필요는 없지만 B군에 명시된 대분할부는 2개 이상 포함되어야 합니다.

명세사항:

- 포함되는 대분할부.
- 치마양지/치마양지살 포함.
- 횡격막을 제거함.
- 늑간살 제거.
- 양지 정육 포함.
- 포함되는 후사분도체 정육 지정.

**A군** - 꽃등심, 꾸리살, 사태.

**B군** - 척, 목살, 전각

## 전/후사분도체 정육

FORE AND HIND MEAT - 2620

**전/후사분도체 정육** 포장은 지정된 대분할부와 관련된 잔육 조각으로 구성됩니다.

명세사항:

- 포함되는 대분할부.
- 치마양지/치마양지살 포함.
- 횡격막을 제거함.
- 늑간살 제거.

전/후사분도체 정육 세트 포장은 다음과 같습니다.

후사분도체 정육 2530 (3 rib) 및 전사분도체 정육 2610 (10rib)

후사분도체 정육 2531 (0 rib) 및 전사분도체 정육 2613 (13 rib)

후사분도체 정육 2532 (1 rib) 및 전사분도체 정육 2612 (12 rib)

후사분도체 정육 2533 (2 rib) 및 전사분도체 정육 2611 (11 rib)



## 트리밍(잔육) TRIMMINGS - 2560

**잔육**은 도체, 이분도체, 사분체 또는 도체 부위에서 대분할부를 준비한 후에 남은 정육 부위입니다. 머리 고기, 내장, 큰 힘줄이나 인대 부위는 잔육 포장에 포함되면 안 됩니다. 부산물(설육)로 분류되는 품목, 큰 힘줄이나 인대는 포함되면 안 됩니다.

**잔육 - 코드 2561:** 최소 크기 잔육 조각을 구매자와 판매자가 합의한 경우입니다.

## 척 미트 CHUCK MEAT - 2630

**척 미트**는 A군에서 척 대분할부를 제거한 후에 남은 척 부위입니다.

명세사항:

- 늑간살 제거.
- 척 조각 요구사항 변경 지정.

**A군** - 목심, 긴 목심(대 목심), 알목심, 알목심 정선.

## 트리밍(잔육) 지방

TRIMMINGS FAT - 2565

**잔육 지방**은 대분할부 준비 후 남은 쇠고기 부위(손질 지방)로 정의되며, 머리 고기, 내장, 큰 힘줄이나 인대는 포함되면 안 됩니다. 남은 지방과 정육 부위는 과도한 외부 지방 손질로 대분할부에서 제거되었거나 대분할부의 껍질을 제거한 경우에만 포함시킬 수 있습니다. 이러한 포장에는 화학적 살코기(CL) 함량이 40% 이하이어야 하며, 지방(지방 조직)이 주요 요소여야 합니다.

## 식품 서비스

## 제조용 쇠고기

MANUFACTURING BEEF - 2615

**제조용 쇠고기**는 지정된 대분할부와 관련된 잔육 조각으로 구성됩니다. 포장은 대분할부 2개 이상으로 구성됩니다(뼈를 제거한 각 측면에서 계산). 다음 대분할부로 세트 포장을 구성합니다.

전각, 척, 목살, 씹 플랭크, 실버사이드, 우둔, 림프, 채끝등심.

명세사항  
포함되는 대분할부

각둑 썬 고기 DICED - 2570

길게 썬 고기 STRIPS - 2575

다짐육 MINCE - 2580

**각둑 썬 고기 - 길게 썬 고기 - 다짐육**은 사태, 힘줄, 인대, 두꺼운 연결 조직, 혈관, 연골을 제외한 지정된 대분할부나 대분할부 부위로 준비합니다. 부가가치 상품은 구매자와 판매자가 지정한 대로 준비합니다



# 부산물 쇠고기 / 송아지 고기(V)

## 부산물 FANCY MEATS

홍창 / Abomasum.....	6499A.....	94
뇌수 / Brain.....	6120/V6570.....	93
볼살 - 돌기 제거.....	6060.....	92
Cheek - Papillae Off		
볼살 - 돌기 유지 / .....	6050.....	92
Cheek - Papillae On		
우족 / Feet.....	6499M.....	97
머리 고기 / Head Meat .....	6240.....	92
염통 / Heart .....	6100/V6550.....	94
신장 / Kidney .....	6090/V6540.....	93
대창 / Large Intestine.....	6497.....	96
입술 / Lips.....	6260.....	93
간 / Liver.....	6080/V6530.....	93
허파 / Lungs.....	6210.....	96
제3위 / Omasum.....	6150A/6154.....	94
양깃머리 / Rumen Pillars.....	6141.....	94
곱창 / Small Intestine .....	6496.....	96
지라 / Spleen.....	6190/V6580.....	95
꼬리 / Tail.....	6070/V6561.....	93
힘줄 / Tendons.....	6200/V6590.....	94
고환 / Testes .....	6180.....	95
흉선 / Thymus Gland.....	6110/V6560.....	96
우설 - 짧게 절단 특별 정선 .....	6020/V6515.....	91
Tongue - Short Cut Special Trim		
우설 - 길게 절단 .....	6000/V6500.....	91
Tongue - Long Cut		
혀 뿌리살 / Tongue Root.....	6040.....	92
혀 뿌리살 필레 / Tongue Root fillet .....	6045.....	92
우설 - 짧게 절단 .....	6010/V6510.....	91
Tongue - Short Cut		
우설 - 스위스 컷 .....	6030/V6520.....	91
Tongue - Swiss Cut		
우설 - 스위스 컷 특별 정선.....	6025.....	91
Tongue - Swiss Cut Special Trim		
양벌집위 / Tripe - Honeycomb .....	6152.....	95
양 - 탕침 / Tripe - Scalded .....	6150.....	95
양조각 - 날것 .....	6151.....	95
Tripe Pieces - Raw Unscalded		
양조각 - 탕침 .....	6153.....	95
Tripe Pieces - Scalded		
양 - 날것 / Tripe - Raw Unscalded .....	6140.....	94
송아지 홍창 / Vell.....	V6600.....	97
식도 / Weasand Meat.....	6280.....	96

## 기타 품목 VARIETY ITEMS

소뼈 / Beef Bone.....	6499E.....	98
체지방 / Body Fat.....	6221.....	97
횡격막 / Diaphragm Membrane.....	6270.....	98
향인대 / Ligamentum Nuchae.....	6273.....	98
근막 / Membrane.....	6272.....	98
목뼈 / Neck Bone.....	6222.....	97

## 길게 절단한 우설

TONGUE LONG CUT 6000 / V6500

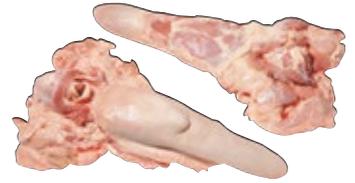


**길게 절단한 우설**은 설골(경상설골 제외)이 있는 설압자로 구성됩니다. 우설 측면과 배쪽면의 후두, 기관고리 3개, 림프절, 침샘, 지방, 관련 지방은 약 12mm 깊이로 손질해야 합니다.

명세사항:

- 림프절과 침샘 제거.

6000



## 짧게 절단한 우설

TONGUE SHORT CUT 6010 / V6510

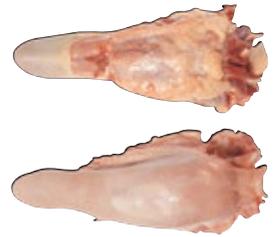


**우설 - 짧게 절단**은 우설 - 길게 절단(품목 6000)에서 후두(후두개 끝 유지)를 제거해 만들며, 혀 뿌리살을 설골 바로 밑에서 제거하고, 후두개와 우설 사이의 근막(혀덧개주름)은 유지합니다. 침샘을 제거합니다.

명세사항:

- 림프절과 침샘 제거.

6010



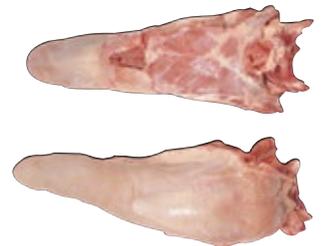
## 짧게 절단한 우설 특별 정선

TONGUE SHORT CUT SPECIAL TRIM 6020 / V6515



**우설 - 짧게 절단**(품목 6010)에서 나오며, 구매자와 판매자가 지정한 대로 우설 배쪽면과 후두개 끝에서 지방을 제거하여 준비합니다.

6020



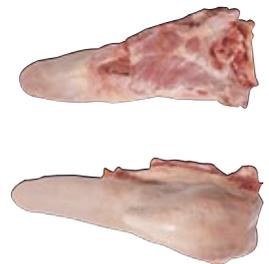
## 우설 - 스위스 컷 특별 정선

TONGUE - SWISS CUT SPECIAL TRIM 6025



**짧게 절단한 우설 특별 정선**(품목 6020)에서 나오며, 설골을 제거합니다.

6025



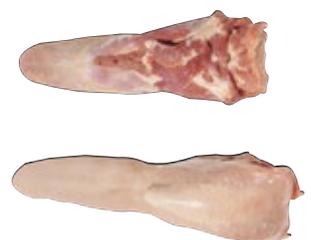
## 우설 - 스위스 컷

TONGUE - SWISS CUT 6030 / V6520



**짧게 절단한 우설 특별 정선**(품목 6020)에서 나옵니다. - 설골, 혀 아래 침샘, 설압자 턱설골근을 제거합니다.

6030



## 혀 뿌리살 / 목 속 잔육

TONGUE ROOT / THROAT TRIMMINGS

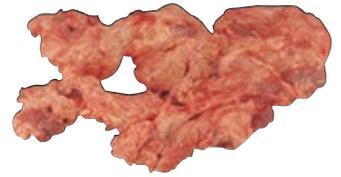


**길게 절단한 우설**(품목 6000)에서 나오며, 목 속 장기 주변의 연조직으로 구성됩니다.

명세사항:

- 우설 필레 제거.

6040



## 혀 뿌리살 필레

TONGUE ROOT FILLET



**혀 뿌리살 필레**는 혀 뿌리살(품목 6040)에서, 혀 뿌리살 양쪽에서 근육을 제거하여 만듭니다.

6045



## 머리 고기

HEAD MEAT



**머리 고기**는 두개골이나 아래턱에서 제거한 정육으로 구성됩니다(불살 돌기 제외).

6240



## 불살 - 돌기 유지

CHEEK - PAPILLAE ON



**불살 - 돌기 유지**는 위턱 바깥쪽 근육과 크고 뾰족한 원뿔 돌기가 있는 입의 점막으로 구성됩니다. 아래턱 안쪽 근육은 유지합니다.

명세사항:

- 익상근 제거.
- 귀밑 림프절 제거.
- 귀밑 침샘 제거.
- 아래턱 근육 제거.

6050



## 불살 - 돌기 제거

CHEEK - PAPILLAE OFF



**돌기 제거 불살**은 원뿔 돌기에서 우순(입 점막)을 제거하여 준비합니다. 과도한 지방을 제거합니다.

명세사항:

- 익상근 제거.
- 귀밑 림프절 제거.
- 귀밑 침샘 제거.

6060



## 뇌수 BRAIN 6120 / V6570

(일부 국가는 이 상품의 유입이 제한될 수 있습니다. 농부두 또는 수입국에 확인하십시오.)

뇌수는 두개골과 경막(외피)에서 제거하지만, 근막은 남기며, 대뇌(대뇌 반구 2개), 소뇌, 척수의 작은 부위로 구성됩니다. 뇌막 - 품목 6130, 미세 근육 제거.

명세사항:

- 대뇌 반구나 소뇌의 일정 수준 분리 허용.

6120



## 간 LIVER 6080 / V6530

간은 간상 림프절에서, 절개하여 준비합니다. 간에 붙어 있는 지방, 혈관, 연결 조직을 제거합니다.

명세사항:

- 껍질 벗김.
- 정맥 제거.

6080



## 신장 KIDNEY 6090 / V6540

신장은 입구에서 요관과 혈관을 제거하여 준비합니다. 신장 막을 제거하고, 신문에 있는 지방을 일부 제거합니다.

6090



## 입술 LIPS

입술은 돌기 있는 불살(품목 6050)에서 나오며, 원뿔 돌기가 보이는 불살 부위입니다.

명세사항:

- 내순 제거.
- 점막 제거.

6260



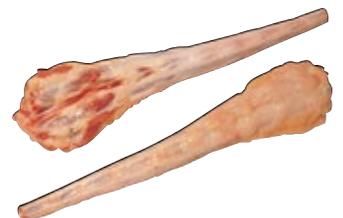
## 꼬리 TAIL 6070 / V6561

꼬리는 도체의 천미추 연결부에서 제거하며, 지방은 6mm로 손질합니다. 구매자와 판매자가 합의한 대로 마지막 2-3개 꼬리 관절(척추골)을 최소 꼬리 길이와 두께로 제거합니다.

명세사항:

- 준비, 부분 접합, 접기, 꼬리 접합 방법 지정.
- 지방 측정치 지정.
- 꼬리 길이 및 측정치 지정.

6070



## 염통 HEART 6100 / V6550



**염통**은 심낭에서 제거하며, 염통에서 동맥, 정맥, 지방층을 손질합니다.

명세사항:

- 지방 요구사항 지정.
- 심이 제거.
- 심장뼈 제거.
- 대체 준비 방법(분할 또는 분할 후 손질) 지정.

**염통 정육 6100W**

6100



## 스지 TENDONS 6200 / V6590



**스지**는 얇은 및 깊은 정선 스키와 앞발 및 뒷발의 주변 섬유 조직으로 구성됩니다. 스키는 골격 구조물의 특정 부위(예: 아킬레스건, 정선 스키)로 준비하여 표시할 수 있습니다.

명세사항:

- 붙어 있는 소근육 부위 유지 또는 제거.

6200



## 양 - 날것

TRIPE RAW UN-SCALDED



**양**은 제1위(혹위)와 벌집위(제2위)로 구성됩니다. 양은 양깃머리가 잘리지 않게 준비합니다. 양을 세척하여 제1위를 제거하고, 갈색/검은색 점막은 남깁니다. 겉면에서 지방을 잘라냅니다.

명세사항:

- 제2위 제거.
- 제2위 일부만 유지

6140



## 제3위 OMASUM 6150A / 6154

**제3위**는 여러 얇은 근육 주름 또는 돌기로 덮인 층이 있는 위장의 단단한 구형 부분입니다. 제3위는 일반적으로 주름위와 제2위 사이에 있는 제3위로 알려져 있으며, 작은 지육으로 덮여 있습니다..

명세사항:

- 탕박.
- 탕박 및 표백.
- 세척 공정 지정.

**Omasum Crown 6154**

## 양깃머리 RUMEN PILLARS



**양깃머리**는 양 - 날것(품목 6140)에서 나옵니다. 양깃머리는 외부 지방을 제거한 양에서 통채로 제거합니다.

## 홍창 ABOMASUM 6499A

**홍창**은 제3위(엽위)와 십이지장 사이에 있는 진짜 위입니다. 이것은 단단한 팔약근인 유문관에 의해 십이지장과 분리되어 있습니다.

명세사항:

- 조리 또는 조리 및 표백 지정.

6141



## 양 (탕박) TRIPE (SCALDED)

**탕박 양**은 양 - 날것(품목 6140)에서 준비하며, 뜨거운 물로 데쳐 짐막을 제거합니다.

명세사항:

- 제2위 제거.
- 제2위 일부만 유지

6150



## 양조각 (날것) TRIPE PIECES (RAW UN-SCALDED)

**양조각**은 양깃머리와 벌집위를 제거한 후에 양에 남은 부분입니다.

6151



## 양조각 (탕침) TRIPE PIECES (SCALDED)

**양조각**은 양깃머리와 벌집위를 제거한 후에 데친 양에 남은 부분입니다.

6153



## 양 - 벌집위 TRIPE - HONEYCOMB

**벌집위**(제3위)는 탕박 양(품목 6150)에서 나옵니다.

명세사항:

- 조리 또는 조리 및 표백.
- 분할 개방 또는 원래 형태 유지.

6152



## 고환 TESTES

**고환**은 꼬리쪽 테두리에 붙어 있는 정소 상체를 제거하여 준비합니다.

명세사항:

- 막낭 제거 여부 지정.

6180

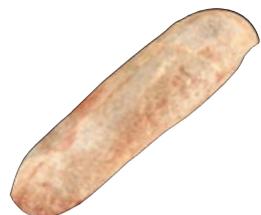


## 지라

SPLEEN 6190 / V6580

**지라**는 지라 혈관을 제거하여 준비합니다.

6190



## 허파 LUNGS

허파는 기관을 제거하여 준비합니다.

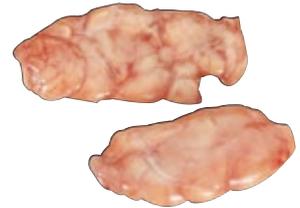
6210



## 흉선 THYMUS GLAND 6110 / V6560

흉선(췌장)은 어린 가축에서 나오며, 색이 연하고 소엽으로 이루어져 있습니다. 흉선은 기관 한쪽 측면, 목 부위에 있습니다. 흉선은 주변 지방과 연결 조직을 잘라냅니다.

6110



## 식도 WEASAND MEAT

식도는 근육층이며, 식도의 점막 부위입니다.

명세사항:

- 점막 제거 여부 지정.

6280



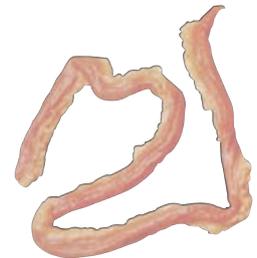
## 곱창 SMALL INTESTINE

곱창은 위장과 대창을 연결하는 관입니다. 유문에서 시작하여 끝부분이 맹장으로 들어가 회맹관을 이룹니다. 곱창은 십이지장, 공장, 회장의 세 부분으로 구성됩니다.

명세사항:

- 유지되는 지방의 양 지정.
- 점막 제거.
- 곱창 길이.

6496



## 대창 LARGE INTESTINE

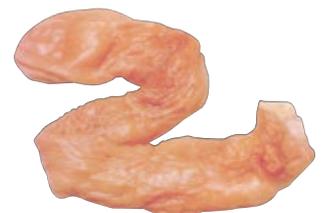
대창을 세 부분으로 구성됩니다:

- 맹장은 맹단 부위에서 시작하며, 흔히 “막힌 창자”라고 부릅니다.
- 결장은 장간막 층 사이에 있는 이중 타원형 코일로 배열되어 있습니다.
- 직장은 골반 통로에서 시작하여 항문까지 이어집니다.

명세사항:

- 유지되는 지방의 양 지정.
- 점막 제거.
- 곱창 길이.

6497



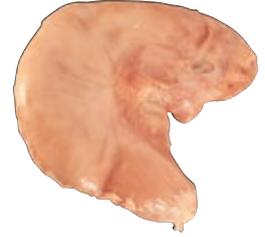
## 송아지 홍창 VELL

**송아지 홍창**은 손질, 팽창, 건조 또는 냉동을 거치는 냉각 도체 무게가 40kg 이하인 우유 비육 송아지에서 나오는 주름위입니다.

명세사항:

- 냉각 도체 무게가 62kg 이하인 송아지에서 나오며, 절단했거나 풀때가 묻은 송아지 홍창도 포함될 수 있습니다.

6600



## 우족 FEET

**우족**은 솟과 가죽에서 준비하며, 중수골(앞다리), 증족골(뒷다리), 지골로 구성됩니다.

온수 세척, 증기 세척, 아세트산 세척, 표백으로 이루어지는 승인된 공정을 사용하여 식용 표준에 맞게 우족을 준비할 수 있습니다.

명세사항:

- 앞발 또는 뒷발.

6499M



## 기타 품목

기타 품목은 위생적으로 처리하여 식용 표준에 맞게 포장한 식용 부산물(도체 부분)을 의미합니다. 코드가 부여되지 않은 쇠고기의 기타 품목은 오스밋에 확인하십시오.

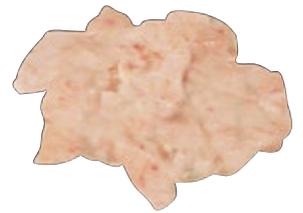
## 체지방 BODY FAT

**체지방**은 소 도체에서 나오며, 특정 부위를 덮고 있는 지방을 제거하여 준비합니다. 체지방은 대부분 피하 지방 또는 켈비지 지방이지만 근내 지방도 포함될 수 있습니다. 차돌지방, 신장, 건, 근막, 정육 부위는 포함되지 않습니다.

명세사항:

- 몸통 부위 요구사항 지정.

6221



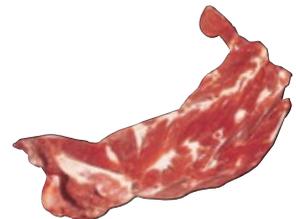
## 목뼈 NECK BONE

**목뼈**는 7개 경추로 구성됩니다. 측면을 따라 있는 근육 부위를 제거합니다. 목 부위는 워저드 정형으로 추가 가공하여 발골 공정 후 남은 정육 부위를 제거할 수 있습니다.

명세사항:

- 유지할 남은 고기 지정.
- 척추골 연결 또는 분할.

6222



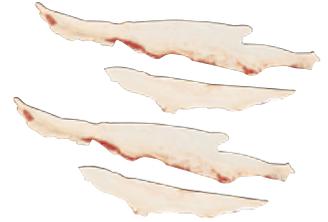
## 횡격막 DIAPHRAGM MEMBRANE

**횡격막**은 늑막과 복막 피복이 있는 근막입니다. 근막에는 근육 기둥과 관련 지방이 소량 포함될 수 있습니다.

명세사항:

- 근막 테두리 살 제거 여부 지정.

6270



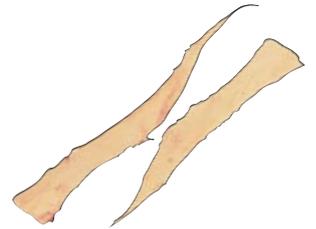
## 항인대 LIGAMENTUM NUCHAE

**항인대**는 척추를 따라 이어지는 극상 인대의 큰 부위로, 목과 가슴 부분에서 잘 보입니다.

명세사항:

- 전체 조각 또는 개별 부분 지정.
- 부착된 정육 부위 수준 지정.

6273



## 소뼈 BEEF BONE

**소뼈**는 소 도체에서 준비하며, 몸 골격의 다양한 부분으로 구성됩니다. 도체에서 뼈가 위치하는 전체 영역에 대한 언급을 설명에 포함시킬 수 있습니다(예: 다리, 팔반, 등, 슬개골). 또는 뼈 이름을 사용할 수도 있습니다(예: 대퇴골, 경골, 좌골, 슬개골, 경추).

명세사항:

- 필요한 특정 뼈.
- 유지되는 남은 정육의 양.

**추가 설명을 사용할 수 있습니다(예: 슬개골과 건, 살 있는 뼈).**

6499E



## 근막 MEMBRANE

**근막**은 근육이나 장기를 덮고 있는 연결 조직의 덮개입니다. 근육계 안에 있는 근막 유형. 근육 표면에서 벗겨낸 외측 얇은 장막(근주위막)(예: 양지 스테이크, 안심). 두꺼운 근막은 근육군을 덮고 있는 은색의 근막입니다. (예: 채끝등심, 실버사이드). 그 외에 복막과 늑막이 있습니다.

명세사항:

- 개별 근육이나 근육군에서 나오는 규격 세부 사항.
- 포함시킬 백선.

6272



# — 송아지 —

호주의 송아지 고기 생산은  
낙농 산업과 쇠고기 산업과 관련되어 있습니다.  
무게 70kg 미만의 경량 송아지 도체는  
일반적으로 젖소 송아지로 생산합니다.  
무게 70kg 이상, 150kg 이하의 송아지 고기 도체는  
우유와 목초로 비육된 송아지  
또는 젖을 떼 송아지로 생산합니다.  
호주 쇠고기 산업은 방목장 위주이기 때문에  
호주에서는 흰색 ‘우유 비육’ 송아지가  
거의 생산되지 않습니다.



