



Guía para la compra de carne de cerdo

Edición latinoamericana noviembre de 2021

Índice

- 3 Calidad y consistencia para el sector cárnico
- 4 Esquema de garantía de calidad para granjas Red Tractor
- 5 Cerdo
- 6 Clasificación de la canal de cerdo
- 7 Índice de cerdo
- 9 Cortes de cerdo

Cómo usar esta guía

Cortes primarios de cerdo

<p>Pescuezo de cerdo: con hueso</p> <p>Código: 1007</p>  <p>Descripción: Pescuezo de cerdo con hueso. Se corta, a partir del cuarto delantero, siguiendo la unión de los músculos.</p>	<p>Pescuezo de cerdo: sin hueso</p> <p>Código: 1008</p>  <p>Descripción: Pescuezo deshuesado. Se corta, a partir del cuarto delantero, siguiendo la unión de los músculos.</p>	<p>Músculo del pecho</p> <p>Código: 1030</p>  <p>Descripción: El músculo del pecho se obtiene al cortar a partir de la paleta redonda, siguiendo la unión de los músculos.</p>	<p>Músculo del pecho: completamente limpio</p> <p>Código: 1031</p>  <p>Descripción: El músculo del pecho se obtiene al cortar a partir de la paleta redonda, siguiendo la unión de los músculos (Código: 1005). Se elimina el exceso de grasa y terrillas.</p>
<p>Codillo: cuarto delantero</p> <p>Código: 1032</p>  <p>Descripción: El jamón se retira del cuarto delantero cortando entre el radio/cúbito y el húmero.</p>	<p>Sección media - incl. el aguayón</p> <p>Código: 1033</p>  <p>Descripción: Esta sección media está formada por el lomo y la barriga, incluyendo el aguayón, que forma parte de la pierna.</p>	<p>Sección media - incl. el filete (solomillo)</p> <p>Código: 1018</p>  <p>Descripción: Esta sección media la forma el lomo y la barriga, incluyendo el filete (solomillo).</p>	<p>Sección media: excl. el filete (solomillo)</p> <p>Código: 1034</p>  <p>Descripción: Esta sección media la forma el lomo y la barriga. No incluye el filete (solomillo).</p>

← Por favor, especifique este código y denominación de producto cuando efectúe su pedido o realice búsquedas en línea

← Las secciones están codificadas por color para facilitar su uso

← Denominación del producto y consejos útiles

10

Para consultar la lista completa de exportadores del Reino Unido, visite meattheUKexporters.com



Para obtener más información, visite meattheUKexporters.com

Calidad y consistencia para el sector cárnico

“Satisfacción de las exigencias del comprador de carne de cerdo”

Dick van Leeuwen

Los cambios del estilo de vida y el incremento de la demanda del consumidor exigente han dado lugar a grandes cambios y exigencias sobre el sector de las carnes rojas en términos de integridad y consistencia del producto.

Estos hechos, junto con una demanda cada vez mayor en cuanto a cantidad de productos cárnicos y especificaciones a disposición en el mercado minorista y de catering, han ocasionado diversos grados de inconsistencia y normas en relación con los productos. Las valoraciones inherentes a las canales y los métodos de procesamiento también han contribuido con estas inconsistencias.

Teniendo en cuenta lo anterior, AHDB ha desarrollado unas especificaciones y códigos completamente nuevos para los productos de cerdo.

Las especificaciones de esta guía son claras y concisas. Incluyen los códigos de todos los productos y una guía paso a paso de los procedimientos y técnicas de procesamiento.

Nacido en Holanda, Dick van Leeuwen se capacitó en la ampliamente aclamada Utrecht School of Butchery y tiene un gran renombre como una autoridad líder en carnicería y procesamiento de carnes.

Dick ha trabajado en puntos de venta, plantas de procesamiento y en la Meat and Livestock Commission, donde desarrolló una gran cantidad de nuevos productos y técnicas de corte y, durante los últimos 17 años, para AHDB Beef & Lamb, principalmente con mataderos, procesadores y carniceros especializados.