# 송아지

## 경량 송아지 / LIGHT VEAL (70KG 이하)

떡심 / Backstrap.....	3440.....	107
도체(조각 또는 6개 분할부) Carcase (Pieces or 6 Way Cut)	3000.....	106
다리 길게 절단 / Leg Long Cut.....	3230.....	106
다리 세트(뒷다리 세트) Leg Set (Hind Set)	3235.....	107
안심 / Tenderloin.....	3330.....	107
몸통 / Trunk.....	3480.....	107

## 송아지 고기 / VEAL (70.1 - 150 KG)

지육 / BONE-IN		
삼겹양지 / Brisket Navel End.....	3660-64.....	109
차돌양지 / Brisket Point End.....	3650-53.....	109
로인 / Loin.....	3575-78.....	108
사태살 / Osso Bucco.....	3631.....	108
뼈 있는 갈비 심 / Rib Prepared.....	3605-09.....	109
사태 / Shin/Shank.....	3630.....	108
갈비 / Short Ribs.....	3665-69.....	109
스페이 갈비 / Spare Ribs.....	3670.....	108

## 정육 / BONELESS

전각 / Blade (Clod).....	3850.....	113
척 / Chuck.....	3830-32.....	112
목심 / Chuck Roll.....	3840-42.....	113
꾸리살 / Chuck Tender.....	3855.....	113
꽃등심 / Cube Roll.....	3815-19.....	112
알등심 / Eye of Loin (Backstrap).....	3769.....	111
너클 / Knuckle.....	3715.....	110
아웃사이드 / Outside.....	3695.....	111
럼프 / Rump.....	3735.....	112
사태 / Shin/Shank.....	3885.....	113
실버사이드 / Silverside.....	3690.....	111
실버사이드 / Striploin.....	3761/3765-68.....	111
안심 / Tenderloin.....	3770.....	112
안심 - 사이드 스트랩 오프 Tenderloin - Side Strap Off	3775.....	112
썩 플랭크 / Thick Flank.....	3710.....	110
우둔(인사이드) Topside (Inside)	3680/3685.....	110
우둔 박근 제거 Topside Cap Off	3686.....	110

## 제조용 대량 포장 / MANUFACTURING BULK PACK

전사분도체 / Forequarter.....	3975-78.....	114
전/후사분도체 Forequarter & Hindquarter	3970.....	114
전/후사분도체 정육 Forequarter & Hindquarter Meat	3985.....	114
전사분도체 정육 Forequarter Meat	3980-83.....	114
후사분도체 / Hindquarter.....	3950-53.....	114
후사분도체 정육 Hindquarter Meat	3955-58.....	114
잔육 / Trimmings.....	3960.....	114

# 송아지 분할



호주 생산 시스템에서 주로 사용되는 송아지 고기의 추가 등급에는 세 가지 있습니다. 이것은 HSCW(Hot Standard Carcass Weight)와 송아지 고기 육색에 기반합니다. 호주 송아지 고기 가공업자와 수출업자는 국제 무역용 규격 요구사항을 충족하는 양질의 호주 송아지 고기 분할부를 제공할 수 있습니다.

A

아웃사이드 3695  
OUTSIDE



실버사이드 3690  
SILVERSIDE



너클 3715  
KNUCKLE



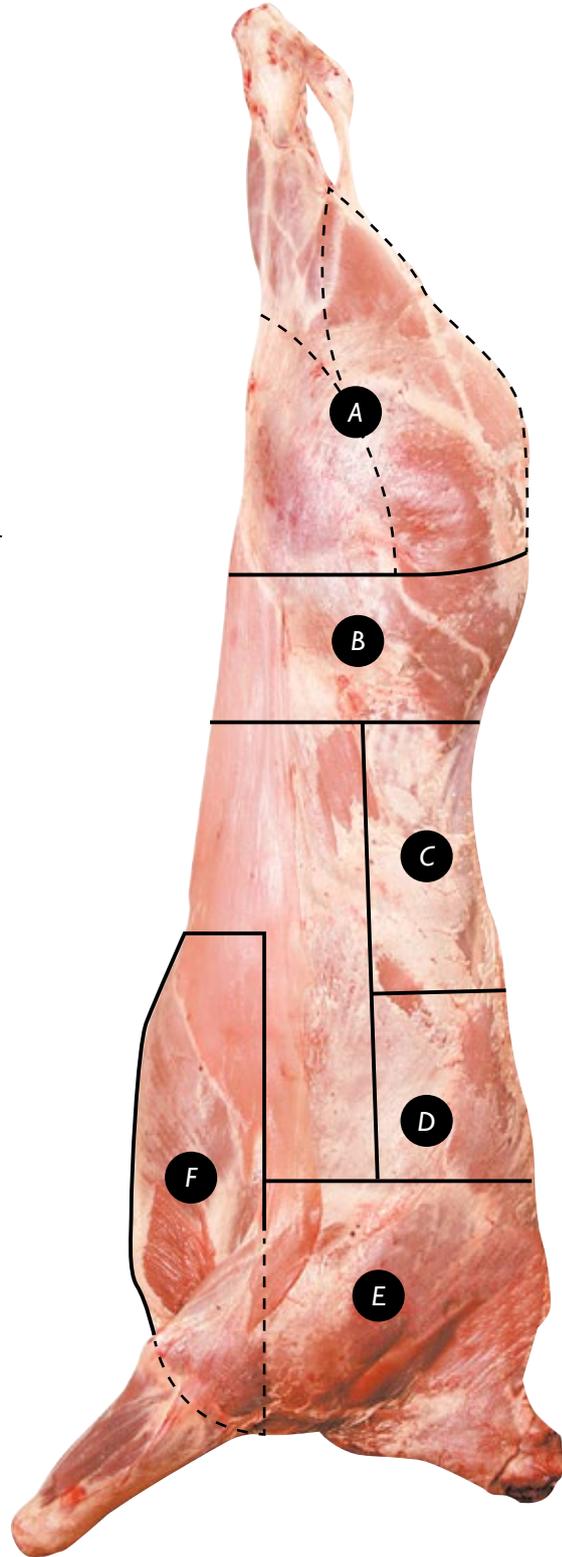
썩 플랭크 3710  
THICK FLANK



우둔 3680  
TOPSIDE



우둔 박근 제거 3686  
TOPSIDE CAP OFF



# 송아지 분할



B

럼프 3735  
RUMP



C

채끝등심 3765  
STRIPLOIN



안심 3770  
TENDERLOIN



C

로인 3575  
LOIN



D

알등심 3769  
EYE OF LOIN



D

뼈 있는 갈비등심 3607  
RIBS PREPARED



꽃등심 3815  
CUBE ROLL



E

전각 3850  
BLADE



척(어깨살) 3830  
CHUCK



목심 3840  
CHUCK ROLL



꾸리살 3855  
CHUCK TENDER



F

차돌양지 3650  
BRISKET POINT END



삼겹양지 3660  
BRISKET NAVEL END



# — 송아지 범주 —

다음과 같은 암소 또는 거세우 또는 전체 수소

- 영구 앞니 맹출 흔적이 없음
- 무게가 150kg 이하(HSCW)
- 수소는 SSC 평가 후 SSC 특징 없음
- 어리고, 송아지 색

(송아지 육색이 오스밋 송아지 육색 기준 V5를 초과하면 안 됨)



## 송아지: 추가 등급

경량 송아지(40KG 이하)	경량 송아지(40.1 - 70KG)	송아지 70.1 - 150 KG
 <p data-bbox="177 1301 437 1361"><b>경량송아지</b></p> <div data-bbox="172 1402 440 1464"> <p><b>경량 송아지(바비)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 무게가 40kg 이하(HSCW)</li> </ul> </div> <div data-bbox="525 1402 770 1496"> <p><b>경량 송아지</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 무게 70kg 이하(HSCW)</li> <li>• 송아지 육색</li> </ul> </div>		 <p data-bbox="1034 1301 1187 1361"><b>송아지</b></p> <ul data-bbox="1034 1402 1358 1464" style="list-style-type: none"> <li>• 무게가 70.1kg ~ 150kg(HSCW)</li> <li>• 송아지 육색</li> </ul>

## 로즈 송아지(ROSÉ VEAL)

- 인증된 로즈 송아지 비육 시설에서 150일 이상 비육한 특별 비육 송아지 고기입니다.
- 오스밋 웹사이트에서 로즈 송아지 가축 생산 표준, 비육 요구사항 및 도체 규격을 볼 수 있습니다.

## 오스밋 송아지 육색

송아지 고기 육색은 냉장 도체의 최매장근(등심근)으로 평가하며, 오스밋 송아지 고기 육색 참조 기준에 따라 점수를 매깁니다.

오스밋 냉장 등급 평가 표준을 참조하거나 오스밋 웹사이트 ([www.ausmeat.com.au](http://www.ausmeat.com.au))에서 확인하십시오.



V1                      V2                      V3                      V4                      V5

표시되는 색상은 각 등급에서 가장 어두운 색이며, 이는 실제 표현 색상이 아닌 지침일 뿐입니다.

# 송아지 (경량 송아지)

## 송아지 도체 VEAL CARCASE

3000

송아지 고기 도체에는 전신 골격 근육 조직과 뼈 전체가 포함되며, 비절(족근), 무릎 관절(수근골), 모든 목뼈에서 5개 이하의 꼬리 척추뼈까지 포함됩니다.

도체 끝손질은 식용 여부를 정하는 모든 정부 위생 규정과 호주 육류 산업에서 정한 최소 끝손질 요구사항을 준수해야 합니다.

송아지 도체의 최소 끝손질 기준 정의에 관한 자세한 내용은 오스밋 웹사이트에서 확인할 수 있습니다.

명세사항:

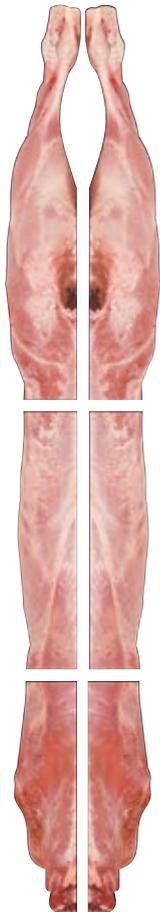
- 최소 끝손질 기준 정의 변동(고객이 합의한 변동)

**옵션 - 도체 조각 또는 6개 분할부**

- 조각 2개 이상으로 자른 도체를 도체 조각으로 표시합니다.
- 조각 여섯 개로 자른 도체를 도체 조각 6개 분할부로 표시합니다.
- 안심을 제외하고 모든 대분할부를 유지해야 합니다.

경량 송아지 도체

도체 조각 또는 6개 분할부



## 다리(길게 절단)

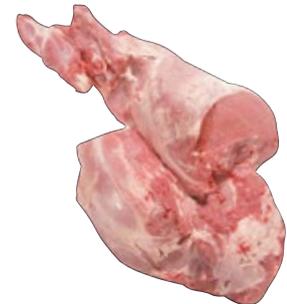
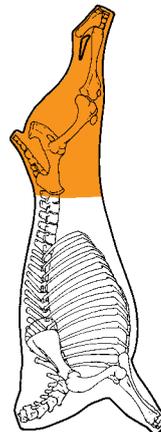
LEG LONG CUT

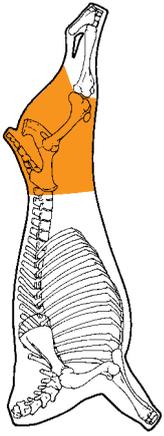
3230

다리(길게 절단)는 이분도체에서 준비하며, 6번 요추를 관통해 관절이 없는 지점까지 잘라 제거합니다. 다리에서 뼈, 연골, 노출된 힘줄을 제거하여 추가로 준비합니다.

명세사항:

- 안심 머리살 제거.
- 플랭크 제거.
- 사태 제거.





## 다리 세트 LEG SET

3235

### 대체 설명: 뒷다리 세트

**뒷다리 세트**는 길게 절단한 다리(품목 3230)에서, 개별 대분할부를 제거하여 준비합니다. 우둔, 실버사이드, 너클, 림프(옵션)가 포함됩니다. 지정된 경우 이러한 대분할부 준비를 변경할 수 있습니다.

명세사항:

- 대분할부 변경: 씹 플랭크, 아웃사이드, 설깃/홍두깨, D형 림프(보접살).
- 림프 옵션 유지.
- 대분할부 박피.

**대체 설명:** 뒷다리 세트는 다음 각 절단 유형의 대분할부 2개로 구성될 수 있습니다. 우둔, 실버사이드, 너클, 림프(옵션)가 포함됩니다. 지정된 경우 이러한 대분할부 준비를 변경할 수 있습니다.

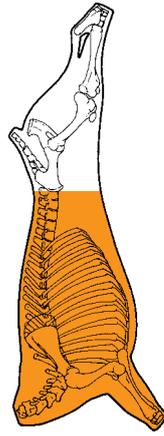
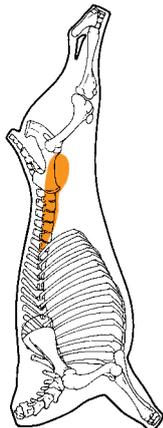
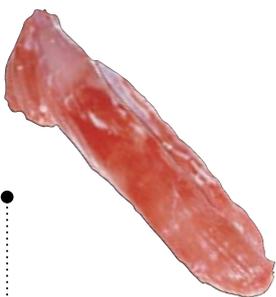
## 안심 TENDERLOIN

3330

**안심**은 후사분도체에서, 요추의 배쪽면과 장골의 측면에서 근육을 한 덩어리로 제거하여 준비합니다. 측면 띠근육(소요근)은 그대로 둡니다.

명세사항:

- 측면 띠근육(소요근) 제거.
- 힘줄막 제거.



## 몸통 TRUNK

3480

**몸통** 포장은 도체에서, 다리(길게 절단)를 제거하고, 모든 뼈, 연골, 노출된 힘줄, 향인대, 림프절을 제거하여 준비합니다.

몸통 포장에는 A군에 명시된 대분할부가 포함되지 않습니다.

**A군.**

사태, 목, 등심, 안심.

명세사항

- 늑간살 제거.
- 횡격막을 제거함.

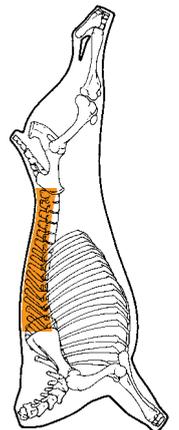
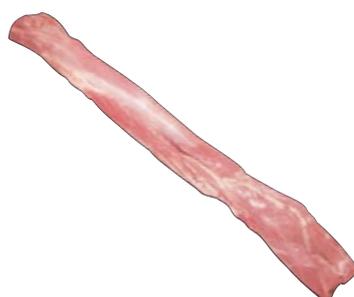
## 등심 BACKSTRAP

3440

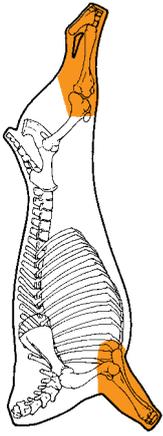
**등심**은 이분도체에서 준비하며, 요추, 흉추, 경추의 극상 돌기와 횡돌기를 따라 있는 최배장근(등심근)으로 구성됩니다. 등심은 4번 경추에서 시작해 관골까지 이어지는 부위로 구성되며, 구매자와 판매자가 지정할 경우 다른 길이로 준비할 수 있습니다.

명세사항

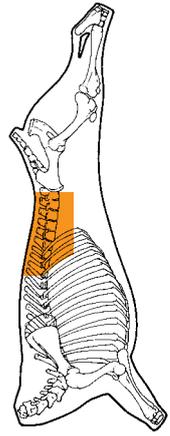
- 힘줄막 제거.
- 구매자와 판매자가 합의하는 대체 길이.



# 송아지



품목 번호  
3575 (3-rib)  
3576 (0-rib)  
3577 (1-rib)  
3578 (2-rib)



## 사태 SHIN / SHANK

3630

**사태**는 전사분도체와 후사분도체 다리에서 준비합니다(신전근군/굴근군). 앞다리는 전사분도체의 양지 제거선을 따라 어깨 삼두근 및 이두근과 상완골 말단까지 잘라 제거합니다. 요골과 척골 및 관련 근육은 포함시킵니다. 후사분도체 다리는 슬관절을 관통해 절단하여 제거합니다. 주변 신전근군/굴근군을 포함해 경골/족근골을 제거합니다.

명세사항:

- 전사분도체 또는 후사분도체.
- 전사분도체 전완(주두)과 앞발목관절 제거.
- 후사분도체 족근과 슬관절 제거.
- 뼈 손질.

## 로인 LOIN

3575

**로인**은 이분도체에서, 지정 갈비를 따라 전사분도체를 제거하고, 요천주 연결부를 관통해 플랭크 배쪽 가장자리까지 잘라 다리(설도)를 제거하여 준비합니다. 갈비살에서 최배장근과 지정 거리에서, 척추골 꼬리쪽 끝과 평행하게 플랭크를 제거합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 플랭크 유지.
- 최배장근과의 거리.

## 스페어갈비 SPARE RIBS

3670

**스페어 갈비**는 흉곽 부위로 준비하며, 뼈와 늑간살만으로 구성됩니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 부위 크기.

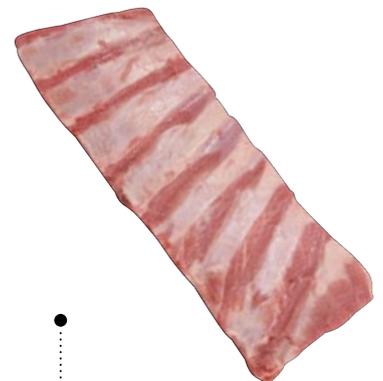
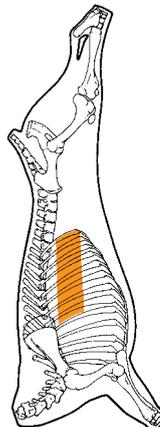
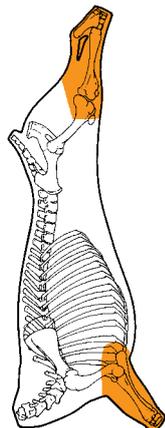
## 사태살 OSSO BUCCO

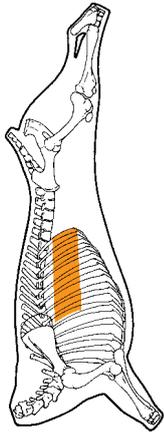
3631

**사태살**은 전/후사분도체 사태(품목 3630)에서 준비한 사태 저민 고기입니다. 저민 고기는 뼈에서 옆으로 잘라 지정 두께로 준비합니다.

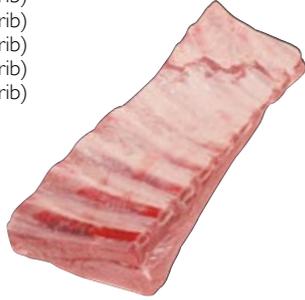
명세사항:

- 저민 고기 두께.
- 앞다리 사태만.
- 뒷다리 사태만.





품목 번호  
3665 (5-rib)  
3666 (6-rib)  
3667 (7-rib)  
3668 (8-rib)  
3669 (9-rib)



## 갈비 SHORT RIBS

3669

**갈비**는 전사분도체에서, 양지/뼈 있는 갈비등심/척 사각 절단 제거 후 준비합니다. 갈비 절단선은 최배장근(등심근)에서 약 75mm에 있고, 척추와 평행입니다. 동피근을 제거합니다.

명세사항:

- 갈비 번호와 갈비 위치 지정.
- 동피근 유지.
- 광배근 제거.

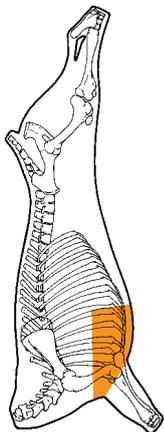
## 차돌양지 BRISKET POINT END

3650

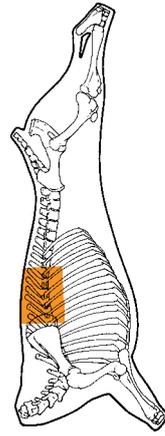
**차돌양지**는 양지에서, 지정 갈비의 꼬리쪽을 따라 삼겹양지를 제거하여 준비합니다.

명세사항:

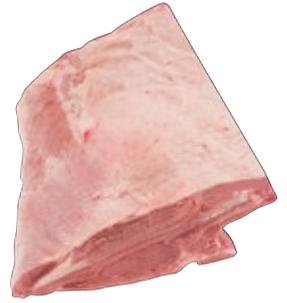
- 갈비 번호가 필요함.



품목 번호  
3650 (5-rib)  
3651 (4-rib)  
3652 (6-rib)  
3653 (7-rib)



품목 번호  
3605 (5-rib)  
3606 (4-rib)  
3607 (6-rib)  
3608 (7-rib)  
3609 (8-rib)



## 뼈 있는 갈비등심 RIBS PREPARED

3607

**뼈 있는 갈비등심**은 전사분도체에서, 양지와 척 제거 후 준비합니다. 갈비 부분은 로인(꼬리) 끝에서 최배장근(등심근)과 75mm 거리에서 척추에서 지정된 갈비와 평행으로 제거합니다. 척추골(등뼈)을 제거해 살코기를 드러내되 극상 돌기(깃뼈)는 그대로 둡니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 극상 돌기 제거.
- 견갑 끝과 관련 연골 제거.
- 최배장근과의 거리.
- 박근(대능형근) 제거.
- 항인대 제거.

## 삼겹양지 BRISKET NAVEL END

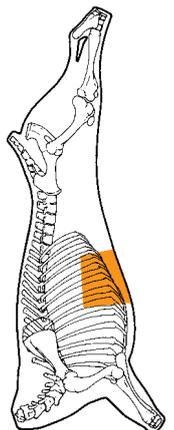
3660

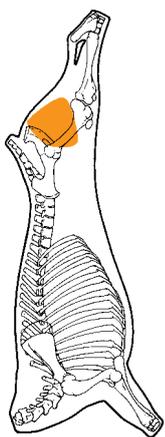
**삼겹양지**는 양지에서, 지정 갈비의 꼬리쪽 가장자리를 따라 차돌양지를 제거하여 준비합니다.

명세사항:

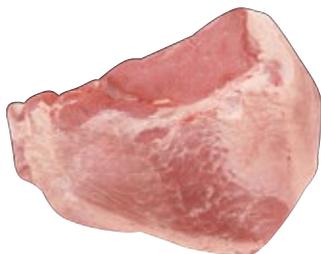
- 갈비 번호가 필요함.
- 횡격막을 제거함.
- 복막 제거.
- 인사이드 스커트 제거.

품목 번호  
3660 (5-rib)  
3661 (4-rib)  
3662 (6-rib)  
3663 (7-rib)  
3664 (8-rib)



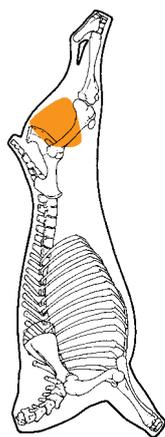


품목 번호  
3680  
3685



## 우둔 TOPSIDE

3680



## 우둔 박근 제거 TOPSIDE CAP OFF

3686

### 대체 설명: 인사이드 3685

우둔은 대퇴골 끝과 중간에 위치하며, 볼기뼈(좌골)에 붙어 있습니다. 썩 플랭크와 실버사이드 사이의 층을 따라 제거합니다.

우신 밀동, 섬유 조직, 고살 림프절 및 주변 지방을 제거합니다.

명세사항:

- 기립근 제거.
- 연결 조직 제거.
- 대퇴골 혈관 제거.