Ha elaborado varias publicaciones sobre el corte de carnes para que carniceros y proveedores de servicios de catering puedan mejorar con más facilidad la calidad y consistencia a través de las últimas técnicas de carnicería por despiece.

En 2007, Dick lanzó el *Manual de especificaciones de corte* y la *Guía para la compra de carne de cerdo*, que han sido ampliamente adoptados en toda la industria y son reconocidos como las enciclopedias para cortes de carne de cerdo.

Reconocido por el científico de la carne de renombre mundial, Dr. Chris Calkins, como "la mejor publicación sobre carne de cerdo que he visto", Dick continúa desarrollando nuevos productos que agregar a estas publicaciones.



Para obtener más información, visite meattheUKexporters.com

Esquema de garantía de calidad para granjas Red Tractor



Red Tractor es una empresa sin fines de lucro que brinda estabilidad y consistencia a través de un único conjunto de estándares garantizados. Es una organización británica líder en seguridad alimentaria, agrícola y de consumo que vincula la agricultura, la producción, el procesamiento y el envasado de alimentos. Aproximadamente 46.000 agricultores británicos y los principales supermercados trabajan según nuestros estándares líderes en el mundo para simplificar la vida de todos.

El logotipo de Red Tractor permite a los compradores saber que la alimentación y la bebida se pueden trazar, son seguras y se cultivan con dedicación. Las inspecciones son únicamente llevadas a cabo por organizaciones independientes para garantizar su plena imparcialidad. Su equipo de asesores especializados salvaguarda los estándares de Red Tractor desde la granja hasta la mesa.



Para obtener más información sobre los estándares de Red Tractor, visite assurance.redtractor.org.uk



Cerdo

La industria porcina británica es especializada y altamente profesional. No está subvencionado y está completamente centrado en el mercado, y produce carne de cerdo y productos de cerdo de alta calidad para consumidores cada vez más exigentes y sofisticados.

Hay en torno 10.000 granjas de cerdos en el Reino Unido, pero alrededor del 92% de la producción proviene de unas 1.600 granjas aseguradas, incluidas 10 empresas corporativas, que representan el 35% de las cerdas reproductoras. La industria del Reino Unido tiene una gran variedad de sistemas de producción. Hay unidades interiores, unidades exteriores, alojamientos con cama de paja y alojamientos con suelo emparrillado. Dicho esto, e impulsado por preocupaciones de bienestar y preferencias de los consumidores, los sistemas al aire libre para la cría de cerdos representan alrededor del 40% de todas las cerdas.

El clima relativamente seco de la parte oriental del Reino Unido ha alentado a realizar actividades de cría y terminación de cerdos al aire libre, además de ser ideal para el cultivo de cereales, por lo que los agricultores pueden confiar en los cereales para alimentar a sus cerdos.

Los cerdos comerciales en el Reino Unido son casi todos híbridos, en su mayoría derivados de un trasfondo de cruces Large White y Landrace genéticamente mejoradas, pero también incluyen genética de otras razas como Duroc y Pietrain.

El uso de antibióticos como promotores del crecimiento está específicamente prohibido (así como el uso de sustancias hormonales como promotoras de crecimiento en ganado). El uso profiláctico rutinario de antibióticos no se considera un uso responsable y se desaconseja activamente. Cuando sea necesario tratar a un animal de forma terapéutica, debe realizarse bajo supervisión veterinaria, y el veterinario debe decidir qué tipo de antibiótico es el adecuado. El uso de antibióticos debe registrarse y ser completamente rastreable. Este enfoque se basa en el asesoramiento de expertos que utilizan la ciencia y la evidencia más actualizadas.

Clasificación de la canal del cerdo

El siguiente equipo está aprobado para su uso en el Reino Unido:

- Sonda óptica
- Hennessy Grading Probe (HGP)
- Fat-O-Meat'er (FOM)
- AutoFOM
- CSB Ultra-Meater

El HGP, FOM, AutoFOM y CSB Ultra-Meater son sondas automáticas de registro.