우둔 박근 제거는 우둔(품목 3680)에서, 두덩정간근을 층을 따라 제거하여 준비합니다. 쌓여 있는 지방을 제거합니다.

명세사항:

- 두덩근과 봉공근 제거.

## 썩 플랭크 THICK FLANK

3710

썩 플랭크는 우둔(품목 3680)과 실버사이드(품목 3690) 사이의 층을 따라 제거합니다. 슬개골, 관절낭, 주변 연결 조직을 제거합니다.

명세사항:

- 동피근 제거.
- 윗도가니살 근육과 림프 끝의 노출 정도 지정.

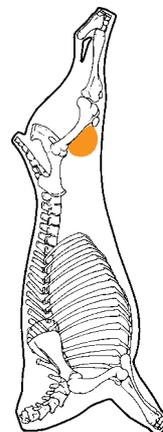
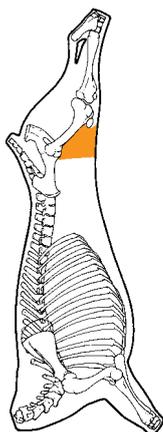
## 너클 KNUCKLE

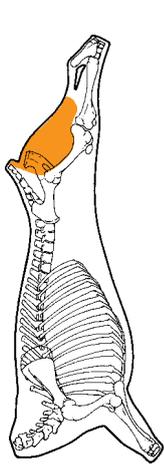
3715

너클은 썩 플랭크(품목 3710)에서, 박근(대퇴근막장근) 및 관련 지방과 장골하 림프절을 제거하여 준비합니다.

명세사항:

- 윗도가니살 근육과 림프 끝의 노출 정도 지정.





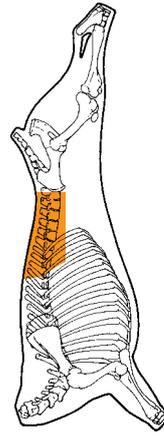
## 실버사이드 SILVERSIDE

3690

**실버사이드**는 대퇴골 측에 위치하며, 불기뼈(좌골)에 붙어 있습니다. 썩 플랭크(품목 3710)와 우둔(품목 3680) 사이의 층을 따라 제거합니다. 대분할부 끝은 아킬레스건과 사태 - 특별정선(비복근) 연결부를 직선으로 자릅니다. 연결된 연골을 좌골에서 제거합니다.

명세사항:

- 아킬레스건 제거.
- 오금 림프절 제거.



품목 번호  
3761 (8-rib)  
3765 (3-rib)  
3766 (0-rib)  
3767 (1-rib)  
3768 (2-rib)



## 채끝등심 STRIPLOIN

3765

**채끝등심**은 후사분도체에서, 요천추의 플랭크의 배쪽 연결부에서 잘라 준비합니다. 플랭크는 최배장근(등심근)의 위쪽과 끝쪽에서 지정된 거리에서 제거합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 최배장근과의 거리.
- 늑간살 제거.
- 극상 인대 제거.
- 등뭇갈래근 제거.

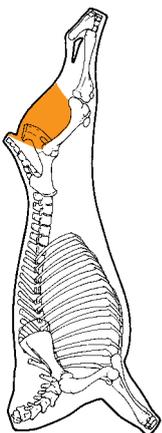
## 아웃사이드 OUTSIDE

3695

**아웃사이드**는 실버사이드(품목 3690)에서, 사태 - 특별정선(비복근)을 제거하여 준비합니다. 오금 림프절, 주변 지방, 연결 조직을 제거합니다.

명세사항:

- 배쪽의 두꺼운 연결 조직(힘줄막) 제거.



## 알등심 EYE OF LOIN

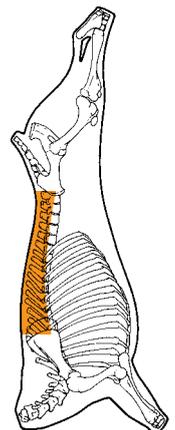
3769

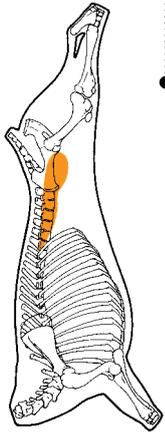
**대체 설명: 등심**

**등심**은 전사분도체에서 준비하며, 요추, 흉추의 극상 돌기와 횡돌기를 따라 있는 최배장근(등심근)으로 구성됩니다. 백스트립은 4번 흉추에서 시작하여 요천추 연결부로 이어지는 부위로 구성됩니다.

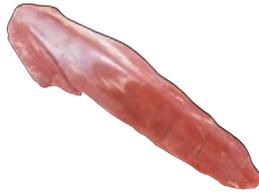
명세사항:

- 구매자와 판매자가 합의하는 알등심 길이.
- 힘줄막 제거.





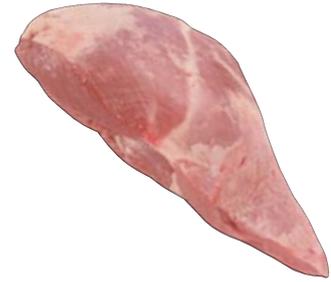
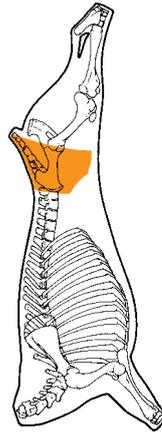
3770



3775



안심 허리근 제거



## 안심 허리근 제거 TENDERLOIN SIDE STRAP OFF

## 럼프 RUMP 3735

안심은 후사분도체에서, 요추의 배쪽면과 장골의 측면에서 한 덩어리로 제거하여 준비합니다. 측면 띠근육(소요근)은 그대로 둡니다.

### 안심 사이드 스트랩 오프 3775

안심은 사이드 스트랩(소요근)을 제거하여 추가로 손질합니다.

명세사항:

- 힘줄막 제거.

럼프는 썬로인 버트(품목 3730)에서, '럼프 테일' (대퇴근막장근) 위에 있는 복근과 관련 지방을 제거하여 준비합니다.

## 꽃등심 CUBE ROLL 3815

### 대체 설명: 알등심

꽃등심은 전사분도체에서 준비하며, 등심근을 비롯해 갈비의 등쪽(4번 갈비 끝에서 13번 갈비까지) 밑에 있는 관련 근육으로 구성됩니다.

명세사항:

- 갈비 번호와 갈비 위치 지정.
- 가장자리(엉덩갈비근) 유지.

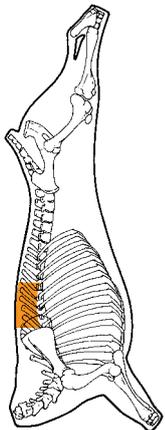
## 척 CHUCK 3830

척은 전사분도체에서, 지정 갈비에서 갈비 세트를 제거하여 준비합니다.

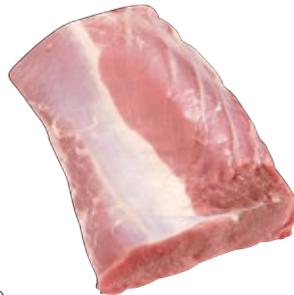
절단선을 따라 양지를 제거합니다. 사태, 전각, 꾸리살과 함께 모든 뼈 연골, 힘줄, 향인대, 림프절을 제거합니다.

명세사항

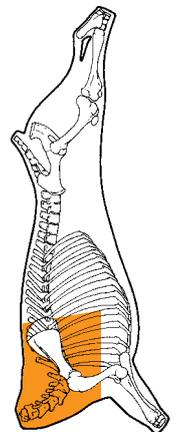
- 갈비 번호가 필요함.
- 늑간살 제거.
- 밑살(견갑하근) 제거.

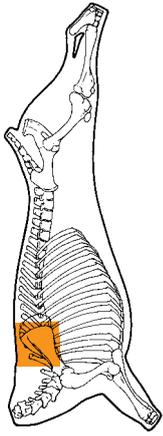


품목 번호  
3815 (5-rib)  
3816 (4-rib)  
3817 (6-rib)  
3818 (7-rib)  
3819 (8/9-rib)



품목 번호  
3830 (5-rib)  
3831 (4-rib)  
3832 (6-rib)





품목 번호  
3840 (5-rib)  
3841 (4-rib)  
3842 (6-rib)



## 목심 CHUCK ROLL

3840

목심은 척(품목 3830)에서, 5번과 6번 경추 사이의 목살을 꼬리쪽 절단선과 평행으로 제거하여 준비합니다. 배쪽 절단선은 최배장근(등심근)과의 지정된 거리이며, 척추에서 1번 갈비까지 평행입니다. 대능형근과 마름근을 제거하고 밀살(견갑하근)은 단단히 붙어 있게 둡니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 배쪽 절단선
- 위쪽 절단선: - 6번과 7번 경추 사이  
- 7번 경추와 1번 흉추 사이
- 대능형근 유지.
- 향인대 제거.
- 밀살(견갑하근) 제거.

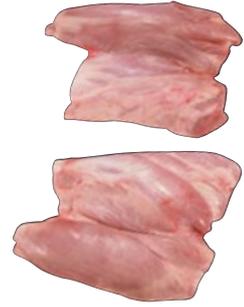
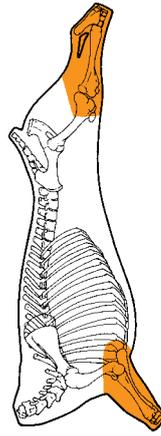
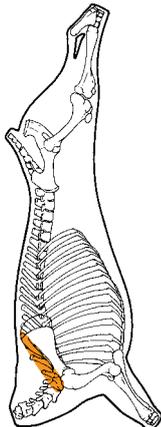
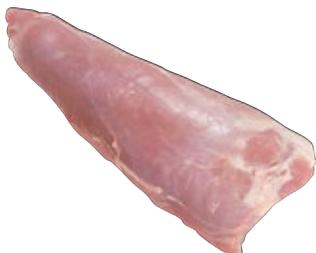
## 꾸리살 CHUCK TENDER

3855

꾸리살은 견갑근 위쪽 가장자리의 어깨뼈와 측면으로 있는 원뿔형 근육이며, 층을 따라 전사분도체에서 제거합니다.

명세사항:

- 연결 조직 제거.



## 사태 SHIN / SHANK

3885

사태는 신전근군과 굴근군이라고 하는 앞다리와 뒷다리 근육에서 준비합니다. 그리고 사태에는 사태 - 특별정선(비복근)이 포함됩니다.

명세사항:

- 연결 조직과 껍질 제거.
- 앞다리 또는 뒷다리.
- 건/힘줄 제거.
- 근육 함량 지정(예: 사태 - 특별정선만).

## 전각 BLADE

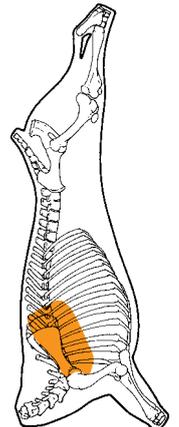
3850

대체 설명: 전각

전각은 전사분도체에서, 갈비와 견갑(광배근) 및 상부 근육(대능형근)과 하부 근육(배쪽툽니근) 사이에 있는 층을 따라 준비합니다. 전각은 상완골 꼬리쪽과 견갑근 밑에 위치하며, 삼두근군으로 구성됩니다.

명세사항:

- 견갑 연골 끝에서 꼬리까지의 길이.
- 밀살(견갑하근) 부착.
- 어깨 관절 끝의 힘줄 제거.



# 제조용 포장

## 트리밍(잔육) TRIMMINGS - 3960

**잔육**은 도체, 이분도체, 사분체 또는 도체 부위에서 대분할부를 준비한 후에 남는 정육 부위입니다. 머리 고기, 내장, 큰 힘줄이나 인대 부위는 잔육 포장에 포함되면 안 됩니다. 부산물(설육)로 분류되는 품목은 포함되지 않습니다. 명세사항: 구매자와 판매자가 합의한 최소 크기 잔육 조각

## 전/후사분도체 정육

### FOREQUARTER AND HINDQUARTER MEAT - 3985

**전/후사분도체 정육** 포장은 지정된 후사분도체 및 전사분도체의 대분할부와 관련된 잔육 조각으로 구성됩니다. 포장은 A 군에 명시된 대분할부는 포함될 필요가 없지만 B군에 명시된 대분할부 2개 이상, C군에 명시된 대분할부 2개 이상이 포함되어야 합니다

명세사항:

- 포함되는 대분할부.
- 늑간살 제거.
- 치마양지/치마양지살 포함.
- 횡격막을 제거함.

**A군:** 꽃등심, 꾸리살, 사태, 안심, 양지 스테이크

**B군:** 척, 목살, 전각

**C군:** 우둔, 실버사이드, 씩 플랭크(너클), 립프, 채끝등심.

## 전/후사분도체

### FOREQUARTER AND HINDQUARTER - 3970

**전/후사분도체** 포장은 지정된 후사분도체 및 전사분도체의 대분할부와 관련된 잔육 조각으로 구성됩니다. 포장은 A 군에 명시된 대분할부는 포함될 필요가 없지만 B군에 명시된 대분할부 2개 이상, C군에 명시된 대분할부 2개 이상이 포함되어야 합니다.

명세사항:

- 잔육과 식별 가능한 조각은 제외시킴.

**A군:** 알등심, 꾸리살, 사태, 안심, 양지 스테이크.

**B군:** 척, 목살, 전각

**C군:** 우둔, 실버사이드, 씩 플랭크(너클), 립프, 채끝등심.

## 전사분도체 FOREQUARTER

3975 (10R) - 3976 (11R) - 3977 (12R) - 3978 (13R)

**전사분도체** 포장은 전사분도체의 대분할부와 관련된 잔육 조각으로 구성됩니다. 전사분도체 포장에는 A군에 명시된 대분할부가 포함되지 않습니다.

명세사항:

- 포함되는 대분할부.
- 치마양지/치마양지살 포함.
- 횡격막을 제거함.
- 늑간살 제거.
- 양지 정육 포함.
- 포함되는 후사분도체 정육 지정.

**A군:** 꽃등심, 꾸리살, 사태.

## 후사분도체 HINDQUARTER

3950 (3R) - 3951 (0R) - 3952 (1R) - 3953 (2R)

**후사분도체** 포장은 후사분도체에서 준비하며, 지정된 대분할부와 분류된 잔육 조각으로 구성됩니다. 후사분도체 포장에는 A군에 명시된 대분할부가 포함되지 않습니다.

명세사항:

- 포함되는 대분할부.
- 치마양지/치마양지살 포함.
- 횡격막을 제거함.
- 늑간살 제거.
- 포함되는 전사분도체 정육 지정.

**A군:** 안심, 사태, 양지 스테이크

## 전사분도체 정육

### FOREQUARTER MEAT

3980 (10R) - 3981 (11R) - 3982 (12R) - 3983 (13R)

**전사분도체 정육** 포장은 전사분도체의 대분할부와 관련된 잔육 조각으로 구성됩니다. 전사분도체 포장에 A군에 명시된 대분할부가 포함될 필요는 없지만 B군에 명시된 대분할부는 2개 이상 포함되어야 합니다.

명세사항:

- 포함되는 대분할부.
- 치마양지/치마양지살 포함.
- 횡격막을 제거함.
- 늑간살 제거.
- 양지 정육 포함.
- 포함되는 후사분도체 정육 지정.

**A군:** 꽃등심, 꾸리살, 사태.

**B군:** 척, 목살, 전각

## 후사분도체 정육

### HINDQUARTER MEAT

3955 (3R) - 3956 (0R) - 3957 (1R) - 3958 (2R)

**후사분도체 정육** 포장은 지정된 대분할부와 관련된 잔육 조각으로 구성됩니다. 포장에 A군에 명시된 대분할부가 포함될 필요는 없지만 B군에 명시된 대분할부는 2개 이상 포함되어야 합니다.

명세사항:

- 포함되는 대분할부.
- 치마양지/치마양지살 포함.
- 횡격막을 제거함.
- 늑간살 제거.
- 포함되는 전사분도체 정육 지정.

**A군:** 안심, 사태, 양지 스테이크

**B군:** 우둔, 실버사이드, 씩 플랭크(너클), 립프, 채끝등심.



# 양고기

호주 양고기(어린양과 머튼)는  
호주 환경의 산물입니다.  
방대한 방목장, 청정 강우,  
밝은 햇빛에 앞선 농장 관리,  
가축 사육 및 정육 가공 기법이 결합되면서  
호주는 세계 최고의 양고기 생산지로 발전했습니다.



# 양고기 대분할부

## 양고기 지육 BONE-IN SHEEPM EAT

선별 분할부 / Assorted Cuts .....	5036	140
가슴과 플랩 / Breast and Flap .....	5010	134
가슴과 플랩 조각 .....	5009	134
Breast and Flap Pieces		
도체 - 호갯 / Carcase - Hogget .....	4600	124
도체 - 어린양 / Carcase - Lamb .....	4500	124
도체 - 머튼 / Carcase - Mutton .....	4620	124
도체 - 숫양 / Carcase - Ram .....	4621	124
도체 조각 / Carcase Pieces .....	4500/4620/4621	124
칩프 / Chump .....	4790	126
컴팩트 숄더 로스트 .....	4997	132
Compact Shoulder Roast		
플랩(뼈포함) / Flap .....	5011	134
전사분도체 / Forequarter .....	4969-72	125
전사분도체 한 쌍 / Forequarter Pair .....	4959-62	125
앞사태 / Fores Shank .....	5030	133
뒷사태 / Hind Shank .....	5031	133
다리 - 칩프 오프 - 엉치뼈 제거 .....	4805	127
Leg - Chump Off - Aitch Bone Removed		
다리 - 칩프 오프 - 사태 제거 .....	4830	126
Leg - Chump Off - Shank Off		
다리 - 칩프 온 - 사태 제거 .....	4810	126
Leg - Chump On - Shank Off		
다리 - 칩프 온 - 엉치뼈 .....	4801	127
Leg - Chump On - Aitch Bone Removed		
다리 - 칩프 오프 / Leg - Chump Off .....	4820	126
다리 - 칩프 온 / Leg - Chump On .....	4800	125
다리 필레 / Leg Fillet End .....	4822	127
다리 한 쌍 / Leg Pair .....	4816	125
다리 사태뼈/찢기 쉬움 .....	4821	127
Leg Shank Bone/Easy Carve		
다리 사태 / Leg Shank End .....	4823	127
로인 / Loin .....	4859-62	128
로인 - 칩프 온 / Loin - Chump On .....	4840	128
목 / Neck .....	5020	133
랙 / Rack .....	4930-33	130
랙 박근 제거 - 뼈 손질 .....	4760-65	131
Rack Cap Off - Frenched		
랙 박근 부착 - 뼈 손질 .....	4752-57	130
Rack Cap On - Frenched		
랙 썰들 / Rack Saddle .....	4926-29	130
갈비 세트 / Rib Set .....	4921	132
갈비 세트 - 전체 / Rib Set - Full .....	4920	132
대퇴골 조각 / Round Bone Piece .....	4998	132
썰들 / Saddle .....	4910-12	128
사태 - 뼈 손질 .....	5029	133
Shin/Shank - Frenched		
쇼트 로인 / Short Loin .....	4878-81	129
쇼트 로인 - 칩프 온 .....	4873-76	128
Short Loin - Chump On		
쇼트 로인 한 쌍 / Short Loin Pair .....	4882-85	129
앞다리 정선(반조 컷) .....	4995	131
Shoulder (Banjo Cut)		
앞다리 미정선(오이스터 컷) .....	4980	131
Shoulder (Oyster Cut)		
숄더랙 미정선 / Shoulder Rack .....	4730-33	129
숄더랙 정선 .....	4736-39	129
Shoulder Rack - Frenched		
스페이 갈비 / Spare Ribs .....	5015	133
사각갈비 / Square Cut Shoulder .....	4990-92	131
접은 도체 / Telescoped Carcase .....	4505	124

## 식품 서비스 FOOD SERVICE

각뚝 썬 고기 / Diced .....	5250	134
다짐육 / Mince .....	5260	134
길게 썬 고기 / Strips .....	5248	134

## 양고기 정육 BONELESS SHEEPM EAT

등심 / Backstrap .....	5100	138
등심 / Backstrap .....	5101	138
등심 / Backstrap .....	5109	138
가슴과 플랩 / Breast and Flap .....	5172	139
안심머리 / Butt Tenderloin .....	5081	137
칩프 / Chump .....	5130	136
짧은 앞등심 / Eye of Short Loin .....	5150	138
어깨목 등심 / Eye of Shoulder .....	5151	138
플랩(뼈제거 삼겹) / Flap .....	5173	139
전사분도체 / Forequarter .....	5047	135
철도(너클) / Knuckle .....	5072	136
다리 - 칩프 온 - 사태 제거 .....	5061	135
Leg - Chump On - Shank Off		
다리 - 칩프 오프 - 사태 제거 .....	5070	135
Leg - Chump Off - Shank Off		
다리 - 칩프 온 / Leg - Chump On .....	5060	135
다리 부분육 / Leg Cuts .....	5065	136
알 목등심(필레) / Neck Fillet Roast .....	5059	137
아웃사이드 / Outside .....	5075	136
랙 박근 / Rack Cap .....	5086	139
럼프 / Rump .....	5074	136
앞다리 미정선 - 오이스터 컷 .....	5055	131
Shoulder - Oyster Cut		
실버사이드 / Silverside .....	5071	136
어깨살 (뼈제거) .....	5050	137
Square Cut Shoulder		
안심 - 머리 제거 .....	5082	137
Tenderloin - Butt Off		
안심 / Tenderloin .....	5080	137
썩 플랭크(철도 미정선) / Thick Flank .....	5076	136
토시살/안창살 / Thick Skirt/Thin Skirt .....	5119	139
우둔 / Topside .....	5073	136
우둔 - 박근 제거 / Topside - Cap Off .....	5077	136

## 제조 MANUFACTURING

완도체 살 / Carcase Meat .....	5202	141
완도체 / Carcase .....	5201	141
전사분도체 살 / Forequarter Meat .....	5290	142
전사분도체 / Forequarter .....	5280	142
다리 / Leg .....	5300	142
양고기 말이 / Rolls .....	5240	142
사태 / Shank .....	5230	142
어깨살 / Shoulder Meat .....	5291	142
트리밍(잔육) / Trimmings .....	5270	142
지방 트리밍 / Trimmings Fat .....	5271	142
몸통 / Trunk .....	5212	141
몸통 살 / Trunk Meat .....	5220	141

# 양고기 대분할부

**A** 다리 부분육 LEG CUTS 5065

실버사이드 5071  
SILVERSIDE



아웃사이드 5075  
OUTSIDE



썩 플랭크 5076  
THICK FLANK



설도(너클) 5072  
KNUCKLE



우둔 5073  
TOPSIDE



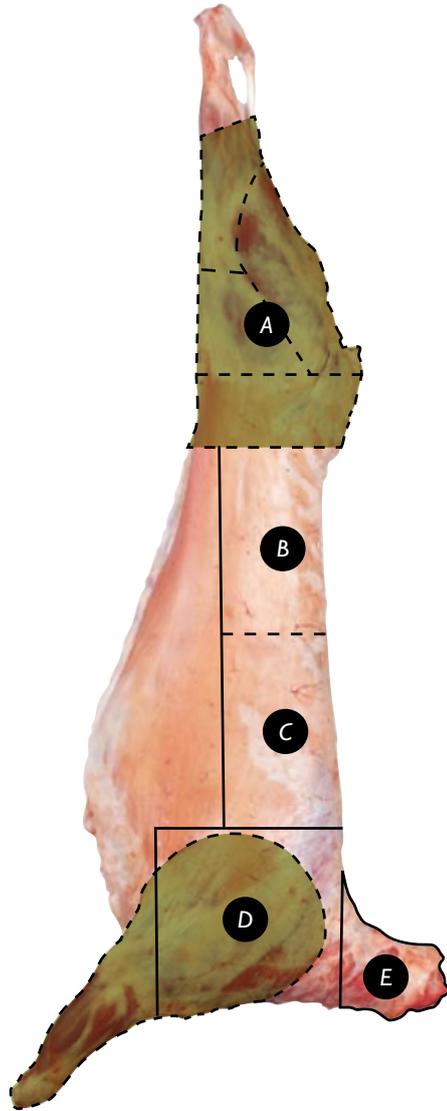
우둔 박근 제거  
5077 TOPSIDE CAP OFF



참프 5130  
CHUMP



럼프 5074  
RUMP



**B**

로인 4860  
LOIN



쇼트 로인 4880  
SHORT LOIN



**C**

랙 4932  
RACK



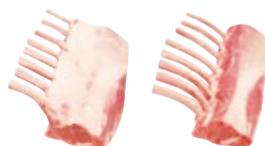
랙 박근 부착  
뼈 손질 4756  
RACK CAP ON Frenched



랙 박근 제거  
4748 RACK CAP OFF



랙 박근 제거 뼈 손질  
4764 RACK CAP OFF Frenched



**E**

목 5020  
NECK



**D**

사각갈비 4990  
SQUARE CUT SHOULDER



어깨 살 뼈 제거  
(롤 / 망) 5050  
SHOULDER - SQUARE CUT



앞다리 미정선 -  
오이스터 컷 4980  
SHOULDER - OYSTER CUT

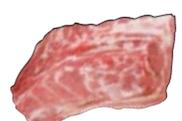


앞다리정선 - 반조 컷  
4995 SHOULDER - BANJO CUT

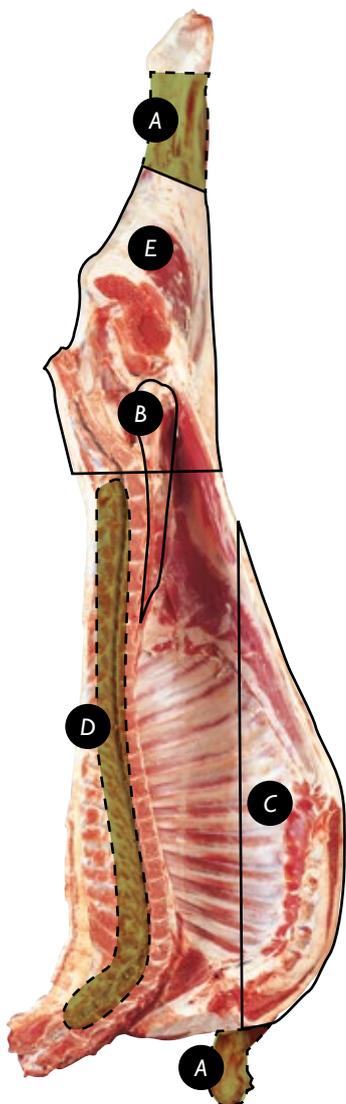


**E**

목등심 5059  
NECK FILLET ROAST



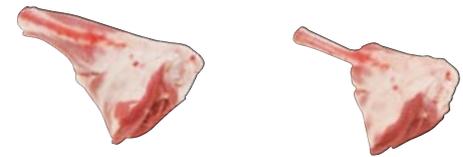
# 양고기 대분할부



**A** .....  
 앞사태 5030 FORESHANK  
 앞사태 (뼈 손질) 5029 FORESHANK (Frenched)



뒷사태 5031 HINDSHANK  
 뒷사태 (뼈 손질) 5029 HINDSHANK (Frenched)



**B** .....  
 안심 5080 TENDERLOIN



안심 버트 오프 5082 TENDERLOIN BUTT OFF  
 안심머리 5081 BUTT TENDERLOIN



**C** .....  
 가슴과 플랩 5010 BREAST AND FLAP

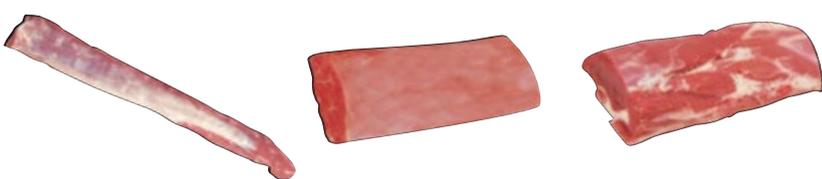


가슴과 플랩(정육) 5172 BREAST AND FLAP (Boneless)



다리 사태뼈/  
 썰기 쉬움 4821

**D** .....  
 등심 5109 BACKSTRAP  
 짧은 알등심 5150 EYE OF SHORT LOIN  
 목등심 5151 EYE OF SHOULDER

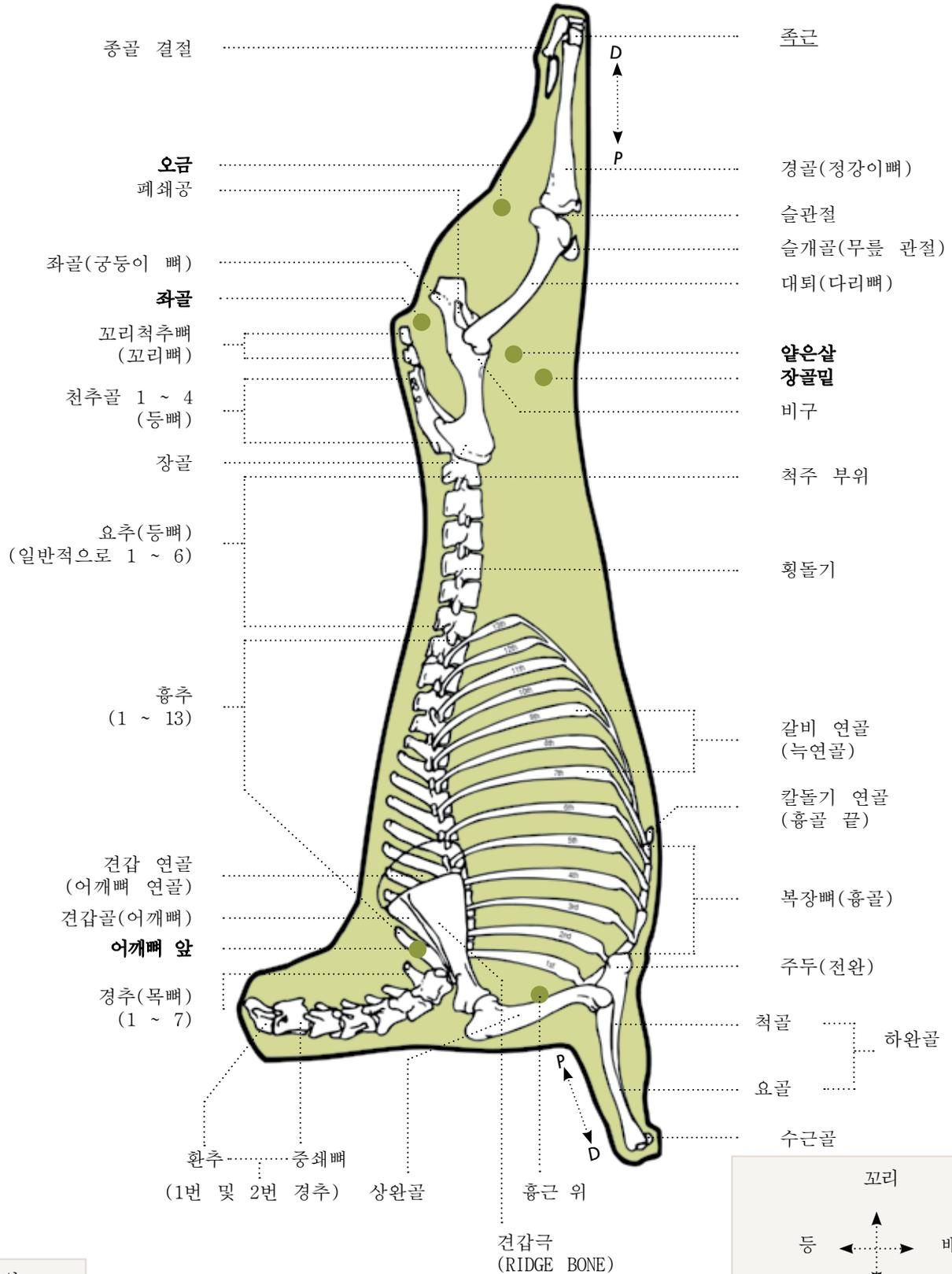


**E** .....  
 다리 - 찰프 온 4800 LEG - CHUMP ON  
 다리 - 찰프 오프 4820 LEG - CHUMP OFF  
 다리 찰프 온 - 사태 제거 4810 LEG CHUMP ON - SHANK OFF  
 다리 찰프 오프 - 사태 제거 4830 LEG CHUMP OFF - SHANK OFF  
 다리 사태뼈/  
 썰기 쉬움 4821 LEG SHANK BONE/ EASY CARVE



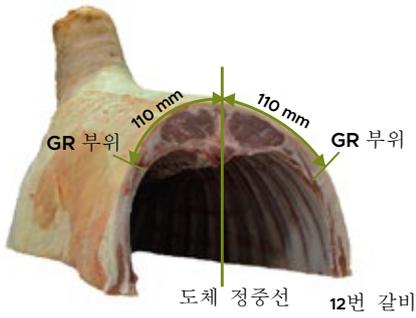
# 양고기

● 큰샘 위치



P = 근위  
D = 원위

# 도체 지방 등급



도체의 지방 두께는 지방 등급을 1에서 5까지의 척도로 기술합니다. 등급은 GR 부위의 조직 두께로 결정합니다. GR 부위는 그림과 같이 중앙선에서 110mm 떨어져 있는 12번째 갈비 위에 위치합니다.

1등급	2등급	3등급	4등급	5등급
GR 5mm 이하	GR 5mm 초과 10mm 이하	GR 10mm 초과 15mm 이하	GR 15mm 초과 20mm 이하	GR 20mm 초과

## 무게 등급 - 점수

도체를 무게 등급으로 분류할 수 있습니다. 등급은 다음과 같이 HSCW를 기준으로 합니다.

등급	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28
초과(kg)		8	10	12	14	16	18	20	22	24	26
및 이하(kg)	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	

# 양고기 도체와 대분할부 무게 범위 및 산출량 가이드



양고기(Sheepmeat)는 양 중에서 나오는 상품을 표시할 때 사용하는 일반 용어입니다. 양고기 상품은 일반적으로 19페이지와 20페이지에 나오는 기본 및 대체 범주 설명을 사용하여 분류합니다. 이 발행물에서 어린양 / 머튼은 동일한 상품 규격, 절단선, (HAM) 상품 코드를 사용합니다. 대분할부의 필수 무게 범위를 지정하면 폐기물을 없애고 상품 일관성을 보장할 수 있습니다. 이 양고기 도체와 대분할부 무게 범위 및 산출량 가이드 차트를 보고 사용 가능한 무게를 확인한 후에 요구사항에 맞는 대분할부를 주문하십시오.

PRIMAL



분할부	다리 - 철프 온 (손질)	랙 (7 rib)	쇼트 로인 (1 rib)	어깨살 사각 절단(5 rib)	목 (전체)	앞사태	가슴/플랩
H.A.M. 번호	4800	4930	4880	4990	5020	5030	5010
도체 비율(%)	32.6%	9.5%	12.1%	20.5%	3.2%	5.8%	12.1%
18-20kg	2.0 - 3.3	0.95 - 1.0	1.1 - 1.2	1.9 - 2.1	0.6 - 0.7	0.5 - 0.6	1.1 - 1.2
20-24kg	3.3 - 3.9	1.0 - 1.2	1.2 - 1.5	2.1 - 2.5	0.7 - 0.8	0.6 - 0.7	1.2 - 1.5
24-28kg	3.9 - 4.6	1.2 - 1.3	1.5 - 1.7	2.5 - 2.9	0.8 - 0.9	0.7 - 0.8	1.5 - 1.7

대분할부 지방은 최대 10mm로 손질합니다.

도체 - 대분할부 무게 범위

이 표를 사용하여 다양한 도체 무게 범위에서 도체 절단 비율과 평균 대분할부 무게를 확인할 수 있습니다. 이 정보는 지침용으로만 사용하십시오.

# 도체 조각 CARCASE PIECES

어린양 LAMB 4500/머튼 MUTTON 4620/숫양 RAM 4621

4500 4620 4621

**도체 조각**은 전체 도체에서 나오며, 지정된 모든 조각이 포함됩니다. 안심을 제외하고 모든 부분할부를 유지해야 합니다.

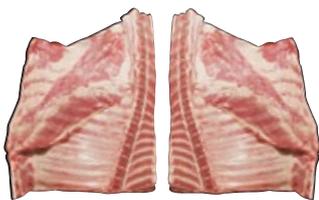
명세사항:

- 조각 2개 이상으로 자른 도체를 도체 조각으로 표시합니다.
- 도체를 6개 조각으로 절단합니다(도체 조각 6개 분할부).

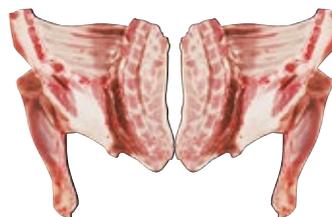
품목 번호  
Lamb 4500  
Mutton 4620  
Hogget 4600  
Ram 4621



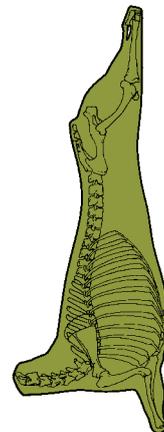
LEG



LOIN



FOREQUARTER



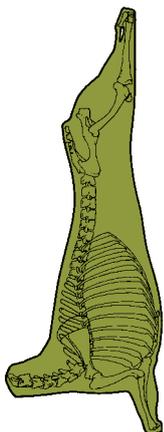
## 도체 CARCASE

4500

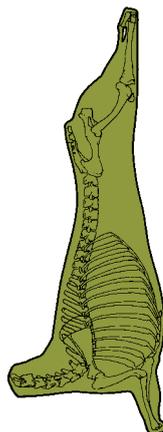
**도체**에는 전신 골격 근육 조직과 뼈 전체가 포함되며, 비절(죽근), 무릎 관절(수근골), 모든 목뼈에서 5개 이하의 꼬리 척추뼈까지 포함됩니다. **도체** 끝손질은 식용 여부를 정하는 모든 정부 위생 규정과 호주 육류 산업에서 정한 최소 끝손질 요구사항을 준수해야 합니다. 양고기 도체의 최소 끝손질 기준 정의에 관한 자세한 내용은 오스밋 웹사이트에서 확인할 수 있습니다.

명세사항:

- 최소 끝손질 기준 정의 변동(구매자/판매자가 합의한 변동)



품목 번호  
Lamb 4500  
Mutton 4620  
Hogget 4600  
Ram 4621



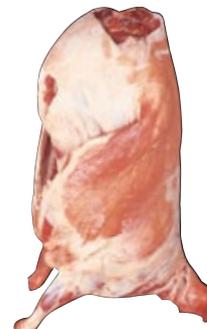
## 접은 도체 TELESCOPED CARCASE

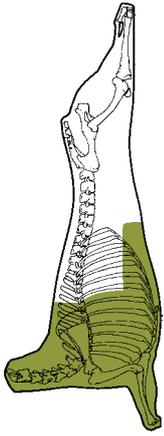
4505

**접은 도체**는 **전체 도체**(품목 4500)에서 다리를 접거나 흉강에 넣어 준비합니다. 도체의 등쪽 가장자리에서 6번 요추 및 1번 천추 연결부와 수평으로 절단하여 등뼈를 충분히 갈라 도체 공간으로 다리를 접어 넣을 수 있게 합니다.

명세사항:

- 죽근 제거.
- 횡격막을 제거함.
- 목살 제거.
- 앞사태 제거
- 가슴과 플랩 제거.
- 꼬리 제거.





품목 번호  
4959 (3-rib)  
4960 (5-rib)  
4961 (4-rib)  
4962 (6-rib)



## 전사분도체 한쌍

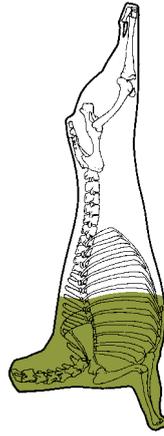
FOREQUARTER PAIR

4960

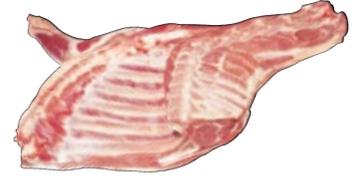
**전사분도체 한 쌍**은 도체에서, 지정 갈비 윤곽을 따라 플랩 배쪽 절단선까지 자르되, 전사분도체 한 쌍에 플랩은 남기고, 흉추를 직각으로 잘라 등뼈와 분리하여 준비합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 수근골 제거.
- 특정 플랩 길이 유지.
- 표면 지방 손질 수준 지정.



품목 번호  
4969 (13-rib)  
4970 (5-rib)  
4971 (4-rib)  
4972 (6-rib)



## 전사분도체

FOREQUARTER

4972

**전사분도체**는 이분도체에서, 지정 갈비의 윤곽을 따라 배쪽 가장자리까지 자르고, 흉추와 직각으로 잘라 전사분도체와 후사분도체를 분리하여 준비합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 환추골 제거.
- 수근골 제거.
- 가슴 제거.
- 표면 지방 손질 수준 지정.

## 다리 한 쌍

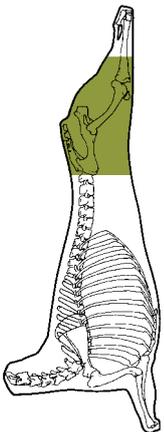
LEG PAIR

4816

**다리 한 쌍**은 도체에서, 6번 요추를 똑바로 잘라 플랭크 배쪽에서 장골 끝을 제거하여 준비합니다.

명세사항:

- 사태 손질.
- 플랭크 제거.
- 꼬리 제거 지점.
- 안심 머리살 제거.
- 표면 지방 손질 수준 지정.



## 다리 침프 온

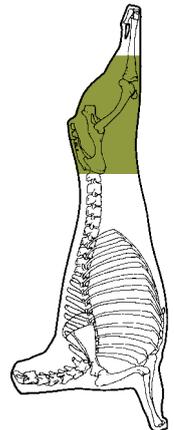
LEG CHUMP ON

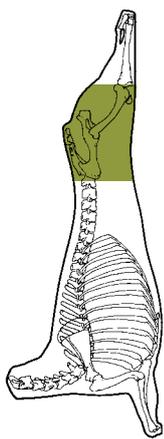
4800

**다리 침프 온**은 후사분도체에서 준비하며, 6번 요추까지 똑바로 잘라 플랭크 배쪽에서 장골 끝을 제거합니다. 플랭크에 있는 림프절 샘(장골하)과 샘 지방을 제거합니다.

명세사항:

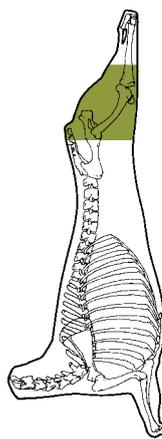
- 사태 손질.
- 플랭크 제거.
- 꼬리 제거 지점.
- 천골 제거.
- 안심 머리살 제거.
- 표면 지방 손질 수준 지정.





다리-침프 온-사태 제거  
LEG-CHUMP ON-LEG-SHANK OFF

4810



다리-침프 오프  
LEG - CHUMP OFF

4820

**다리 - 침프 온 - 사태 제거**는 다리 - 침프 온(품목 4800)에서 준비하는데, 슬관절에서 사태(경골)를 제거하고, 실버사이드의 사태 - 특별정선을 똑바로 관통하여 자릅니다. 플랭크에 있는 립프절 샘(장골하)과 샘 지방을 제거합니다.

명세사항:

- 플랭크 제거.
- 꼬리 제거 지점.
- 천골 제거.
- 안심 머리살 제거.
- 사태 - 특별정선 제거.
- 표면 지방 손질 수준 지정.

**다리 - 침프 오프**는 다리 - 침프 온(품목 4800)에서 준비하는데, 비구로부터 지정된 측정 거리에서 다리를 직각으로 잘라 침프를 제거합니다. 사태는 경골에서 사태살의 꼬리쪽에서 손질합니다.

명세사항:

- 영치뼈 제거.
- 꼬리 제거 지점.
- 천골 제거.
- 비구의 침프 절단선(위쪽) 지정.
- 표면 지방 손질 수준 지정.

침프  
CHUMP

4790

**대체 설명: 씨로인**

**뼈 있는 침프**는 뼈 있는 다리 - 침프 온(품목 4800)에서 준비합니다. 침프는 비구로부터 지정된 측정 거리에서 다리를 직각으로 잘라 제거합니다. 안심머리 유지.

명세사항:

- 플랭크 제거.
- 안심 머리살 제거.

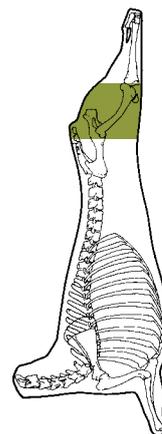
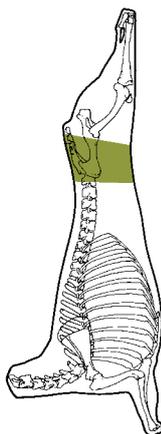
다리-침프 오프-사태 제거  
LEG-CHUMP OFF-LEG-SHANK OFF

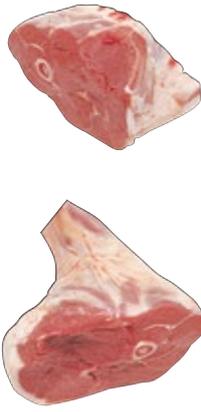
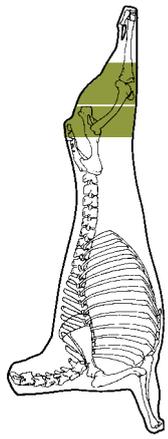
4830

**다리 - 침프 오프 - 사태 제거**는 다리 - 침프 오프(품목 4820)에서 사태(품목 5031)를 제거하여 준비합니다.

명세사항:

- 꼬리 제거 지점.
- 천골 제거.
- 다음을 지정합니다. 비구의 침프 절단선(위쪽)
- 슬개골 제거.
- 표면 지방 손질 수준 지정.





4822

품목 번호  
4822  
4823

4823

**다리-필레** LEG - FILLET END  
**다리-사태** LEG - SHANK END

**다리 - 필레**는 다리 - 찰프 오프(품목 4820)에서 준비하는데, 좌골에서 노출된 부위의 끝부분 배쪽을 찰프 제거선과 평행하게 잘라 다리 중앙 부위를 제거합니다.

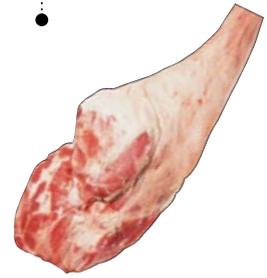
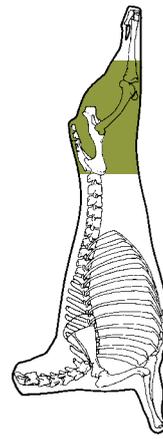
명세사항:

- 꼬리 제거 지점.
- 천골 제거. 좌골에서 절단선까지의 거리를 지정합니다. 표면 지방 손질 수준을 지정합니다.

**다리 - 사태**는 다리 - 찰프 오프(품목 4820)에서 다리 - 필레(품목 4822)를 제거하여 준비하며, 사태가 부착된 다리의 꼬리쪽 부위입니다. 사태는 경골에서 사태 살의 꼬리쪽에서 손질합니다.

명세사항:

- 다음을 지정합니다. 좌골에서 절단선까지의 거리.