Método 1

La sonda óptica se utiliza para medir la grasa dorsal y el grosor de la corteza en las posiciones P1 y P3, al nivel de la cabeza de la última costilla. La sonda se inserta a 4.5 cm y 8 cm de la línea media dorsal, respectivamente. Se registra la suma de las mediciones de P1 y P3.

Método 2

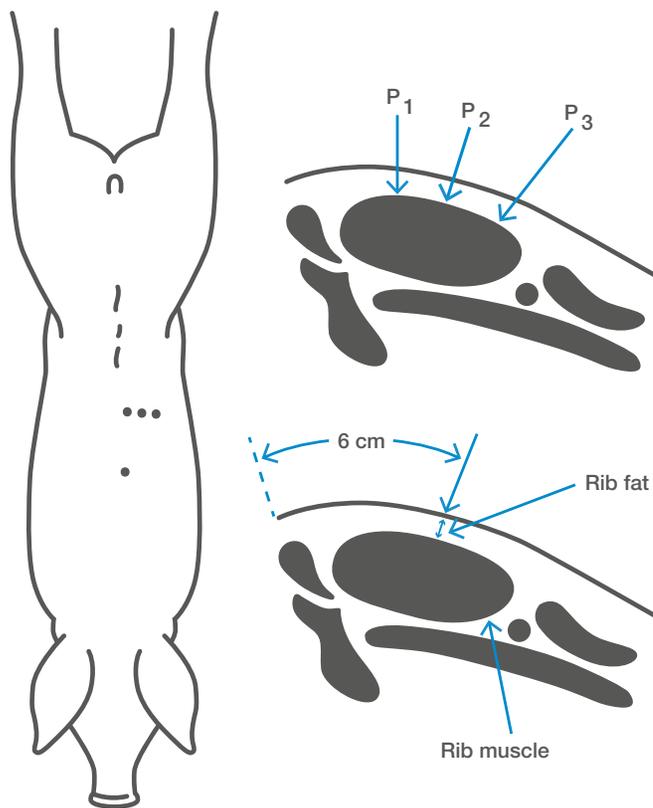
La sonda óptica se utiliza para medir la grasa dorsal y el grosor de la corteza en la posición P2, al nivel de la cabeza de la última costilla. La sonda se inserta a 6.5 cm de la línea media dorsal.

Método 3

HGP o FOM se utilizan para medir:

- Grasa dorsal y el grosor de la corteza en la posición P2 como en el Método 2. Las sondas HGP or FOM se insertan a 6 cm de la línea media dorsal.
- Grasa dorsal y el grosor de la corteza en un punto a 6 cm de la línea media dorsal entre la tercera y la cuarta-última costilla. Esta medida se conoce como grasa de costilla.
- *Longissimus dorsi* (dorsal largo) de profundidad en un punto a 6 cm de la línea media dorsal entre la tercera y la cuarta-última costilla. Esta medida se conoce como músculo costal.

Ubicación de los sitios de sondeo en el cuerpo del cerdo



Porcentaje de carne magra y grado de la UE

El porcentaje de carne magra se calcula de la siguiente manera:

- Sonda óptica
- El peso de la canal en frío y P2 (o P1 + P3) grosor de grasa que se utilizan para estimar el porcentaje de grasa magra.

Se puede asignar una clasificación de la UE a una canal utilizando el porcentaje de carne magra.

Porcentaje de carne magra	Grado de la UE
60% y superior	S
55–59%	E
50–54%	U
45–49%	R
40–44%	O
39% o menor	P

Valoración visual

Esta es la identificación de cerdos con defectos en la canal. Estos se describen como canales 'Z'. Las canales escuálidas, deformadas, manchadas, pigmentadas y de piel áspera, aquellas con grasa blanda o músculo pálido y aquellas devaluadas por estar parcialmente condenadas, se registran como 'Z' en el registro de canales. Los cerdos machos jóvenes se identifican y registran. Las canales con mala conformación se registran como canales 'C' a petición del matadero.

Índice de cerdo

Primarios

Cuarto delantero: incl. manita	9	Pierna de cerdo: sin hueso	13	Filete/solomillo	19
Cuarto delantero: con hueso	9	Tapa	13	Filete/solomillo: completamente limpio	19
Cuarto delantero: sin pescuezo, vértebras y costillas	9	Tapa: excl. músculos gracilis	13	Filete/solomillo con hueso	19
Paleta: redonda	9	Gracilis y músculos asociados	14		
Paleta: picnic	9	Babilla	14	Chuletas, bistecs y adoquines	
Paleta: deshuesada, sin cuero, excl. jarrete	9	Babilla: totalmente recortada 98% VL	14	Chuletas T-bone	20
Paleta: deshuesada 95%VL, excl. jarrete	9	Contra con cuete y el músculo del talón	14	Chuleta Club	20
Boston Butt (Final Pescuezo) - con hueso, con cuero	9	Contra con cuete	14	Côte de cerdo	20
Pescuezo de cerdo – con hueso	10	Contra con cuete: totalmente recortado 98%VL	14	Chuleta Tomahawk	20
Pescuezo de cerdo: sin hueso	10	Contra - totalmente limpia 98%VL	14	Chuletas: lomo (sin parte de la vértebra)	20
Músculo del pecho	10	Cuete: totalmente recortado 98%	14	Chuletas: sección del costillar del lomo	20
Músculo del pecho: completamente limpio	10	Aguayón	15	Chuletas: Pescuezo	20
Codillo: cuarto delantero	10	Aguayón: totalmente limpio 98% VL	15	Escalopes de corte fino: Tapa, excl. músculo gracilis (5–7 mm de espesor)	20
Sección media: incl. el aguayón	10	Músculo del talón: totalmente limpio	15	Escalopes de corte fino: Contra (5–7 mm de espesor)	21
Sección media: incl. filete (solomillo)	10			Bistec de pescuezo de corte fino: (5–7 mm de espesor)	21
Sección media: excl. filete (solomillo)	10	Cortes para asar		Bistec de lomo de corte fino: (5–7 mm de espesor)	21
Sección media: deshuesada	11	Pierna para asar: deshuesada	16	Escalopes de lomo de corte fino: 99% VL (5–7 mm de espesor)	21
Lomo: con hueso, con cuero, incl. filete (solomillo)	11	Paleta para asar: deshuesada	16	Bistec de cuello de corte fino: (5–7 mm de espesor)	21
Lomo: con hueso, sin cuero, incl. filete (solomillo)	11	Pierna de cerdo: con hueso y enrollada	16	Lonchas de barriga de corte fino: sin cuero (5–7mm de espesor)	21
Lomo: con hueso, con cuero, excl. filete (solomillo)	11	Pierna: deshuesada	16	Bistec de caña de lomo	21
Lomo: con hueso, sin cuero, excl. filete (solomillo)	11	Lomo y barriga: deshuesada	16	Medallones de cerdo: lomo 99% VL	21
Lomo: sin hueso, con cuero	11	Boston Butt (punta del pescuezo): deshuesado y sin cuero	16	Medallones de cerdo: tapa, excl. músculo gracilis	22
Lomo: sin hueso, sin cuero	11	Pescuezo: deshuesado	16	Medallones de cerdo: cuete	22
Lomo y aguayón: con cuero	11	Pescuezo con cuero: deshuesado	16	Bistec de tapa (15 mm de espesor)	22
Lomo y aguayón: sin cuero	12	Paleta: deshuesada (palerón y espaldilla)	17	Bistec de aguayón	22
Cadera	12	Paleta: deshuesada (pecho y llana)	17	Bistec de aguayón con hueso	22
Caña de lomo 95% VL, incl. piel plateada, cordón y el músculo espinoso	12	Lomo con cuero: deshuesado	17	Bistec de pierna: suadero	22
Caña de lomo 98% VL, excl. piel plateada, incl. cordón y el músculo espinoso	12	Lomo: deshuesado y sin cuero	17	Bistec presa (bistec Denver)	22
Caña de lomo: 99% VL	12	Barriga para asar: deshuesado y sin cuero	17	Bistec (espaldilla)	22
Barriga: con hueso, con cuero	12	Costillar de cerdo	17	Bistec de lomo: deshuesado	23
Barriga: con hueso, sin cuero	12	Costillar Tomahawk	17	Bistec San Valentín	23
Barriga: sin hueso, con cuero	12	Lomo: 99%VL	17	Bistec Rib-eye	23
Barriga: sin hueso y sin cuero	13	Caña de lomo	18	Escalopes de lomo: 99%VL	23
Pierna y cadera: incl. punta del filete (solomillo)	13	Caña de lomo: 99%VL	18	Bistec de pescuezo	23
Pierna y cadera: excl. punta del filete (solomillo)	13	Mini porción de pierna con cuero: deshuesada	18	Tiras de barriga: con hueso, con cuero	23
Pierna y cadera: sin el hueso ilíaco y la rabadilla, excl. el filete (solomillo)	13	Mini porción (350–450 g): pierna	18	Tiras de barriga: con hueso, sin cuero	23
Pierna de cerdo	13	Mini porción (350–450 g): tapa	18	Tiras de barriga: mini	23
		Mini porción (350–450 g): pescuezo	18	Filete/Solomillo de cerdo abierto	24
		Mini porción con cuero (350–450 g): pescuezo	18		
		Porción de diezmillero: pescuezo	18		