**다리-찰프 온 잉치뼈 제거** 4801  
LEG-CHUMP ON AITCH BONE REMOVE

**다리 - 찰프 온 - 잉치뼈 제거**는 다리 - 찰프 온 (품목 4800)에서 좌골을 제거하여 준비합니다. 플랭크에 있는 림프절 샘(장골하)과 샘 지방을 제거합니다. 사태는 경골에서 사태 살의 꼬리쪽에서 손질합니다.

명세사항:

- 플랭크 제거.
- 안심 머리살 제거.
- 표면 지방 손질 수준 지정.

**옵션: 다리 찰프 온 / 사태 제거 - 좌골 제거 4802**

- 사태 제거(품목 5031 참조)

**다리 사태뼈** 4821  
LEG SHANK BONE

**다리-찰프 오프 좌골 제거** 4805  
LEG-CHUMP OFF AITCH BONE REMOVED

**다리 - 찰프 오프 - 좌골 제거**는 다리 - 찰프 온 - 좌골 제거 (품목 4801)에서 찰프(품목 4790)를 제거하여 준비합니다.

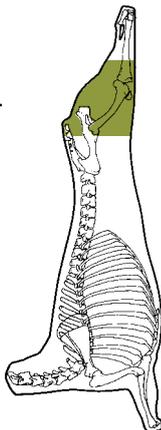
사태는 경골에서 사태 살의 꼬리쪽에서 손질합니다.

명세사항:

- 다음을 지정합니다. 고관절에서 찰프까지의 제거 거리(비구).
- 표면 지방 손질 수준 지정.

**옵션: 다리 찰프 오프 / 사태 제거 - 좌골 제거 4806**

- 사태 제거(품목 5031 참조)

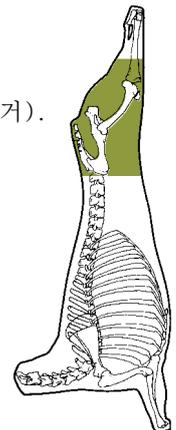


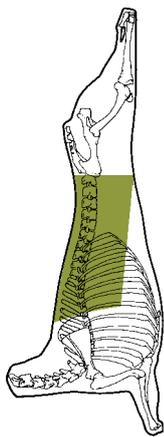
**대체 설명: 다리 사태뼈**

**다리 사태뼈**는 다리 찰프 온 - 좌골 제거(품목 4801)에서, 슬기 발골을 통해 대퇴골을 제거하여 준비합니다. 층을 따라 너클(및 슬개골)을 제거하고, 다리를 고르게 말아 묶거나 망으로 씩니다.

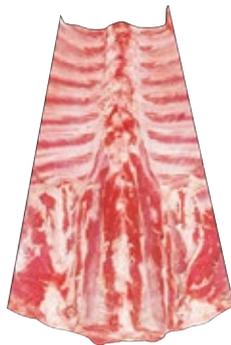
명세사항:

- 찰프 제거.
- 플랭크 제거.
- 지정 거리로 사태(경골) 뼈 손질
- 다리 묶음 또는 망 처리 지정
- 표면 지방 손질 수준 지정.
- 대퇴골 유지(대퇴골 구상 관절 제거).





품목 번호  
4910 (8-rib)  
4911 (7-rib)  
4912 (9-rib)



## 새들 SADDLE

4910

**새들**은 전체 도체에서 준비하며, 6번 요추를 잘라 플랭크 배쪽에서 장골 끝을 제거하여 준비합니다. 전사분도체의 지정 갈비 사이를 제거하고, 흉추의 등쪽 가장자리와 가슴의 배쪽 부위를 분리하여 분할부를 또 하나 만듭니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 견갑 연골 제거.
- 횡격막을 제거함.
- 최배장근과의 거리.
- 표면 지방 손질 수준 지정.

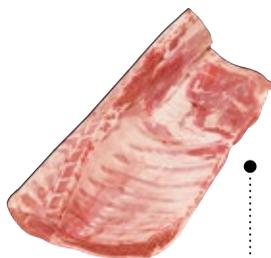
## 로인 LOIN

4860

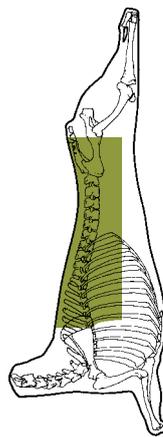
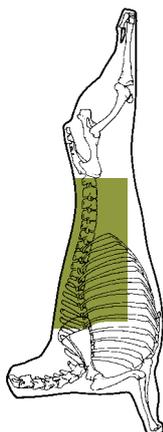
**로인**은 이분도체에서 준비하며, 6번 요추를 잘라 플랭크 배쪽에서 장골 끝을 제거하여 준비합니다. 전사분도체의 지정 갈비 사이를 제거하고, 흉추의 등쪽 가장자리와 가슴의 배쪽 부위를 분리하여 분할부를 또 하나 만듭니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 횡격막을 제거함.
- 최배장근과의 거리.
- 표면 지방 손질 수준 지정.



품목 번호  
4859 (6-rib)  
4860 (8-rib)  
4861 (7-rib)  
4862 (9-rib)



## 로인-칩프 온 LOIN-CHUMP ON

4840

**로인 - 칩프 온**은 이분도체에서, 지정 갈비의 윤곽을 따라 전사분도체를 제거하고, 흉추를 직각으로 잘라 분리하여 준비합니다. 전사분도체 제거선과 평행하게, 고관절부터의 측정 거리에서 직각으로 잘라 비구를 제거하여 다리를 제거합니다. 가슴과 플랩은 최배장근의 배쪽 가장자리부터 지정 거리(머리쪽 끝에서 측정)에서 제거합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 비구부터 제거 거리 지정.
- 횡격막을 제거함.
- 최배장근과의 거리.
- 견갑 연골 제거.
- 표면 지방 손질 수준 지정.

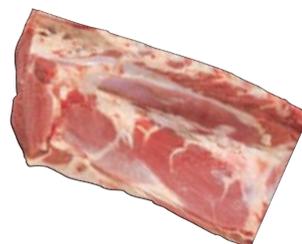
## 쇼트 로인-칩프 온 SHORT LOIN - CHUMP ON

4874

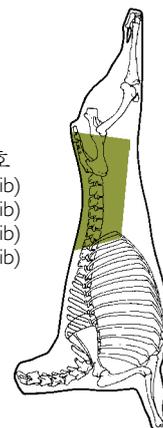
**쇼트 로인 - 칩프 온**은 로인 - 칩프 온(품목 4840)에서, 지정 갈비를 칩 절단선과 평행하게 제거하여 준비합니다.

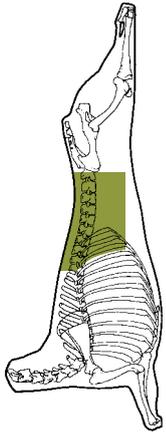
명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 비구로부터의 거리.
- 횡격막을 제거함.
- 최배장근과의 거리.
- 동피근 제거.
- 표면 지방 손질 수준 지정.

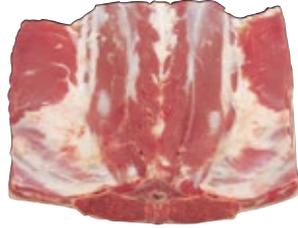


품목 번호  
4873 (0-rib)  
4874 (1-rib)  
4875 (2-rib)  
4876 (3-rib)





품목 번호  
4882 (0-rib)  
4883 (1-rib)  
4884 (2-rib)  
4885 (3-rib)



## 쇼트 로인 한 쌍

SHORT LOIN PAIR

4883

**대체 설명:** 쇼트 로인 새들

**쇼트 로인 한 쌍**은 새들(품목 4910)에서, 지정 갈비 윤곽을 따라 자르고, 흉추를 직각으로 잘라 등뼈를 분리하여 준비합니다. 쇼트 로인 한 쌍 양쪽의 갈비와 플랭크를 (머리쪽) 끝에서 최배장근과의 지정 거리에서 평행하게 자릅니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 횡격막을 제거함.
- 최배장근과의 거리.
- 표면 지방 손질 수준 지정.

## 숄더랙 미정선

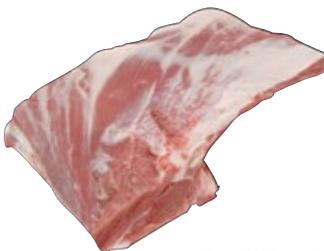
SHOULDER RACK

4733

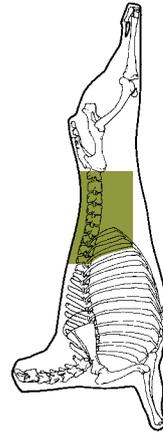
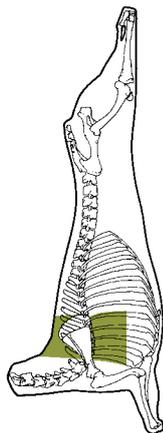
**어깨 랙**은 전사분도체에서, 갈비에 붙어 있는 아래쪽 근육은 남기고 전각을 제거하여 준비합니다. 배쪽 절단선은 꼬리쪽 끝에서 최배장근(등심근) 끝에서부터 측정하여 정합니다. 머리쪽 절단선은 1번 갈비와 평행인 1번 흉추와 7번 경추 연결부에 있습니다. 등뼈와 깃뼈를 제거합니다.

명세사항:

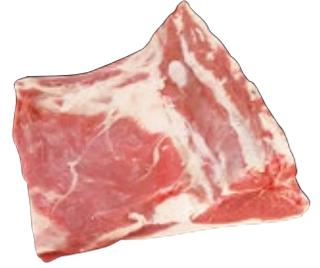
- 갈비 번호가 필요함.
- 최배장근과의 거리.



품목 번호  
4730 (2-rib)  
4731 (3-rib)  
4732 (4-rib)  
4733 (5-rib)



품목 번호  
4878 (3-rib)  
4879 (2-rib)  
4880 (1-rib)  
4881 (0-rib)



## 쇼트 로인

SHORT LOIN

4880

**쇼트 로인**은 로인(품목 4860)에서, 지정 갈비를 전사분도체 절단선과 평행하게 제거하여 준비합니다. 갈비를 제거하려면 지정 갈비의 윤곽을 따라 달라 흉추의 등쪽 가장자리를 분리합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 횡격막을 제거함.
- 최배장근과의 거리.
- 표면 지방 손질 수준 지정.

## 숄더랙 - 정선

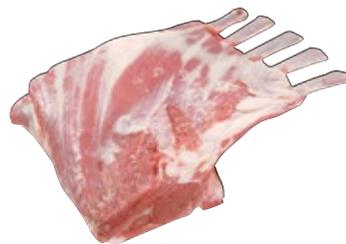
SHOULDER RACK - FRENCHED

4739

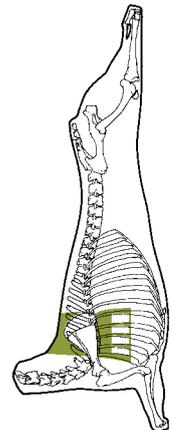
**어깨 랙(뼈 손질)**은 어깨 랙(품목 4733)에서 준비합니다. 갈비를 손질하여(뼈 손질) 지정 길이까지 드러냅니다.

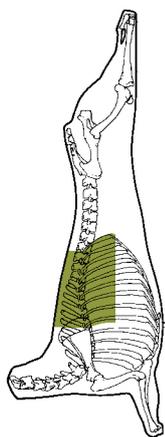
명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 드러나는 갈비 길이.



품목 번호  
4736 (2-rib)  
4737 (3-rib)  
4738 (4-rib)  
4739 (5-rib)





품목 번호  
4926 (6-rib)  
4927 (7-rib)  
4928 (8-rib)  
4929 (9-rib)



## 랙 새들 RACK SADDLE

4928

랙 새들은 새들(품목 4910)에서, 쇼트 로인 한 쌍(품목 4883)를 제거하여 준비합니다. 새들 랙 양쪽의 갈비와 플랭크를 (꼬리쪽) 끝에서 최배장근과의 지정 거리에서 평행하게 자릅니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 횡격막을 제거함.
- 견갑 연골 제거.
- 최배장근과의 거리.
- 표면 지방 손질 수준 지정.

## 랙 박근 부착-뼈 손질 4756 RACK CAP ON-FRENCHED

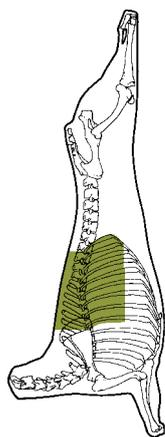
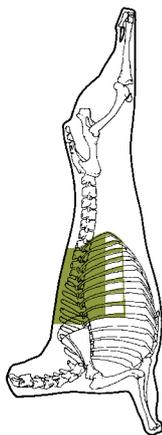
랙 박근 부착 - 뼈 손질은 랙(품목 4932)에서, 박근을 제 자리에 유지하여 준비합니다. 깃뼈와 등뼈를 제거합니다. 갈비 위쪽 박근을 최배장근과 지정 거리에서 등뼈와 평행하게 제거합니다. 갈비 뼈 손질.

명세사항:

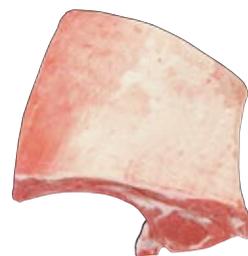
- 갈비 번호가 필요함.
- 최배장근과의 거리.
- 드러나는 갈비 길이.
- 견갑 연골 제거.
- 표면 지방 손질 수준 지정.
- 등뼈와 깃뼈 유지.



품목 번호  
4752 (4-rib) 4756 (8-rib)  
4753 (5-rib) 4757 (9-rib)  
4754 (6-rib)  
4755 (7-rib)



품목 번호  
4930 (7-rib)  
4931 (6-rib)  
4932 (8-rib)  
4933 (9-rib)



## 랙 RACK

4932

랙은 이분도체에서, 지정 갈비 윤곽을 따라 똑바로 잘라 전사분도체(품목 4970)를 제거하고, 흉추를 직각으로 잘라 등뼈를 분리하여 준비합니다. 가슴과 플랩 절단선은 로인 최배장근의 배쪽 가장자리로부터 지정 거리에 있으며, 머리쪽 끝에서 측정한 등뼈와 평행하게 자릅니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 최배장근과의 거리.
- 견갑 연골 제거.
- 횡격막을 제거함.
- 표면 지방 손질 수준 지정.
- 등뼈와 깃뼈 제거.

## 랙 박근 제거 4748 RACK CAP OFF

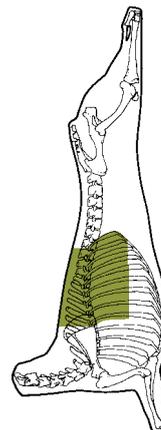
랙 박근 제거는 랙(품목 4932)에서, 박근과 견갑 연골을 흉곽과 알등심 위쪽 층을 따라 제거합니다.

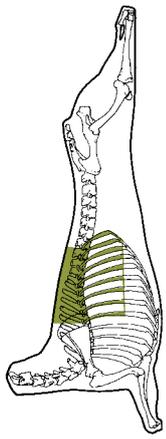
명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 최배장근과의 거리.
- 횡격막을 제거함.
- 표면 지방 손질 수준 지정.



품목 번호  
4746 (6-rib)  
4747 (7-rib)  
4748 (8-rib)  
4749 (9-rib)





품목 번호  
4760 (4-rib) 4763 (7-rib)  
4761 (5-rib) 4764 (8-rib)  
4762 (6-rib) 4765 (9-rib)



## 랙 박근 제거-뼈 손질 RACK CAP OFF-FRENCHED

4764

**랙 박근 제거 - 뼈 손질**은 랙 박근 부착(품목 4756)에서, 박근과 견갑 연골을 흉골과 앞등심 위쪽 층을 따라 제거합니다. 갈비는 뼈를 손질합니다.

대체 손질:

**랙 박근 제거 전체 뼈 손질**

**랙 박근 제거 전체 뼈 손질(박피)**

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 최배장근과의 거리.
- 드러나는 갈비 길이.

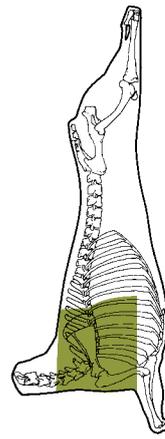
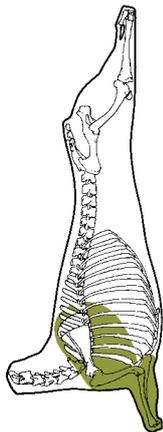
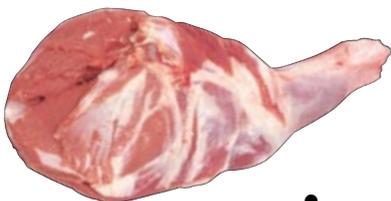
## 앞다리 정선(반조 컷) SHOULDER (BANJO CUT)

4995

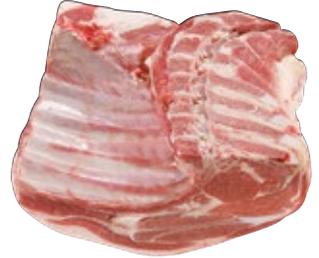
**앞다리(반조 컷)**은 앞다리 미정선 오이스터 컷(품목 4980)에서 준비합니다. 어깨는 배쪽 가장자리를 따라 바깥 가장자리를 손질하여 타원형으로 만듭니다. 어깨뼈를 제거할 때 밀살은 제자리에 유지합니다.

명세사항:

- 사태 손질.
- 사태 관절 분리.
- 사태 제거.
- 어깨뼈 유지.
- 표면 지방 손질 수준 지정.



품목 번호  
4990 (5-rib)  
4991 (4-rib)  
4992 (6-rib)



## 사각 갈비 SQUARE CUT SHOULDER

4992

**사각갈비**는 전사분도체(품목 4972)에서, 3번과 4번 경추 사이를 직선으로 잘라 목(품목 5020)을 제거하여 준비합니다. 가슴과 앞사태는 1번 갈비와 1번 흉골 연결부에서 시작해 지정 갈비까지 등뼈와 평행하게 잘라 제거합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.

## 앞다리 미정선(오이스터 컷) SHOULDER (OYSTER CUT)

4980

**앞다리(오이스터 컷)**은 전사분도체(품목 4972)에서 준비하며, 견갑, 상완골, 앞사태 뼈와 관련된 근육으로 구성됩니다. 어깨는 전사분도체에서 제거하는데, 위쪽 근육, 아래쪽 근육, 갈비 사이의 층을 따라 자르고, 밀살(견갑하근)은 분리하지 않고 둥니다.

명세사항:

- 사태 손질.
- 사태 관절 분리.

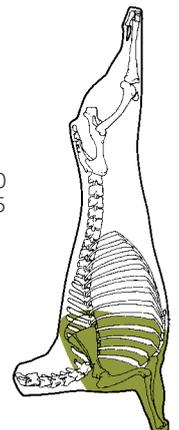
### 앞다리(오이스터 컷) 5055

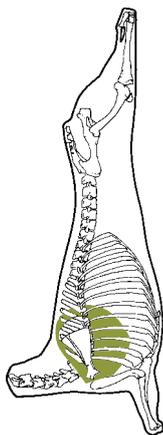
**앞다리(오이스터 컷)**은 품목 4980에서, 모든 뼈, 연골, 인대를 제거하여 추가로 준비합니다.

명세사항:

- 앞사태 제거

품목 번호  
Bone-in 4980  
Boneless 5055





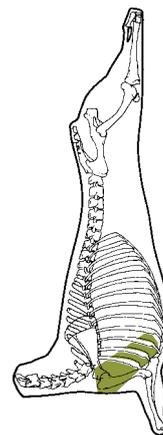
## 컴팩트 숄더 로스트 4997

COMPACT SHOULDER ROAST

**컴팩트 숄더 로스트(CSR)**는 전사분도체에서, 1번 갈비에서 목살을 제거하고, 가슴뼈를 손질하고, 4번 갈비 어깨 락을 제거하여 준비합니다. 견갑과 상완골 사이의 관절을 똑바로 관통해 잘라 대퇴골 조각에서 CSR을 제거합니다.

명세사항:

- 목살 제거 지점
- 표면 지방 손질 수준



## 대퇴골 조각 4998

ROUND BONE PIECE

**대퇴골 조각**은 전사분도체에서, 가슴뼈를 손질하고 4번 갈비 어깨 락을 제거하여 준비합니다. 견갑과 상완골 사이의 관절을 똑바로 관통해 잘라 CSR에서 대퇴골 조각을 제거합니다. 사태는 상완골과 사태 사이의 관절을 관통해 잘라 제거합니다.

명세사항:

- 표면 지방 손질 수준

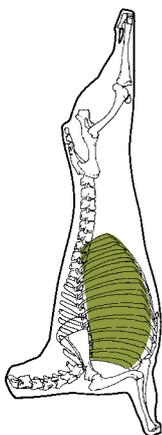
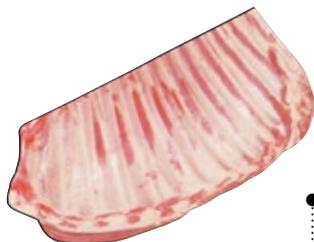
## 갈비 세트 - 전체 4920

RIB SET - FULL

**갈비 세트 - 전체**는 전사분도체에서 준비하며, 대분할부(다리, 로인, 목, 사태, 오이스터 숄더) 제거 후 남은 갈비 부위와 붙어 있는 근육으로 구성됩니다. 가슴과 플랩(품목 5010)은 늑골 연골과 갈비 관절을 따라 자르거나, 표준 절단선을 따라 가슴과 플랩을 제거하여 제거할 수 있습니다.

명세사항:

- 가슴과 플랩 - 유지.
- 붉은 외피 제거.
- 갈비 번호가 필요함.
- 최배장근과의 거리.



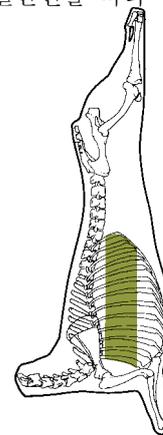
## 갈비 세트 4921

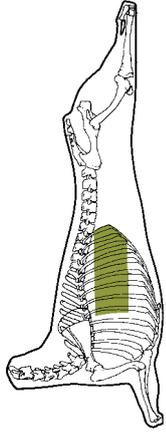
RIB SET

**갈비 세트**는 갈비 세트 전체(품목 4920)에서 준비하며, 대분할부 제거 후 갈비 13개 전체와 부착된 근육으로 구성될 수 있습니다. 가슴과 플랩(품목 5010)은 가슴과 플랩 표준 절단선을 따라 제거합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 등쪽 절단선 변경.
- 길게 자른 것으로 준비.





## 스페어 갈비

SPARE RIBS

5015

**스페어 갈비**는 전사분도체에서 준비하는데, 최배장근에서 측정한 배쪽 지정 폭에서 자르고, 등뼈와 평행하게 자릅니다. 가슴과 플랩은 절단선을 따라 제거합니다(품목 5010 참조). 필요한 갈비 번호를 지정합니다. 스페어 갈비는 갈비뼈와 늑간근, 덮고 있는 지방과 근육으로 구성됩니다.

명세사항:

- 갈비 길이 지정. • 동피근 제거.
- 횡격막을 제거함. • 갈비 번호가 필요함.
- 광배근 제거.

## 뒷사태

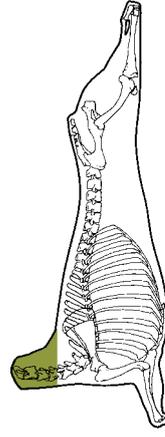
HINDSHANK

**뒷사태**는 다리(품목 4800)에서 준비하며, 경골, 족근, 종골 결절 뼈 및 관련 근육으로 구성됩니다. 실버사이드의 사태 - 특별정선과 슬관절을 관통해 잘라 경골과 대퇴골을 분리하여 뒷사태를 다리에서 제거합니다. 사태는 경골에서 사태 살의 꼬리쪽에서 손질합니다.

명세사항:

- 뼈 손질(품목 5029) 지정. • 사태 - 특별정선 제거.
- 톱 절단으로 분리 또는 관절 분리. • 족근 유지.

**육선: 사태 뼈 손질 5029** - 품목 5030과 5031에서 준비하는데, 구매자와 판매자가 합의한 지정 길이로 다리 뼈를 손질합니다.



## 목살

NECK

5020

**목살**은 도체에서 준비하며, 어깨살 사각 절단(품목 4992)을 준비하는 등쪽 절단선인 3번과 4번 경추 사이를 자릅니다. 축 경추의 환추골 부위를 제거하면 위생 요건을 쉽게 충족할 수 있습니다.

명세사항:

- 꼬리쪽 절단선 지정.
- 표면 지방 손질 수준 지정.

## 앞사태

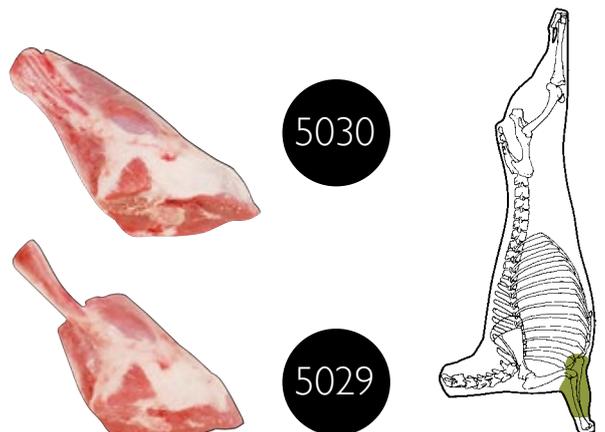
FORESHANK

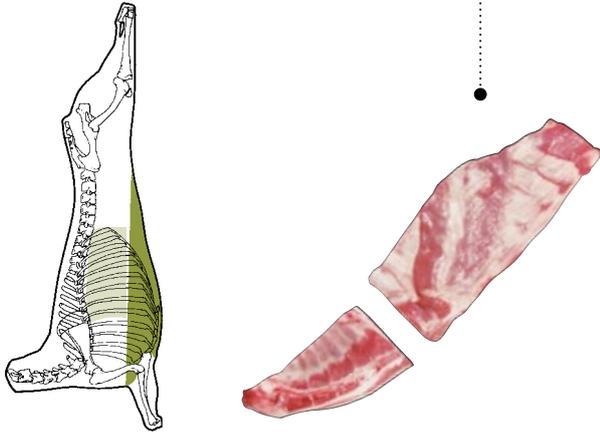
**앞사태**는 전사분도체(품목 4972)에서 준비하며, 요골, 척골, 수근골, 상완골 원위, 관련 근육으로 구성됩니다. 앞사태는 가슴과 플랩의 상완골 절단선 원위 끝을 따라 잘라 전사분도체에서 제거합니다. 사태는 요골에서 사태 살의 머리쪽에서 손질합니다.

명세사항:

- 뼈 손질(품목 5029) 지정 • 수근골 유지.
- 톱 절단으로 분리 또는 관절 분리.

**육선: 사태 뼈 손질 5029** - 품목 5030과 5031에서 준비하는데, 구매자와 판매자가 합의한 지정 길이로 다리 뼈를 손질합니다.



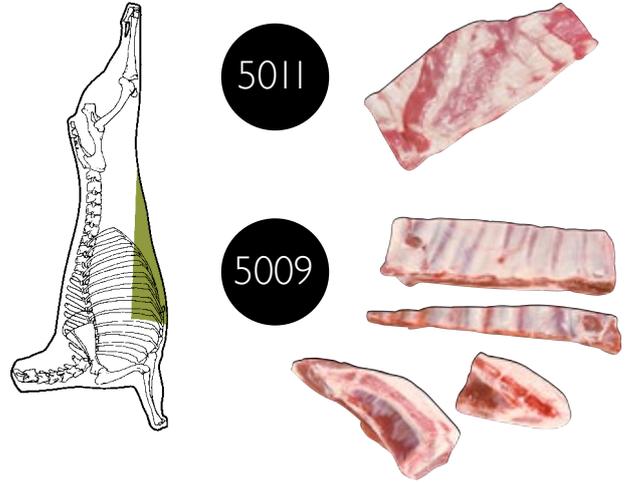


## 가슴과 플랩 5010 BREAST & FLAP

**가슴과 플랩**은 대부분 준비 후 남은 전사분도체 부위입니다. 가슴은 1번 갈비/흉골에서 시작하는 표준 절단선을 사용해 어깨살 사각 절단을 준비한 후에 제거합니다. 표준 플랩 등쪽 절단선은 가슴 절단선이 등뼈와 평행하게 갈비를 지나 플랭크에서 앞은 고살 림프절까지 이어지는 선입니다.

**등쪽 절단선:** 가슴과 플랩은 뼈 있는 정육(로인, 새들, 랙 또는 쇼트 로인) 제거 후 남은 갈비 부위를 포함시키도록 준비할 수 있습니다.

**참고:** 표준 절단선(위에서 설명한) 이내로 준비한 가슴 또는 플랩 부위가 있는 상품만 가슴과 플랩으로 표시할 수 있습니다.



## 플랩 가슴과 플랩 조각 FLAP BREAST & FLAP PIECES

**플랩**은 가슴과 플랩(품목 5010)에서, 5번과 6번 갈비 사이를 똑바로 잘라 준비하며, 남은 꼬리쪽 부위와 복근으로 구성됩니다.

명세사항:

- 횡경막 제거
- 지정된 등쪽 절단선에 플랩의 갈비 부위가 포함될 수 있음.
- 갈비 번호가 필요함.

### 가슴과 플랩 조각 5009

**가슴과 플랩 조각**은 가슴과 플랩 부위를 표준 절단선(품목 5010에서 설명한) 이내로 준비한 경우의 상품 표시입니다.

이 포장에는 로인/랙/쇼트 로인에서 제거하고 남은 작은 갈비 조각이 포함될 수 있습니다.

## 식품 서비스

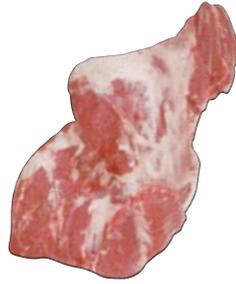
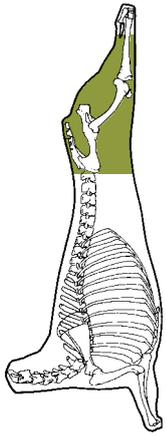
각뚝 썬 고기 DICED - 5250

길게 자른 것 STRIPS - 5248

다짐육 MINCE - 5260

**각뚝 썬 고기 - 길게 자른 것 - 다짐육**은 사태, 힘줄, 인대, 두꺼운 연결 조직, 혈관, 연골을 제외한 지정된 대부분이나 대부분 부위로 준비합니다. 부가가치 상품은 구매자와 판매자가 지정한 대로 준비합니다.





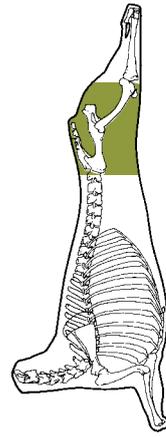
## 다리-칩프 온 LEG-CHUMP ON

5060

**다리 - 칩프 온(뼈 없는)**은 다리 - 칩프 온(품목 4800)에서, 뼈, 연골, 힘줄을 제거하여 준비합니다. 플랭크에 있는 림프절 샘(장골하)과 샘 지방을 제거합니다.

명세사항:

- 플랭크 제거.
- 다리 힘줄 제거.
- 림프절 제거.
- 발골 방법: 인사이드와 너클 사이의 층 또는 터널 발골.
- 표면 지방 손질 수준 지정.



## 다리-칩프 온 사태제거 LEG - CHUMP ON SHANK OFF

5061

**다리 - 칩프 온 - 사태 제거**는 다리 - 칩프 온(품목 5060)에서 준비합니다. 사태는 실버사이드 사태 - 특별정선을 똑바로 관통해 잘라 제거합니다. 플랭크에 있는 림프절 샘(장골하)과 샘 지방을 제거합니다.

명세사항:

- 플랭크 제거.
- 사태 - 특별정선 유지.
- 림프절 제거.
- 발골 방법: 인사이드와 너클 사이의 층 또는 터널 발골.
- 표면 지방 손질 수준 지정.

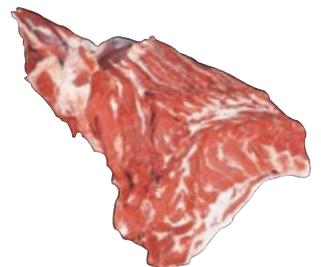
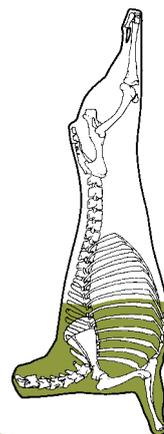
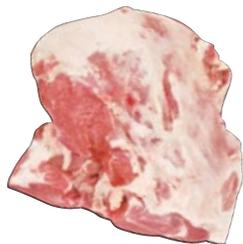
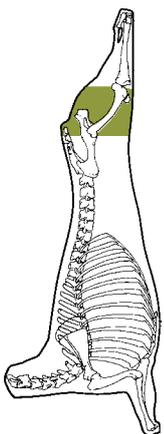
## 다리-칩프 오프 사태제거 LEG - CHUMP OFF SHANK OFF

5070

**다리 - 칩프 오프 - 사태 제거**는 다리 - 칩프 온 - 사태 제거(품목 5061)에서 준비합니다. 칩프(품목 5130)를 제거합니다.

명세사항:

- 사태 - 특별정선 유지.
- 림프절 제거.
- 발골 방법: 인사이드와 너클 사이의 층 또는 터널 발골.
- 표면 지방 손질 수준 지정.



## 전사분도체 FOREQUARTER

5047

**전사분도체(뼈 없는)**는 뼈 있는 전사분도체(품목 4972)에서, 뼈, 연골, 항인대, 림프절을 제거하여 준비합니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 늑간살 제거.
- 표면 지방 손질 수준 지정.

# 다리 부분육

## LEG CUTS



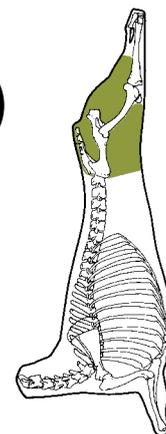
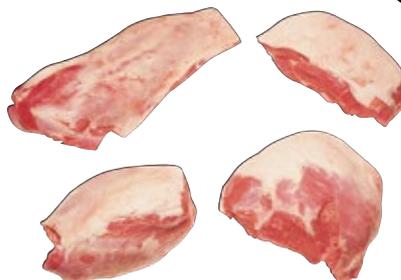
**다리 부분육**은 다리 - 첩프 온(품목 5060)에서 준비하며, 4개 대분할부로 갈라 지정한 대로 손질합니다.

명세사항:

- 대분할부 구성 변경.
- 표면 지방 손질 수준 지정.

품목 번호	품목 번호
5065	5075
5071	5076
5072	5077
5073	5130
5074	

5065



# 썩 플랭크와 너클

## THICK FLANK & KNUCKLE



**썩 플랭크**는 다리 - 첩프 온 - 뼈 없는(품목 5060)에서 준비하는데, 우둔과 실버사이드 사이의 층을 따라 대분할부를 분리합니다. 슬개골, 관절낭, 힘줄을 제거합니다.

**설도(너클) 5072**

**설도(너클)**은 썩 플랭크에서 박근과 지방을 제거하여 준비합니다.

# 실버사이드와 아웃사이드

## SILVERSIDE & OUTSIDE



**실버사이드**는 다리 - 첩프 온 - 뼈 없는(품목 5060)에서 준비하는데, 인사이드와 썩 플랭크 사이의 층을 따라 대분할부를 분리합니다.

**아웃사이드 5075- 아웃사이드**는 실버사이드에서 층을 따라 사태 - 특별정선을 제거하여 준비합니다. 아웃사이드에서 힘줄막을 제거합니다.

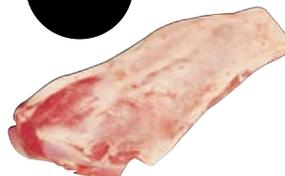
5076



5072



5071



5075



# 우둔/우둔-박근 제거

## TOPSIDE /TOPSIDE - CAP OFF



**우둔**은 다리 - 첩프 온 - 뼈 없는(품목 5060)에서 준비하는데, 썩 플랭크와 실버사이드 사이의 층을 따라 대분할부를 분리합니다. 음경 밀동, 섬유 조직, 림프절 및 주변 선 지방을 제거합니다.

**우둔 - 박근 제거 5077**

**우둔 - 박근 제거**는 우둔(품목 5073)에서, 두덩장간근을 층을 따라 제거하여 준비합니다. 남은 피하 지방을 완전히 제거합니다.

# 첩프 및 럼프

## CHUMP & RUMP



**첩프**는 다리 첩프 온 정육(품목 5060)으로 준비하며, 고관절(비구)에서 약 12mm를 직선으로 자르고, 대분할부에서 직각으로 잘라 제거합니다.

명세사항:

- 플랭크 제거.
- 표면 지방 손질 수준 지정.

**럼프 5074 - 럼프**는 첩프(품목 5130)로 준비합니다. 꼬리(플랭크) 부위를 제거합니다. 박근과 피하 지방을 완전히 제거합니다.

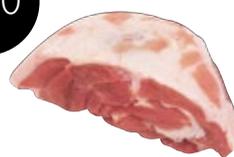
5073



5077

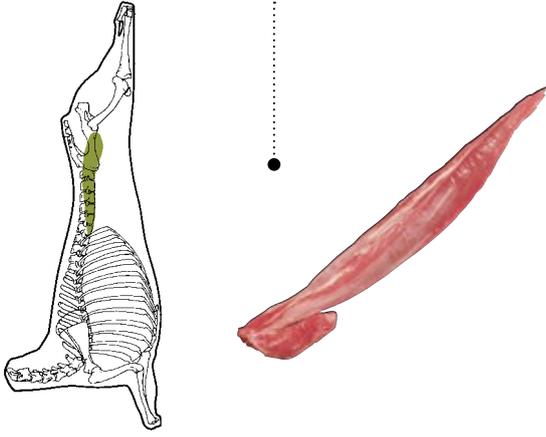


5130



5074





**안심**  
TENDERLOIN **5080**

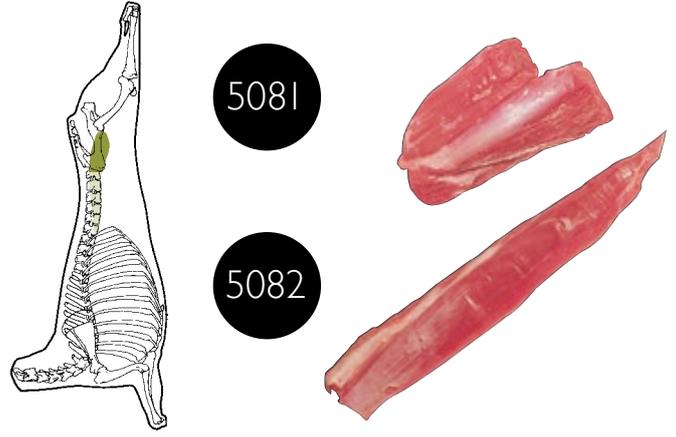
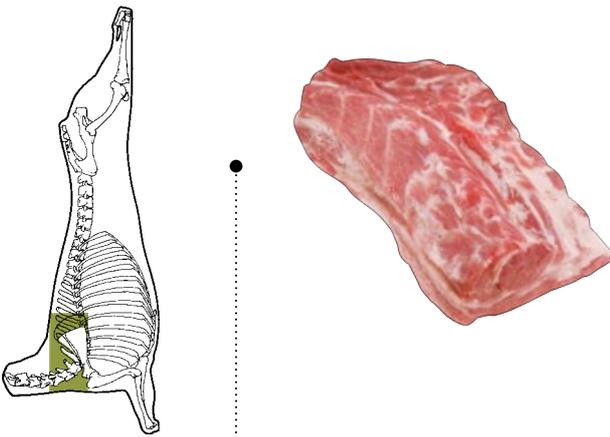
**안심(필레)**은 후사분도체에서, 요추의 배쪽면과 장골의 측면에서 근육을 한 덩어리로 제거하여 준비합니다. 측면 띠근육(소요근)은 그대로 둡니다.  
명세사항:

- 측면 띠근육(소요근) 제거.
- 표면 지방 손질 수준 지정.

**알 목등심(필레) 로스트** **5059**  
NECK FILLET ROAST

**목등심**은 필레 로스트는 전사분도체에서, 부채살, 사태, 가슴과 플랩을 제거하여 준비합니다. 3번과 4번 경추 사이의 목살을 제거합니다. 배쪽 절단선은 등쪽 가장자리와 직선으로 평행하게 자른 등심근의 배쪽 가장자리에서 약 60mm 위치에 있습니다.  
명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 위쪽 절단선.
- 대능형근과 견갑하근 제거.



**안심 머리살** **안심-버트 오프**  
BUTT TENDERLOIN TENDERLOIN-BUTT OFF

**안심 머리살**은 다리에서 쇼트 로인을 분리하고 통채로 제거한 후 장골 측면에 남아 있는 안심 부분입니다. 측면 띠근육(소요근) 부위는 그대로 둡니다.

**안심 - 버트 오프 5082**

**안심 - 버트 오프**는 다리를 분리하고 통채로 제거한 후에 쇼트 로인 요추의 배쪽면에 붙어 있는 안심의 꼬리입니다.

명세사항:

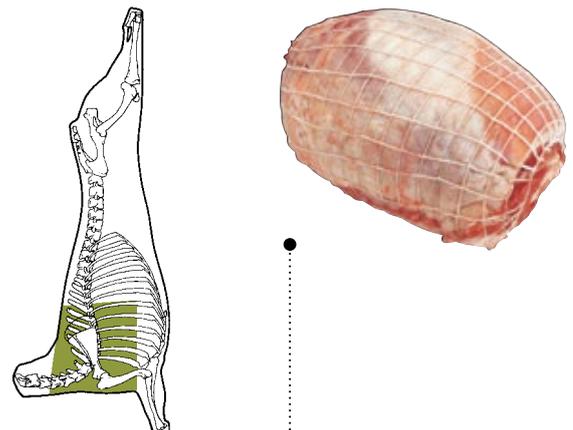
- 측면 띠근육(소요근) 제거.
- 표면 지방 손질 수준 지정.

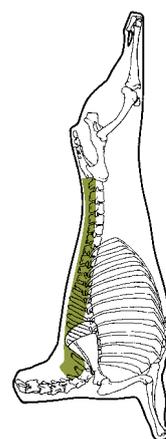
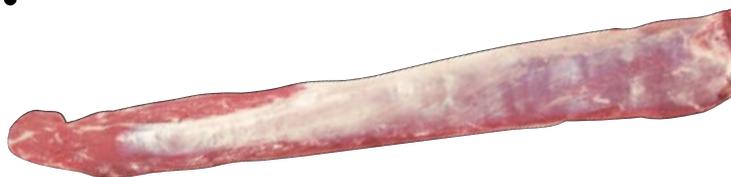
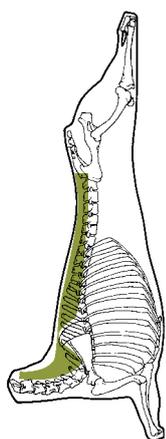
**어깨살 뼈제거** **5050**  
SQUARE CUT SHOULDER

**어깨살 뼈제거**는 어깨살 사각 절단(품목 4992)에서, 뼈, 연골, 건, 향인대를 제거하여 준비합니다. 어깨를 말거나 망으로 감쌉니다.

명세사항:

- 갈비 번호가 필요함.
- 림프절과 주변 지방 제거.
- 표면 지방 손질 수준 지정.





등심  
BACKSTRAP

5109

등심은 이분도체에서 준비하며, 요추, 흉추, 경추의 극상 돌기와 횡돌기를 따라 있는 최배장근(등심근)으로 구성됩니다. 등심은 1번 경추에서 시작하여 요천추 연결부로 이어지는 부위로 구성됩니다.

명세사항:

- 힘줄막 제거.
- 척추를 따라 제거 지점을 표시하여 근육 위치 지정.

등심  
BACKSTRAP

5101

5100

등심은 1번 흉추에서 시작하여 요천추 연결부로 이어지는 부위로 구성됩니다.

명세사항:

- 힘줄막 제거.
- 척추를 따라 제거 지점을 표시하여 근육 위치 지정.

등심 5100

등심은 4번 경추에서 시작하여 요천추 연결부로 이어지는 부위로 구성됩니다.

\* 상품 설명은 다음과 같이 표시할 수 있습니다.  
등심 또는 백스트립

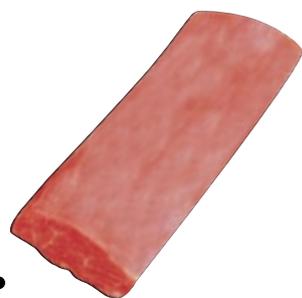
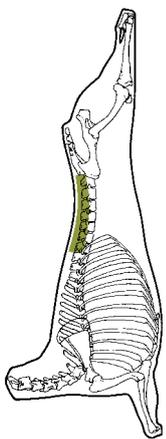
짧은 알등심  
EYE OF SHORT LOIN

5150

짧은 알등심은 등심(품목 5109) 부위이며, 10번 흉추에서 시작하여 요천추 연결부까지의 부위로 구성됩니다.

명세사항:

- 힘줄막 제거.



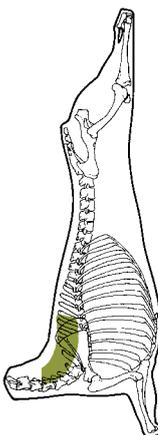
알 목등심  
EYE OF SHOULDER

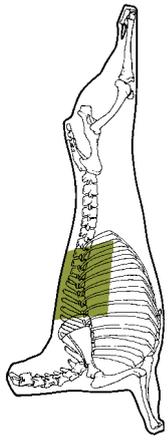
5151

어깨 알등심은 등심의 부위이며, 1번 경추에서 4번, 5번 또는 6번 흉추까지 이어지는 부위로 구성됩니다.

명세사항:

- 힘줄막 제거.
- 척추를 따라 제거 지점을 표시하여 근육 위치 지정.



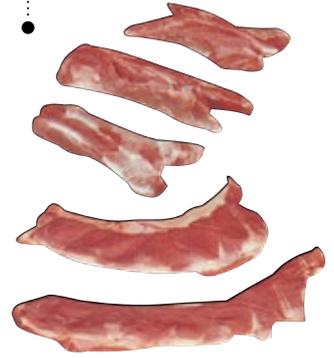
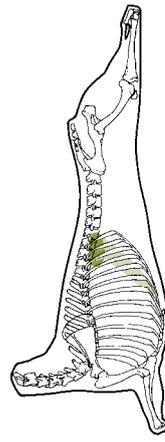


**랙 박근**  
RACK CAP

5086



**랙 박근**은 랙 - 박근 부착(품목 4932)에서, 최배장근 부위를 덮고 있는 박근을 제거하여 준비합니다. 박근은 대능형근과 광배근으로 구성됩니다. 박근 추가 손질은 구매자와 판매자가 합의합니다.  
명세사항:  
• 지방 손질 수준 지정.



**토시살/안창살**  
THICK SKIRT/THIN SKIRT

5119



**토시살**(품목 5110)은 횡경막의 요추부에서 준비합니다.

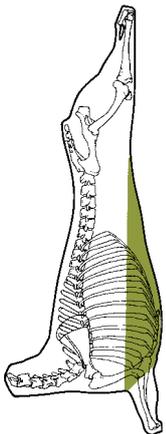
**안창살**(품목 5120)은 횡경막의 늑골근 부위에서 나옵니다. 안창살과 토시살 병용 포장은 두 품목 비율이 동일해야 합니다.  
명세사항:  
• 근막 제거.