Filete/solomillo de cerdo abierto: porciones	24
Filete/Solomillo con hueso	24
Bistec de filete/solomillo con hueso	24
Medallones de filete/solomillo	24
Filete/solomillo de cerdo: brochetas	24
Derby Pavé: pescuezo	24
Adoquines: pescuezo	24
Adoquines: músculos de la pierna	25
Chunkies: músculos de la pierna	25
Diezmillo abierto: Pescuezo	25
Fajos de barriga de cerdo	25
Bloque de barriga: sin hueso, sin cuero	25
Ruedas de barriga	25

Costillas, chamorros/codillos y jarrete

Costillar: lomo	26
Costillas: lomo, individual	26
Costillar Gloucester	26
Costillas Gloucester: individual	26
Costillar London: lomo	26
Costillas London	26
Costillar: barriga	26
Costillas individuales: barriga	26
Costillar King: barriga	27
Costilla King: barriga, porciones	27
Costillas Derby: pescuezo	27
Costillas Derby: pescuezo, sin hueso	27
Costillar del pecho	27
Costillas del pecho: individuales	27
Costillas del cuarto delantero	27
Corte Henry: entero	27
Corte Henry: porciones	28
Codillo/chamorro pierna	28
Jarrete: cuarto trasero	28
Porciones de jarrete: cuarto trasero	28
Brazuelo/chamorro paleta: cuarto delantero	28
Brazuelo/chamorro paleta: sin cuero	28
Porciones de brazuelo/chamorro paleta: sin cuero	28

Cortadillo, tiras y molida

Cortadillo (músculos de la pierna 98% VL)	29
Cortadillo (músculos de la paleta 95% VL)	29
Cortadillo (pescuezo 90% VL)	29
Cortadillo para 'cocción rápida' (Pescuezo 90% VL)	29
Tiras para saltar (músculos de la pierna 98% VL)	29
Tiras para 'cocción rápida' (pescuezo 90% VL)	29
Molida 95%VL	29

Vísceras

Manitas de cerdo delanteras	30
Manita de cerdo partida	30
Manita de cerdo trasera	30
Manita de cerdo partida	30
Hígado de cerdo	30
Riñón de cerdo	30
Carrillera de cerdo	30
Oreja de cerdo	30
Estómago de cerdo	31
Morro de cerdo	31
Lengua de cerdo	31
Cabeza de cerdo, entera	31
Máscara de cerdo	31
Grasa redaño	31
Cola de cerdo	31
Machitos, tripas de cerdo (Intestino grueso)	31
Huesos del pescuezo de cerdo	32
Puntas costilla	32
Cuero de lomo de cerdo	32
Sesos de cerdo	32

Cortes primarios de cerdo

Cuarto delantero: incl. manita

Código: 1026



Descripción: Cuarto delantero con hueso y con manita.