**가슴과 플랩**  
BREAST AND FLAP

5172



**가슴과 플랩**은 가슴과 플랩(품목 5010)에서, 모든 뼈와 연골을 제거하여 준비합니다.  
명세사항:  
• 횡경막을 제거함.  
• 가슴과 플랩을 통채로 유지.  
• 등쪽 절단선 연장.

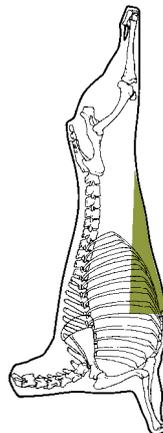


**플랩(뼈 제거 삼겹)**  
FLAP

5173



**플랩**은 뼈 포함 플랩(품목 5011)에서 준비합니다. 모든 뼈와 연골을 제거합니다.  
명세사항:  
• 지정된 등쪽 절단선에 플랩의 뼈 없는 갈비 부위가 포함될 수 있음.  
• 횡경막을 제거함.



# 병용 포장

## 선별 분할부

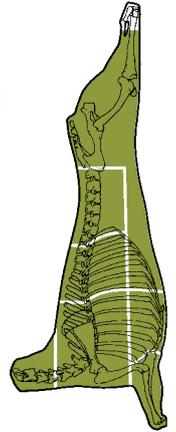
선별 분할부(뼈 있는)는 도체에서 준비하며, 대분할부 3개 이상이 자연스러운 비율로 혼합될 수 있습니다.

어깨살 사각 절단을 포장하는 경우 목살, 사태, 가슴과 플랩도 포함될 수 있습니다.

명세사항: 대분할부 조합은 상자 하나에 포장합니다.

- 품목 4800 다리 - 첩프 온
- 품목 4992 어깨살 사각 절단
- 품목 4972 전사분도체
- 품목 5020 목
- 품목 4860 로인
- 품목 5030 앞사태
- 품목 4880 쇼트 로인
- 품목 5031 뒷사태
- 품목 4932 랙
- 품목 5010 가슴과 플랩

5036



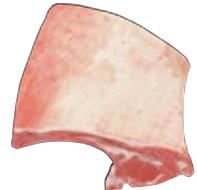
4880



4800



4932



5020



5030



4972



4860



4992



5031



5010



# 양고기 정육 제조용 별크 포장

50CL



80CL



60CL



제조용 별크 포장은 일반적으로 다음으로 구성됩니다.

- 대분할부 또는 대분할부 일부.
- 대분할부 준비에서 남은 잔육.
- 뼈 없는 도체 또는 몸통 정육.
- 분쇄 양고기

제조용 팩은 일반적으로 지정된 살코기 함량에 따라 준비하며, 육안 평가나 화학 시험을 거치고, 팩의 살코기 비율(CL)로 표시합니다. 수출용 펠크 포장 제조용 정육의 화학 시험을 통한 살코기 평가는 표준 산업 요구사항입니다.

표시된 정육 이미지는 지방/살코기만.

## 도체 CARCASE 5201

**도체**는 도체의 뼈에서, 뼈, 연골, 히줄, 항인대, 림프절을 제거하여 준비합니다. 도체는 지정된 대분할부와 분류된 잔육 조각으로 구성됩니다. 다음 일부 또는 전부를 제거할 수 있습니다. 목, 사태, 등심, 안심.

(허용되는 크기의 조각만 포함됩니다.)

명세사항:

- 늑간살, 림프절, 횡격막 유지.
- 지정된 대분할부 포함.

## 도체 정육 CARCASE MEAT 5202

**도체 정육**은 도체에서, 뼈, 연골, 인대를 완전히 제거하여 준비합니다. 도체 정육은 지정된 대분할부와 관련된 잔육 조각으로 구성됩니다. 도체 정육 포장에 A군에 명시된 대분할부가 포함될 필요는 없지만 B군에 명시된 대분할부 2개 중 1개 이상 포함되어야 합니다.

**A군** - 안심, 등심, 사태, 목살, 가슴과 플랩

**B군** - 어깨 전각(오이스터 컷) - 다리 첵프 온 / 첵프 오프.

명세사항:

- 포함시킬 대분할부 지정.
- 림프절 제거.

## 몸통 TRUNK 5212

**몸통**은 도체에서 준비하는데, 6번 요추에서 플랭크 배쪽 부위까지 직선으로 잘라 다리를 제거하고, 뼈, 연골, 림프절, 인대, 일부 대분할부를 모두 제거합니다. 몸통에는 A군에 명시된 대분할부가 포함되지 않습니다.

**A군:** 사태, 목, 등심, 안심.

명세사항:

- 늑간살, 림프절, 횡격막 유지.

## 몸통 정육 TRUNK MEAT - 5220

**몸통 정육**은 몸통(품목 5212)에서 준비하며, 다음 품목 일부나 전부를 제외합니다. 가슴과 플랩, 어깨 전각 오이스터 컷 2개 중 1개.

(허용되는 크기의 조각만 포함됩니다.)

명세사항:

- 늑간살, 림프절, 횡격막 유지.

## 롤 ROLLS - 5240

**양고기 롤**은 등록된 양고기 절단부/품목에서 준비하지만, 그 함량은 절단 품목 표시 요구사항을 따릅니다. 등록된 절단부/품목 이름을 상품 설명에 표시해야 합니다(예: 도체 롤, 몸통 롤).

명세사항:

- 절단부/품목 요구사항 지정.
- 최소 크기 조각.
- 롤 치수와 무게.

## 지방 트리밍 TRIMMINGS FAT - 5271

**지방 트리밍**은 대분할부 준비 후 남은 양고기 부위(손질 지방)로 정의되며, 머리 고기, 내장, 큰 힘줄이나 인대는 포함되면 안 됩니다. 지방과 정육 부위는 과도한 외부 지방 손질로 대분할부에서 제거되었거나 대분할부의 껍질을 제거한 경우에만 포함시킬 수 있습니다. 이러한 포장에는 화학적 살코기(CL) 함량이 40CL 이하이어야 하며, 지방(지방 조직)이 주요 요소여야 합니다.

## 트리밍(잔육) TRIMMINGS - 5270

**잔육**은 도체 또는 도체 부위에서 대분할부를 준비한 후에 남은 정육 부위이며, 머리 고기, 내장, 큰 힘줄, 인대가 포함되면 안 됩니다.

명세사항:

- 최소 크기 조각.

## 전사분도체 FOREQUARTER - 5280

**전사분도체**는 뼈 없는 전사분도체(품목 5047)에서 준비하며, 다음 일부 또는 전부가 포함되지 않습니다. 사태, 목살.

명세사항:

- 늑간살 제거.
- 림프절 제거.

## 전사분도체 정육 FOREQUARTER MEAT - 5290

**전사분도체 정육**은 전사분도체(품목 5280)에서 준비하며, 다음 일부나 전부를 제외합니다.

어깨 전각 - 오이스터 컷 2개 중 1개

명세사항:

- 늑간살 제거.
- 림프절 제거.

## 어깨 정육 SHOULDER MEAT - 5291

**어깨 정육**은 지정된 대분할부와 관련된 잔육으로 구성됩니다. 어깨 정육 포장에는 A군에 명시된 대분할부가 포함되지 않습니다.

**A군:** 알등심(목 필레), 사태

명세사항:

- 목살 제거.
- 사태 제거.
- 늑간살 제거.

## 사태 SHANK - 5230

**사태**는 뼈 없는 앞다리/뒷다리의 뼈 없는 신전근군과 굴근군에서 준비합니다.

명세사항:

- 앞다리만
- 뒷다리만

## 다리 LEG - 5300

**다리**는 뼈 없는 다리 조합으로 구성되며, 터널 발골 또는 솔기 발골 방법을 사용할 수 있습니다. 지정된 경우 플랭크, 사태, 안심 머리가 포함될 수 있습니다.

명세사항:

- 다리 요구사항 지정: 챔프 온 또는 오프



# 양고기 / 염소 고기 부산물

## 부산물

뇌수 / Brain .....	7070	146
머리 / Head .....	7150	147
머리 고기 / Head Meat .....	7110	147
염통 / Heart .....	7050	146
신장 / Kidney .....	7040	145
간 / Liver .....	7030	145
허파 / Lungs .....	7100	147
내장 / Pluck.....	7140	147
지라 / Spleen.....	7090	147
힘줄 / Tendons.....	7091	147
흉선 / Thymus Gland.....	7060	146
혀 - 길게 절단 / Tongue - Long Cut .....	7000	145
혀 - 짧게 절단 / Tongue - Short Cut.....	7010	145
혀 뿌리살 / Tongue Root .....	7025	145
양 - 탕박 / Tripe - Scalded .....	7080	146
양 - 비탕박 / Tripe - Unscalded.....	7081	146

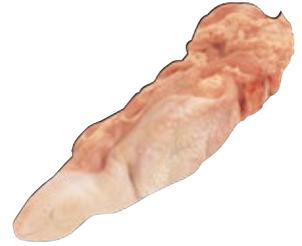
## 기타 품목

등뼈 / Back Bone .....	7490	148
등심 근막 / Backstrap Membrane.....	7480	148
체지방 / Body Fat .....	7499H	148
뼈 / Bone.....	7499D	148
다리 뼈 / Leg Bones .....	7493	148
목뼈 / Neck Bone .....	7491	148

## 혀 길게 절단 TONGUE LONG CUT

혀 - 길게 절단은 부착된 뿌리살과 함께 준비합니다. 구매자와 판매자가 지정한 대로 혀의 측면과 배쪽면에 부착된 지방을 손질합니다.

7000



## 혀 짧게 절단 TONGUE SHORT CUT

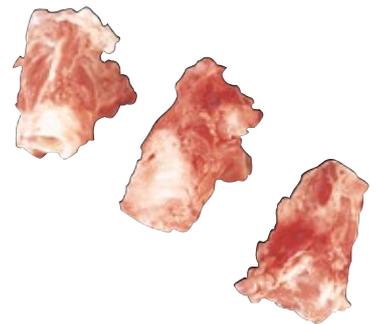
혀 - 짧게 절단은 우설 - 길게 절단(품목 7000)에서 후두(후두개 끝 유지)를 제거해 준비하며, 혀 뿌리살을 설골 바로 밑에서 제거합니다.  
명세사항:  
• 침샘 제거.

7010

## 혀 뿌리살 TONGUE ROOT

혀 뿌리살은 혀 길게 절단(품목 7000)에서 나오며, 목 속 장기 주변의 연조직입니다.  
명세사항  
• 혀 뿌리살 필레 제거.

7025



## 간 LIVER

간은 간상 림프절에서, 절개하여 준비합니다. 간에 붙어 있는 지방, 혈관, 연결 조직을 제거합니다.

7030



## 신장 KIDNEY

신장은 입구에서 요관과 혈관을 제거하여 준비합니다. 신장 막을 제거하고, 신문에 있는 지방을 일부 제거합니다.

7040



## 염통 HEART

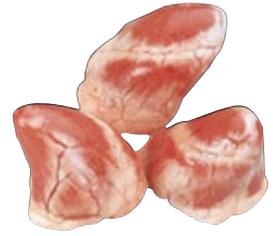


**염통**은 심낭에서 제거하며, 염통에서 동맥과 정맥을 손질합니다.

명세사항:

- 심이 제거.
- 대체 준비 지정.

7050



## 흉선 THYMUS GLAND



**흉선(췌장)**은 어린 가축에서 나오며, 색이 연하고 소엽으로 이루어져 있습니다. 흉선은 기관 한쪽 측면, 목 부위에 있습니다. 흉선은 주변 지방과 연결 조직을 잘라냅니다.

7060



## 양 탕박 BRAIN



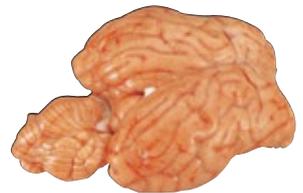
**(일부 국가는 이 상품의 수입이 제한될 수 있습니다. 농부부 또는 수입국에 확인하십시오.)**

**뇌수**는 두개골과 경막(외피)에서 제거하지만, 근막은 남기며, 대뇌(대뇌 반구 2개), 소뇌, 척수의 작은 부위로 구성됩니다.

명세사항:

- 대뇌 반구나 소뇌의 일정 수준 분리 허용.
- 껍질 제거.

7070



## 혀 길게 절단 TRIPE SCALDED



**탕박 양**은 생 양에서 준비하며, 제1위(혹위)와 별집위(제2위)로 구성됩니다. 양을 세척하여 제1위를 제거하고, 갈색/검은색 점막은 남깁니다. 절면에서 지방을 손질하고, 뜨거운 물로 데쳐 근막을 제거합니다.

명세사항:

- 제2위 제거.
- 제2위 일부만 유지
- 절단선 지정

**양(비탕박) 7081**은 탕박하지 않은 생 양으로 구성됩니다.

7080

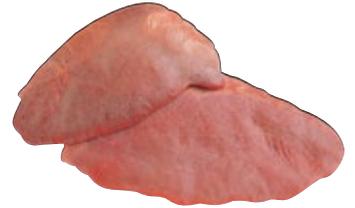


## 지라 SPLEEN



지라는 지라 혈관을 손질하여 준비합니다.

7090



## 힘줄 TENDONS

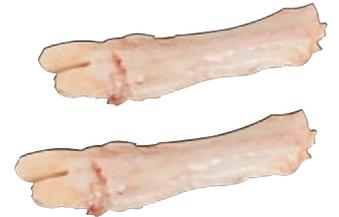


힘줄은 얇은 및 깊은 정선 스키와 앞발 및 뒷발의 주변 섬유 조직으로 구성됩니다. 힘줄은 골격 구조물의 특정 부위(예: 아킬레스건, 정선 스키)로 준비하여 표시할 수 있습니다.

명세사항:

- 붙어 있는 소근육 부위 유지 또는 제거.

7091

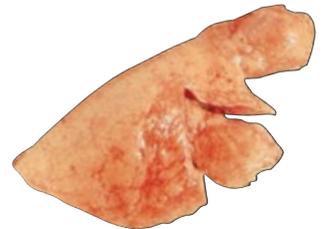


## 허파 LUNGS



허파는 기관을 제거하고, 좌우 허파를 분리하여 준비합니다.

7100

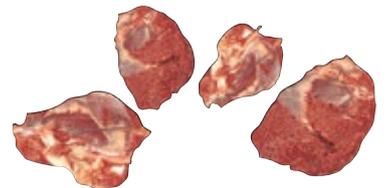


## 머리 고기 HEAD MEAT



머리 고기는 두개골이나 아래턱에서 제거한 정육이며, 불살 돌기가 없습니다.

7110



## 내장 PLUCK



내장은 간, 염통, 허파, 기관, 횡격막 부위가 하나의 품목으로 구성된 것입니다.

7140



## 머리 HEAD



머리는 두개골(뼈 제거)과 근육이 부착된 아래턱으로 구성됩니다.

명세사항:

- 눈 제거.
- 혀 제거.

7150



# 기타 품목

기타 품목은 위생적으로 처리하여 식용 표준에 맞게 포장한 식용 부산물(도체 부분)을 의미합니다.  
코드가 부여되지 않은 양고기/염소 고기의 기타 품목 번호는 오스밋에 확인하십시오.

## 등심 근막

### BACKSTRAP MEMBRANE - 7480

**등심 근막**은 등심에서 기계로 또는 손으로 제거한 힘줄막(모든 길이)입니다. 남은 고기는 규격의 일부로 유지할 수 있습니다.

명세사항:

- 유지되는 남은 정육의 양.

## 목뼈 NECK BONE - 7491

**목척추**는 전체 목에서 준비하는데, 항인대를 제거하고, 부분 발골을 통해 바깥쪽 지방을 모두 제거하고, 측면을 따라 큰 근육 부위를 제거합니다. 목척추에는 구매자와 판매자가 상세히 명시한 정육 부위가 포함됩니다.

명세사항:

- 필요한 척추 수.
- 유지되는 남은 정육의 양.
- 분할되는 척추.
- 개별 척추로 준비.

## 등뼈 BACK BONE - 7490

**등뼈**는 도체나 이분도체에서 나오며, 절단 및 발골 공정 후 흉추 및 요추 부위로 구성됩니다. 남은 경추(목 제거 후)와 극상 돌기도 포함될 수 있습니다. 남은 고기는 규격의 일부로 유지할 수 있습니다.

명세사항:

- 필요한 골격 부위와 준비 방법.
- 유지되는 남은 정육의 양.

## 다리 뼈 LEG BONES - 7493

**다리 뼈**는 앞다리(상완골, 척골, 요골, 수근골) 또는 뒷다리(대퇴골, 경골, 슬개골, 족근)에서 준비합니다.

소량의 정육을 유지할 수 있습니다(5% 미만).

힘줄은 수입국 요구사항에서 제자리에 힘줄이 있는 뼈가 허용되는 경우에 규격의 일부로 유지될 수 있습니다.

명세사항:

- 필요한 뼈.
- 유지되는 남은 정육의 양.
- 추가 설명: 슬개골과 건, 살 있는 뼈.

## 체지방 BODY FAT - 7499H

**체지방**은 양 도체에서 나오며, 특정 부위를 덮고 있는 체지방을 제거하여 준비합니다. 체지방은 대부분 피하 지방 또는 셀비지 지방이지만 근내 지방도 포함될 수 있습니다. 신장, 건, 근막, 정육 부위는 포함되지 않습니다.

명세사항:

- 몸통 부위 요구사항 지정.

## 뼈 BONE - 7499D

**뼈**는 양 도체에서 준비하며, 몸 골격의 다양한 부분으로 구성됩니다. 도체에서 뼈가 위치하는 전체 영역에 대한 언급을 설명에 포함시킬 수 있습니다(예: 다리, 골반, 등, 슬개골).

또는 뼈 이름을 사용할 수도 있습니다(예: 대퇴골, 경골, 좌골, 슬개골, 경추).

명세사항:

- 필요한 뼈 지정.
  - 유지되는 남은 정육의 양.
- 추가 설명을 사용할 수 있습니다(예: 슬개골과 건, 살 있는 뼈).



# — 염소 고기 —

호주는 염소 고기 생산량은 상대적으로 적지만  
염소 고기 수출에서 세계 선두입니다.  
전 세계 여러 문화권에서 전부터 먹어왔던 염소 고기는  
전 세계에서 가장 널리 소비되는 고기입니다.  
전통적으로 호주 염소 고기 산업은  
농장과 방목장의 정육 생산용 염소로 구성됩니다.



# 염소 고기

N.B. 염소 고기 대분할부와 H.A.M 코드 번호 참조는 양고기(lamb/sheepmeat) 대분할부 및 표시와 동일합니다.

## 양고기 지육 / BONE-IN SHEEPM EAT

선선별 분할부 / ASSORTED CUTS .....	5036	140
가슴과 플랩 / BREAST AND FLAP .....	5010	134
가슴과 플랩 조각 .....	5009	134
BREAST AND FLAP PIECES		
첼프 / CHUMP .....	4790	126
컴팩트 숄더 로스트 .....	4997	132
COMPACT SHOULDER ROAST		
플랩 빼포함 / FLAP .....	5011	134
전사분도체 / FOREQUARTER .....	4969-72	125
전사분도체 한 쌍 .....	4959-62	125
FOREQUARTER PAIR		
앞사태 / FORESHANK .....	5030	133
뒷사태 / HINDSHANK .....	5031	133
다리 - 첼프 오프 - 좌골 제거 .....	4805	127
LEG - CHUMP OFF - AITCH BONE REMOVED		
다리 - 첼프 오프 - 사태 제거 .....	4830	126
LEG - CHUMP OFF - SHANK OFF		
다리 - 첼프 온 - 사태 제거 .....	4810	126
LEG - CHUMP ON - SHANK OFF		
다리 - 첼프 온 - 좌골 제거 .....	4801	127
LEG - CHUMP ON - AITCH BONE REMOVED		
다리 - 첼프 오프 .....	4820	126
LEG - CHUMP OFF		
다리 - 첼프 온 / LEG - CHUMP ON .....	4800	125
다리 필레 / LEG FILLET END .....	4822	127
다리 한 쌍 / LEG PAIR .....	4816	125
다리 사태뼈/헐기 쉬움 .....	4821	127
LEG SHANK BONE/EASY CARVE		
다리 사태 / LEG SHANK END .....	4823	127
로인 / LOIN .....	4859-62	128
로인 - 첼프 온 / LOIN - CHUMP ON .....	4840	128
목 / NECK .....	5020	133
랙 / RACK .....	4930-33	130
랙 박근 제거 / RACK CAP OFF .....	4746-49	130
랙 박근 제거 - 뼈 손질 .....	4760-65	131
RACK CAP OFF - FRENCHED		
랙 박근 부착 - 뼈 손질 .....	4752-57	130
RACK CAP ON - FRENCHED		
랙 썰들 / RACK SADDLE .....	4926-29	130
갈비 세트 / RIB SET .....	4921	132
갈비 세트 - 전체 / RIB SET - FULL .....	4920	132
대퇴골 조각 / ROUND BONE PIECE .....	4998	132
썰들 / SADDLE .....	4910-12	128
사태 - 뼈 손질 .....	5029	133
SHIN/SHANK - FRENCHED		
쇼트 로인 / SHORT LOIN .....	4878-81	129
쇼트 로인 - 첼프 온 .....	4873-76	128
SHORT LOIN - CHUMP ON		
쇼트 로인 한 쌍 .....	4882-85	129
SHORT LOIN PAIR		
앞다리 정선(반조 컷) .....	4995	131
SHOULDER (BANJO CUT)		
앞다리 미정선(오이스터 컷) .....	4980	131
SHOULDER (OYSTER CUT)		
숄더랙 미정선 / SHOULDER RACK .....	4730-33	129
숄더랙 정선 .....	4736-39	129
SHOULDER RACK - FRENCHED		
스페이 갈비 / SPARE RIBS .....	5015	133
사각갈비 / SQUARE CUT SHOULDER .....	4990-92	131

## 양고기 정육 / BONELESS SHEEPM EAT

등심 / BACKSTRAP .....	5100	138
등심 / BACKSTRAP .....	5101	138
등심 / BACKSTRAP .....	5109	138
가슴과 플랩 / BREAST AND FLAP .....	5172	139
안심머리 / BUTT TENDERLOIN .....	5081	137
첼프 / CHUMP .....	5130	136
짧은 알등심 / EYE OF SHORT LOIN .....	5150	138
어깨 알등심 / EYE OF SHOULDER .....	5151	138
플랩 빼제거 / FLAP .....	5173	139
전사분도체 / FOREQUARTER .....	5047	135
설도(너클) / KNUCKLE .....	5072	136
다리 - 첼프 온 - 사태 제거 .....	5061	135
LEG - CHUMP ON - SHANK OFF		
다리 - 첼프 오프 - 사태 제거 .....	5070	135
LEG - CHUMP OFF - SHANK OFF		
다리 - 첼프 온 .....	5060	135
LEG - CHUMP ON		
다리 부분육 / LEG CUTS .....	5065	136
목등심 / NECK FILLET ROAST .....	5059	137
아웃사이드 / OUTSIDE .....	5075	136
랙 박근 / RACK CAP .....	5086	139
럼프 / RUMP .....	5074	136
앞다리 미정선(뼈제거) - 오이스터 컷 .....	5055	131
SHOULDER - OYSTER CUT		
실버사이드 / SILVERSIDE .....	5071	136
어깨살(뼈제거) .....	5050	137
SQUARE CUT SHOULDER		
안심 - 버트 오프 .....	5082	137
TENDERLOIN - BUTT OFF		
안심 / TENDERLOIN .....	5080	137
썩 플랭크 / THICK FLANK .....	5076	136
토시살/안창살 .....	5119	139
THICK SKIRT/THIN SKIRT		
우둔 / TOPSIDE .....	5073	136
우둔 - 박근 제거 / TOPSIDE-CAP OFF .....	5077	136

## 제조 / MANUFACTURING

도체 정육 / CARCASE MEAT .....	5202	141
도체 / CARCASE .....	5201	141
전사분도체 정육 .....	5290	142
FOREQUARTER MEAT		
전사분도체 / FOREQUARTER .....	5280	142
다리 / LEG .....	5300	142
롤 / ROLLS .....	5240	142
사태 / SHANK .....	5230	142
어깨 정육 / SHOULDER MEAT .....	5291	142
잔육 / TRIMMINGS .....	5270	142
지방 트리밍 / TRIMMINGS FAT .....	5271	142
몸통 / TRUNK .....	5212	141
몸통 정육 / TRUNK MEAT .....	5220	141

## 식품 서비스 / FOOD SERVICE

깍둑 썬 고기 / DICED .....	5251	134
다짐육 / MINCE .....	5261	134
길게 자른 것 / STRIPS .....	5248	134

# 염소 대분할부

도체 4640 / 도체 조각  
(6개 분할부)

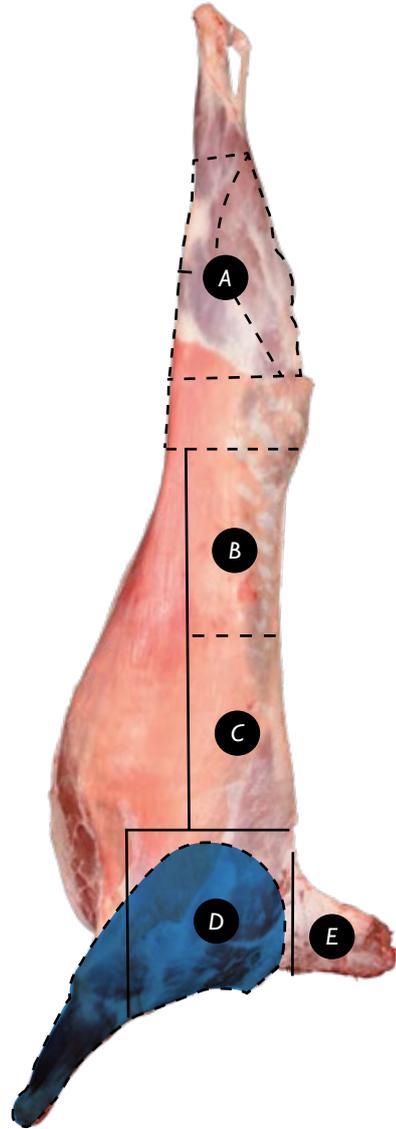
**A** 다리 LEG



**B C** 로인 LOIN



**D E** 전사분도체 FOREQUARTER



큐브 조각  
CUBED PIECES 5037



랙  
RACK 4932



랙 박근 부착(뼈 손질)  
RACK CAP ON (Frenched)  
47564756



랙 박근 제거(뼈 손질)  
RACK CAP OFF (Frenched) 4764



**D**  
어깨살 사각 절단  
SQUARE CUT  
SHOULDER 4990



어깨-사각 절단(롤/망)  
SHOULDER - SQUARE CUT  
(ROLLED / NETTED) 5050



어깨-오이스터 컷  
SHOULDER-OYSTER CUT  
4980



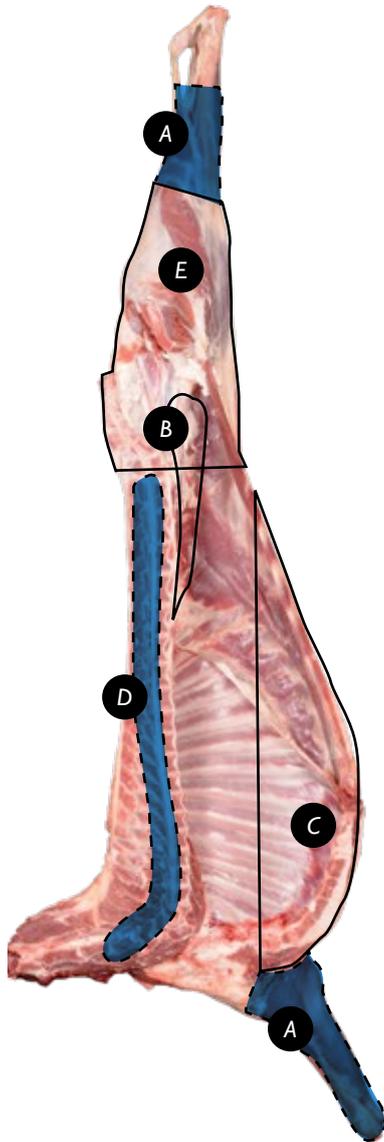
어깨-반조 컷  
SHOULDER - BANJO CUT  
4995



**E**  
목  
NECK 5020



# 염소할부 대부분



**A** 앞사태  
FORESHANK 5030



앞사태(뼈 손질)  
FORESHANK (FRENCHED)  
5029



**B** 뒷사태  
HINDSHANK 5031



뒷사태(뼈 손질)  
HINDSHANK (FRENCHED)  
5029



**B** 안심 TENDERLOIN 5080



안심 버트 오프  
TENDERLOIN  
BUTT OFF 5082



안심머리  
BUTT TENDERLOIN  
5081

**D** 등심  
BACKSTRAP 5109



알등심  
EYE OF LOIN 5142



**C** 가슴과 플랩  
BREAST AND FLAP 5010



**E** 다리 - 찹프 온  
LEG - CHUMP ON 4800



다리 - 찹프 오프  
LEG - CHUMP OFF 4820



다리 찹프 온(ABR)  
LEG CHUMP ON (ABR) 4801



다리 사태뼈/썰기 쉬움  
LEG SHANK BONE/  
EASY CARVE 4821



# — 염소 고기 —



염소 고기 도체 스킨 온 4640  
GOAT CARCASE SKIN ON

염소 고기 도체 스킨 오프 4642  
GOAT CARCASE SKIN OFF

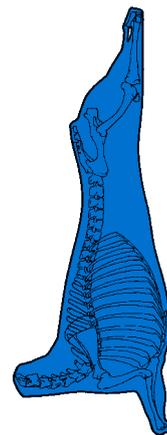
**도체 스킨 온 또는 스킨 오프**에는 전신 골격 근육 조직과 뼈 전체가 포함되며, 비절(족근), 무릎 관절(수근골), 모든 목뼈에서 5개 이하의 꼬리 척추뼈까지 포함됩니다.

도체 끝손질은 식용 여부를 정하는 모든 정부 위생 규정과 호주 육류 산업에서 정한 최소 끝손질 요구사항을 준수해야 합니다.

염소 고기 도체의 최소 끝손질 기준 정의에 관한 자세한 내용은 오스밋 웹사이트에서 확인할 수 있습니다.

명세사항:

- 도체는 구매자와 판매자 합의에 따라 스킨 온 또는 스킨 오프로 준비할 수 있습니다.
- 최소 끝손질 기준 정의 변동(고객이 합의한 변동)



# 옵션



## 도체 조각 CARCASE PIECES

- 조각 2개 이상으로 자른 도체를 도체 조각으로 표시합니다.
- 도체를 6개 조각으로 절단합니다(도체 조각 6개 분할부).
- 안심을 제외하고 모든 대분할부를 유지해야 합니다.

## 도체 스킨 온 갈색

### CARCASE SKIN-ON BROWN

스킨 온 염소 도체의 고유한 준비 방법입니다. 가공 시 껍질 전체를 갈색으로 굽습니다(charring).

염소 도체 - 스킨 온



염소 도체 - 스킨 오프



도체 조각 또는 6개 분할부





# 국제 적색육 용어집

호주는 100개 이상의 국가에  
적색육 및 정육을 수출하는데,  
이는 산업 생산의 60% 이상을 차지하기 때문에  
시장 진출과 국제 무역을 보호하고 확장하는 것이  
매우 중요합니다.

호주식육편람은 일반적인 쇠고기와 양고기 상품과  
그 각각의 분할부 표시를 다국어로 제공합니다.

참고: 이 용어집에서 사용되는 번역은 인증을 받지 않았습니다.  
이러한 번역은 지침용으로만 사용하십시오.

# INTERNATIONAL RED MEAT GLOSSARY BEEF



ITEM NO.	ENGLISH	JAPANESE	KOREAN	CHINESE SIMPLIFIED
	<b>BONE-IN</b>	骨します。	뼈	带骨
1643	Brisket	ブリスケット	뼈있는 양지	胸肉
1500	Butt	バット	버트	臀腿肉
1502	Butt & Rump	バット アンド 람프	버트와 럼프	臀腿肉和臀腰肉
1060	Forequarter	フォアクォータ	전사분도체	前四分体
1010	Hindquarter	ハインドクォータ	후사분도체	后四分体
1601	Ribs Prepared	리브 프리페어드	뼈있는 갈비등심	脊排
1540	Rump & Loin	람프 아んど 로인	럼프와 로인	臀腰肉和腰肉
1682	Fore Shin / Shank	シン/シャンク フォアクォータ/ハインド クォータ	뼈사태 - 전사분도체/후사분도체	前腱子肉
1683	Hind Shin / Shank	シン/シャンク フォアクォータ/ハインドクォータ	뼈사태 - 전사분도체/후사분도체	后腱子肉
1552	Short Loin	ショート 로인	쇼트 로인	腰脊肉
1694	Short Ribs	ショート 리브	갈비	肋排
	<b>BONELESS</b>	骨なし	뼈 없는	无骨
2300	Blade (Clod)	블레드	전각	肩胛肉
2302	Blade Bolar	보러아 블레드	알전각 - 심제거	保乐肩肉
2303	Blade Oyster	오이스터 블레드	부채살	板腱(牡蛎肉)
2304	Blade Undercut	블레드 언더컷	전각 밑살	肩胛肌
2320	Brisket	브리스켓	전체 양지	胸肉
2340	Brisket Navel End	브리스켓 나벨 엔드	삼겹양지	后胸肉
2330	Brisket Point End	브리스켓 포인트 엔드	차돌양지	前胸肉
2350	Brisket Point End Deckle Off	브리스켓 포인트 엔드 데크클 오프	차돌양지 - 데클 제거	精修前胸肉
2260	Chuck	챱	척 - 어깨살	肩肉
2264	Chuck Eye Log	챱 아이 로그	알목심 정선	上脑条
2275	Chuck Roll	챱 롤	목심	上脑
2270	Chuck Square Cut	챱 스퀘어 컷	척 사각 절단	方切肩肉
2310	Chuck Tender	챱 텐더	꾸리살	嫩肩肉

# INTERNATIONAL RED MEAT GLOSSARY BEEF



ITEM NO.	CHINESE TRADITIONAL	INDONESIA	SPANISH	CHILE
	在骨	DENGAN TULANG	CON HUESO	CON HUESO
1643	帶骨胸肉	Sandung lamur	Pecho	-
1500	帶骨後腿	Pangkal	Rueda	-
1502	帶骨後腿含臀肉	Betak daging paha belakang	Rueda con cuadril	-
1060	前四分一屠體	Bagian depan	Cuarto delantero	Paleta
1010	後四分一屠體	Bagian belakang	Cuarto trasero	Pierna
1601	帶骨沙朗含蓋肉	Lamusir uluh bertulang	Costillas preparadas	Lomo vetado con hueso
1540	後腰脊含臀肉	Has dan tanjung bertulang	Cuadril y lomo	-
1682	前腿腱子/後腿腱子	Sengkel depan bertulang	Garrón – delantero	Osobuco de mano
1683	前腿腱子/後腿腱子	Sengkel belakang bertulang	Garrón – trasero	Osobuco de mano
1552	丁骨	Has pendek	Espinazo trasero	Lomo Liso y Filete
1694	牛小排	Iga pendek bertulang	Asado corto	Asado de tira
	無骨	TANPA TULANG	DESHUESADA	SIN HUESO
2300	前腿心	Sampil kecil	Paleta	-
2302	前腿眼	Sampil kecil bulat	Centro de carnaza de paleta	Posta de Paleta
2303	板腱	Sampil kecil tiram	Marucha	Punta de Paleta
2304	修清板腱	Sampil kecil bersih	Paleta sin tapa	Asado del Carnicero
2320	胸肉	Sandung lamur	Pecho	Tapapecho
2340	後胸肉	Sandung lamur bagian pangkal	Pecho despuntado	-
2330	前胸肉	Sandung lamur bagian ujung	Pecho corto	-
2350	精修前胸肉	Sandung lamur alas tanpa polongan	Pecho corto – sin tapa	-
2260	肩肉	Sampil	Aguja	-
2264	沙朗心	Mata sampil bulat	Aguja sin tapa modificada	Huachalomo
2275	肩胛肉	Sampil bulat	Aguja especial	Huachalomo con Plateada
2270	方切肩肉	Sampil persegi	Aguja - corte recto	-
2310	黃瓜條	Kijen	Chingolo	Chocillo

ITEM NO.	ENGLISH	JAPANESE	KOREAN	CHINESE SIMPLIFIED
	<b>BONELESS</b>	骨なし	뼈 없는	无骨
2240	Cube Roll	キューブ ロール	꽃등심	眼肉心
2040	Eye Round	アイ ラウンド	홍두깨	小米龙
2210	Flank Steak	フランク ステーキ	양지 스테이크	牛腩排
2364	Heel Muscle	シン スペシャル トリム	사태 - 특별정선	腱子心
2205	Inside Skirt	インサイド スカート	업진살	内裙肉
2070	Knuckle	ナックル	설도 - 너클	膝圆(和尚头、圆霖)
2280	Neck	ネック	목살	颈肉
2030	Outside	アウトサイド	아웃사이드 - 설깃,홍두깨 포함	米龙
2050	Outside Flat	アウトサイド フラット	설깃	大米龙
2090	Rump	ランプ	럼프	臀腰肉
2091	Rump Cap	ランプ キャップ	설도 박근	臀腰肉盖
2100	Rump D Trim	D-ランプ	D형럼프 - 보섭살	精修D臀腰肉
2110	Rostbiff	ロストビッフ	로스트비프 / 알 럼프	臀腰肉心/臀腰眼
2020	Silverside	シルバーサイド	실버사이드	粗修米龙
2081	Sirloin Butt	サーロイン バット	씨로인 버트	粗修臀腰肉
2230	Spencer Roll	スペンサー ロール	등심	无骨眼肉
2140	Striploin	ストリップロイン	채끝등심	外脊(西冷)
2150	Tenderloin	テnderロイン	안심	里脊(牛柳、菲力)
2160	Tenderloin (SS off)	テnderロイン サイド ストラップ オフ	안심 허리근 제거	精修里脊
2060	Thick Flank	シック フランク	씩 플랭크 - 설도 미정선	粗修膝圆
2180	Thick Skirt	シック スカート	토시살	厚裙肉
2190	Thin Skirt	シン スカート	안창살	薄裙肉
2000	Topside	トップサイド	우둔	臀肉
2001	Topside Cap Off	トップサイド キャップ オフ	우둔 박근 제거	去盖臀肉
2002	Topside Cap	トップサイド キャップ	우둔 박근	臀肉盖
2131	Tri tip	トライチップ	설도 삼각살	三角肉

ITEM NO.	CHINESE TRADITIONAL	INDONESIA	SPANISH	CHILE
	無骨	TANPA TULANG	DESHUESADA	SIN HUESO
2240	沙朗	Lamusir	Bife ancho sin tapa	Lomo Vetado
2040	鯉魚管	Gandik	Peceto	Pollo Ganso
2210	牛腩排	Samcan Steak	Bife de vacío	Palanca
2364	精修腱子肉		Garrón – recorte especial	Abastero
2205	內裙肉	Lanlunan bagian dalam	Entraña interna	Entraña Fina
2070	和尚頭	Ketapa lanpa ural	Bola de lomo sin tapa	Posta Rosada
2280	頸肉	Leher	Cogote	Cogote
2030	整塊三叉	Pendasar gandik	Nalga de afuera	Ganso con Pollo Ganso
2050	三叉	Pendasar datar	Cuadrada	Ganso
2090	臀肉	Tanjung	Cuadril con colita	-
2091	臀肉蓋	Tanjung tanpa urat	Tapa de cuadril	Punta de Ganso
2100	D型臀肉	Tanjung tanpa pangkal	Cuadril con tapa	-
2110	臀肉心 / 臀肉眼	Tanjung bersih	Corazón de cuadril/ojo de cuadril	Asiento de Picana
2020	銀邊三叉	Pendasar utuh	Nalga de afuera con tortuguita	Ganso y Pollo Ganso y Abastero
2081	後腰脊肉	HAS TANJUNG BERSIH	Cuadril	-
2230	肋排肉心	Iga utuh bulat	Bife ancho	Lomo Vetado con Plateada
2140	紐約克	Has luar	Bife angosto	Lomo Liso
2150	菲力	Has dalam dengan anakan	Lomo	Filete
2160	菲力 - 去側唇	Has dalam tanpa anakan	Lomo sin cadena	Filete sin Cordon
2060	粗和尚頭	Kelapa dengan urat	Bola de lomo	-
2180	厚裙肉	Lanlunan gantung	Entraña gruesa	Pollo Barriga
2190	薄裙肉	Lanlunan badian luar	Entraña gruesa	Entraña
2000	頭刀	Penutup utuh	Nalga de adentro	Posta Negra
2001	去蓋頭刀	Penutup tanpa urat	Nalga de adentro sin tapa	Posta Negra sin Tapa
2002	頭刀蓋	Penutup dengan urat	Nalga de adentro con tapa	Tapa de Posta Negra
2131	三角形下後腰肉	Pangkal tanjung bawah bersih	Colita de cuadril	Punta de Picana

# INTERNATIONAL RED MEAT GLOSSARY SHEEPMEAT



ITEM NO.	ENGLISH	JAPANESE	KOREAN	CHINESE SIMPLIFIED
	<b>BONE-IN</b>	骨します。	뼈	带骨
5010	Breast and Flap	ブレスト & フラップ	가슴과 플랩	胸腹肉
5030	Foreshank	フォアシャンク	앞사태	前腱子
5031	Hindshank	ハインドシャンク	뒷사태	后腱子
4800	Leg Chump On	レッグ チャンプ オン	다리 - 찜프 온	带臀腿
4810	Leg Chump On Shank Off	レッグ チャンプ オン - シャンク オフ	다리 - 찜프 온 - 사태 제거	带臀去腱腿
4820	Leg Chump Off	レッグ チャンプ 오프	다리 - 찜프 오프	去臀腿
4830	Leg Chump Off Shank Off	レッグ チャンプ 오프 - シャンク 오프	다리 - 찜프 오프 - 사태 제거	去臀去腱腿
4821	Leg Easy Carve	レッグ シャンク ボーン	다리 사태뼈	腿腱骨
4860	Loin	ロイン	로인	腰肉
5020	Neck	ネック	목	颈肉
4932	Rack	ラック	랙	脊排
4748	Rack Cap Off	ラック キャップ 오프	랙 박근 제거	去盖脊排
4756	Rack Cap On (Frenched)	ラック キャップ オン フレンチド	랙 박근 부착 - 뼈 손질	法式带盖脊排
4764	Rack Cap Off (Frenched)	ラック キャップ 오프 フレンチド	랙 박근 제거 - 뼈 손질	法式去盖脊排
4880	Short Loin	ショート ロイン	쇼트 로인	腰脊肉
4990	Shoulder Square Cut	スクエア カット ショルダー	어깨 사각절단	方切肩肉

# INTERNATIONAL RED MEAT GLOSSARY SHEEPMEAT



ITEM NO.	CHINESE TRADITIONAL	ARABIC (MENA COUNTRIES)	SPANISH
	在骨	لحم الغنم مع العظام	CON HUESO
5010	帶骨胸腹肉	لصدر ولحم الخاصرة	Pecho y falda
5030	前腿腱子	موزات الفخذ الأمامي	Chambarete delantero
5031	後腿腱子	موزات الفخذ الخلفي	Chambarete trasero
4800	後腿帶臀	فخذ كامل	Pierna larga
4810	後腿帶臀去腱	فخذ كامل منزوع منه قصبه الساق	Pierna larga sin chambarete
4820	後腿去臀	فخذ منزوع منه لحم أعلى الفخذ	Pierna corta
4830	後腿去臀去腱	فخذ منزوع منه لحمة الموزات	Pierna corta sin chambarete
4821	去骨後腿帶腱骨	فخذ مشفى	Chambarete
4860	脊肋排	هبرة (المتله)	Lomo
5020	羊頸	الرقبة	Cogote
4932	含蓋羊排	الأضلاع	Costillar
4748	去蓋羊排	الأضلاع من دون دهن	Costillar sin tapa
4756	法式含蓋羊排	الأضلاع خالية من الدهون (طري)	Costillar con tapa a la francesa
4764	法式去蓋羊排	الأضلاع خالية من الدهون (طري)	Costillar sin tapa a la francesa
4880	羊丁骨	هبرة (المتله) من غير عظم	Lomo corto
4990	帶骨方切肩肉	قطع لحم الكتف	Espaldilla con corte cuadrado

# INTERNATIONAL RED MEAT GLOSSARY SHEEPMEAT



ITEM NO.	ENGLISH	JAPANESE	KOREAN	CHINESE SIMPLIFIED
	<b>BONELESS</b>	骨なし	뼈 없는	无骨
5109	Backstrap	バックストラップ	등심	通脊
5101	Backstrap	バックストラップ	등심	通脊
5150	Eye of Short Loin	アイ オブ ショート ロイン	짧은 알등심	腰脊眼肉
5151	Eye of Shoulder (Neck Fillet)	アイ オブ ショルダー	어깨목등심(넥 필레)	肩胛眼肉
5072	Knuckle	ナックル	설도 - 너클	膝圆
5065	Leg Cuts	レッグ カット	다리 부분육	腿肉块
5074	Rump	ランプ	럼프	精修臀腰肉
5050	Shoulder Square Cut	スクエア カット ショルダー	어깨살 사각 절단	方切肩肉 - 卷里/网里
5071	Silverside	シルバーサイド	실버사이드	粗修米龙
5080	Tenderloin	テンドーロイン	안심	里脊
5073	Topside	トップサイド	우둔	臀肉

# INTERNATIONAL RED MEAT GLOSSARY SHEEPMEAT

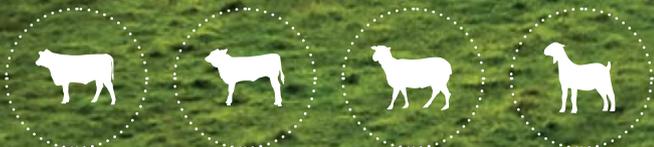


ITEM NO.	CHINESE TRADITIONAL	ARABIC (MENA COUNTRIES)	SPANISH
	無骨	لحم الغنم بدون عظام	DESHUESADA
5109	整條里肌	لحمة الظهر (المتلة)	Espinazo
5101	整條里肌	لحمة الظهر (المتلة)	Espinazo
5150	精修紐約克	هبرة لحمة الظهر الطرية	Centro de lomo corto
5151	肩頸眼肉	هبرة لحمة الكتف الطرية (فيلية الرقبة)	Centro de espaldilla
5072	和尚頭	مفصل اللحمة	Bola de lomo
5065	後腿四分切	قطع لحم الفخذ	Cortes de pierna
5074	精修臀肉	شريحة لحم الأرداف	Cuadril sin tapa
5050	方切肩肉 - 捲/或套網	قطع لحم الكتف	Espaldilla con corte cuadrado
5071	銀邊三叉	لحمة فخذ السيلفر سايد	Silverside
5080	菲力	لحم الخاصة (متلة)	Filete
5073	頭刀	لحمة الفخذ القسم العلوي	Nalga de adentro



8th EDITION

호주식육편람







8th EDITION

호주식육편람



AUSMEAT.COM.AU