Cuarto delantero: con hueso

Código: 1003



Descripción: Cuarto delantero con hueso.

Cuarto delantero: sin pescuezo, vértebras y costillas

Código: 1004



Descripción: Cuarto delantero con hueso - se extrajeron las costillas, los huesos del pescuezo y de las vértebras

Paleta: redonda

Código: 1005



Descripción: Extraída del cuarto delantero con los músculos del pescuezo. Sin costillas del pecho.

Paleta: picnic

Código: 1006



Descripción: Separado del cuarto delantero junto con los músculos del pescuezo. Las costillas del pecho y parte del cuero son retirados.

Paleta: deshuesada, sin cuero, excl. jarrete

Código: 1027



Descripción: Proviene de la paleta redonda (Código: 1005) excluidos los músculos del jarrete.

Paleta: deshuesada 95% VL, excl. jarrete

Código: 1028



Descripción: Proviene de la paleta redonda (Código: 1005) excluidos los músculos del jarrete.

Boston Butt (final pescuezo): con hueso, con cuero

Código: 1029



Descripción: Este corte contiene la parte del pescuezo y la escápula

Cortes primarios de cerdo

**Pescuezo de cerdo:
con hueso**

Código: 1007



Descripción: Pescuezo de cerdo con hueso. Se corta, a partir del cuarto delantero, siguiendo la unión de los músculos,

**Pescuezo de cerdo:
sin hueso**

Código: 1008



Descripción: Pescuezo deshuesado. Se corta, a partir del cuarto delantero, siguiendo la unión de los músculos.

Músculo del pecho

Código: 1030



Descripción: El músculo del pecho se obtiene al cortar a partir de la paleta redonda, siguiendo la unión de los músculos.

**Músculo del pecho:
completamente límpio**

Código: 1031



Descripción: El músculo del pecho se obtiene al cortar a partir de la paleta redonda, siguiendo la unión de los músculos (Código: 1005). Se elimina el exceso de grasa y ternillas.

Codillo: cuarto delantero

Código: 1032



Descripción: El jarrete se retira del cuarto delantero cortando entre el radio/cúbito y el húmero.

**Sección media: incl. el
aguayón**

Código: 1033



Descripción: Esta sección media está formada por el lomo y la barriga, incluyendo el aguayón, que forma parte de la pierna.

**Sección media: incl. filete
(solomillo)**

Código: 1018



Descripción: Esta sección media la forma el lomo y la barriga, incluyendo el filete (solomillo).

**Sección media: excl. filete
(solomillo)**

Código: 1034



Descripción: Esta sección media la forma el lomo y la barriga. No incluye el filete (solomillo).

Cortes primarios de cerdo

Sección media: deshuesada

Código: 1035



Descripción: A esta parte mediante la técnica de corte por deslizamiento y no incluye el filete (solomillo)

Lomo: con hueso, con cuero, incl. filete (solomillo)

Código: 1010



Descripción: Lomo con hueso y cuero. Incluye el filete.

Lomo: con hueso, sin cuero, incl. filete (solomillo)

Código: 1011



Descripción: Lomo con hueso y cuero, la grasa recortada con un máximo de espesor de 10mm. Incluye el filete.

Lomo: con hueso, con cuero, excl. filete (solomillo)

Código: 1037



Descripción: Lomo con hueso y cuero pero sin filete.

Lomo: con hueso, sin cuero, excl. filete (solomillo)

Código: 1036



Descripción: Lomo con hueso, con cuero y sin filete. La grasa recortada con un máximo de 10mm de espesor.

Lomo: sin hueso, con cuero

Código: 1056



Descripción: Lomo sin hueso y filete.

Lomo: sin hueso, sin cuero

Código: 1013



Descripción: Lomo sin cuero, deshuesado y sin filete.

Lomo y aguayón: con cuero

Código: 1038



Descripción: Lomo con hueso, incluye el aguayón, que forma parte de la pierna.

Cortes primarios de cerdo

Lomo y aguayón: sin cuero

Código: 1039



Descripción: Lomo con hueso y aguayón, que forma parte de la pierna. Sin cuero.

Cadera

Código: 1057



Descripción: Cadera separado del lomo y del aguayón, e incluye parte de los músculos del Aguayón.

Caña de lomo 95% VL, incl. piel plateada, cordón y el músculo espinoso

Código: 1042



Descripción: Lomo sin hueso y con banda lateral. Pieza limpia de grasa.

Caña de lomo 98% VL, excl. piel plateada, incl. cordón y el músculo espinoso

Código: 1043



Descripción: Lomo sin hueso y con banda lateral. Pieza limpia de grasa y de piel plateada.

Caña de lomo: 99% VL

Código: 1044



Descripción: Lomo sin hueso, con banda lateral. Pieza sin grasa, piel plateada, cordón y músculo espinoso, dejando solo el ojo del músculo. Recortado al 99% VL.

Barriga: con hueso, con cuero

Código: 1014



Descripción: Barriga con hueso y cuero.

Barriga: con hueso, sin cuero

Código: 1040



Descripción: Barriga con hueso y sin cuero.

Barriga: sin hueso, con cuero

Código: 1015



Descripción: Pieza de barriga con cuero. Las costillas se desprenden mediante la técnica de corte por deslizamiento.

Cortes primarios de cerdo

Barriga: sin hueso y sin cuero

Código: 1016



Descripción: Barriga sin cuero. Las costillas se desprenden mediante la técnica de corte por deslizamiento.

Pierna y cadera: incl. punta del filete (solomillo)

Código: 1017



Descripción: Separar la pierna y la cadera del costado del cerdo, contando entre las dos últimas vértebras lumbares. Incluye la punta del filete.

Pierna y cadera: excl. punta del filete (solomillo)

Código: 1045



Descripción: Separar la pierna y la cadera del costado del cerdo, cortando entre las dos últimas vértebras lumbares. Excluye la punta del filete.

Pierna y cadera: sin el hueso ilíaco y la rabadilla, excl. el filete (solomillo)

Código: 1046



Descripción: Pierna y cadera de cerdo parcialmente deshuesados, Excluye la punta del filete.

Pierna de cerdo

Código: 1047



Descripción: La pierna de cerdo no incluye la cadera.

Pierna de cerdo: sin hueso

Código: 1048



Descripción: Pierna de cerdo sin codillo. El fémur se extrae mediante deshuesado en túnel. La pierna de cerdo no incluye la cadera.

Tapa

Código: 1019



Descripción: La tapa se obtiene al cortar a partir de la pierna, entre la unión de los músculos.

Tapa: excl. músculos gracilis

Código: 1020



Descripción: La tapa es separada de la pierna cortando entre la unión de los dos músculos. Extracción del gracilis y los músculos asociados.

Cortes primarios de cerdo

Gracilis y músculos asociados

Código: 1049



Descripción: El gracilis y los músculos asociados se eliminan de la tapa cortando entre la unión de cada músculo.

Babilla

Código: 1050



Descripción: Extracción de la babilla cortando entre los músculos de la pierna.

Babilla: totalmente recortada 98% VL

Código: 1021



Descripción: Extracción de la babilla cortando entre los músculos de la pierna y recortada 98%VL.

Contra con cuete y el músculo del talón

Código: 1022



Descripción: Contra con cuete y el músculo del talón separados de la pierna cortando entre las uniones de los músculos.

Contra con cuete

Código: 1023



Descripción: La contra con cuete se obtiene al cortar a partir de la pierna, siguiendo la unión de los músculos.

Contra con cuete: totalmente recortado 98% VL

Código: 1055



Descripción: La contra con cuete se obtiene al cortar a partir de la pierna, siguiendo la unión de los músculos. Recortado 98%VL.

Contra: totalmente limpia 98% VL

Código: 1051



Descripción: La contra se obtiene al cortar a partir de la pierna, siguiendo la unión de los músculos. Recortada 98%VL.

Cuete: totalmente recortado 98% VL

Código: 1052



Descripción: El cuete se obtiene al cortar a partir de la pierna, siguiendo la unión de los músculos. Recortado 98%VL.

Cortes primarios de cerdo

Aguayón

Código: 1053



Descripción: El aguayón se obtiene al cortar a partir de la pierna, siguiendo la unión de los músculos.

Aguayón: totalmente limpio 98% VL

Código: 1024



Descripción: El aguayón se obtiene al cortar a partir de la pierna, siguiendo la unión de los músculos. Recortada 98%VL.

Músculo del talón: totalmente limpio

Código: 1054



Descripción: El músculo del talón se obtiene al cortar a partir de la pierna, siguiendo la unión de los músculos. Totalmente limpio.

Cortes de cerdo para asar

Pierna para asar: deshuesada

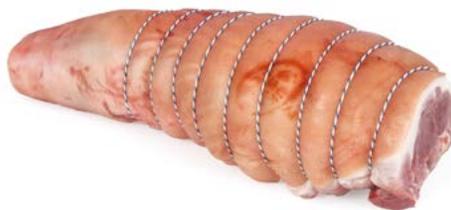
Código: 2003



Descripción: La tapa y la babilla se retiran de una pierna deshuesada y sin cadera. Al resto de la pieza se le recorta el exceso de grasa y ternillas y es enrollada. Listo para asar.

Paleta para asar: deshuesada

Código: 2002



Descripción: Paleta redonda, parcialmente deshuesada para facilitar el trinchado. Con brazuelo.

Pierna de cerdo: con hueso y enrollada

Código: 2001



Descripción: Mediante la técnica del deshuesado en túnel, se deshuesa la pierna y se enrollada sin codillo.

Pierna: deshuesada

Código: 2032



Descripción: Pieza preparada a partir de la pierna y cadera del cerdo.

Lomo y barriga: deshuesada

Código: 2004



Descripción: Lomo y barriga deshuesados, sin cuero y enrollados, listo para asar.

Boston Butt (punta del pescuezo): deshuesado y sin cuero

Código: 2024



Descripción: Este corte incluye el pescuezo y la llana, se deshuesa la escápula y se enrolla. Listo para asar.

Pescuezo: deshuesado

Código: 2006



Descripción: Pescuezo deshuesado y enrollado. Listo para asar.

Pescuezo con cuero: deshuesado

Código: 2019



Descripción: Pescuezo deshuesado, recortado y con cuero para chicharrón. Enrollado y listo para asar.

Cortes de cerdo para asar

Paleta: deshuesada (palerón y espaldilla)

Código: 2021



Descripción: Proviene de una paleta redonda y deshuesada, la cual es cortada siguiendo la unión de los músculos y solo se incluyen el palerón y la espaldilla, totalmente recortadas. Corte listo para asar.

Paleta: deshuesada (pecho y llana)

Código: 2022



Descripción: Proviene de una paleta redonda y deshuesada, la cual es cortada siguiendo la unión de los músculos y solo se incluyen el pecho y la llana, totalmente recortadas. Corte listo para asar.

Lomo con cuero: deshuesado

Código: 2031



Descripción: Lomo deshuesado y con cuero, enrollado listo para asar.

Lomo: deshuesado y sin cuero

Código: 2005



Descripción: Lomo deshuesado y sin cuero, enrollado listo para asar.

Barriga para asar: deshuesado y sin cuero

Código: 2009



Descripción: Barriga deshuesada y sin cuero, enrollado listo para asar.

Costillar de cerdo

Código: 2008



Descripción: Este corte proviene del costillar del lomo.

Costillar Tomahawk

Código: 2035



Descripción: Proviene del costillar del lomo, con 17.5 cm de las costillas expuestas.

Lomo: 99% VL

Código: 2018



Descripción: Para la obtención de este corte se utiliza el ojo del lomo donde se retiran todas las ternillas y la grasa visible.

Cortes de cerdo para asar

Caña de lomo

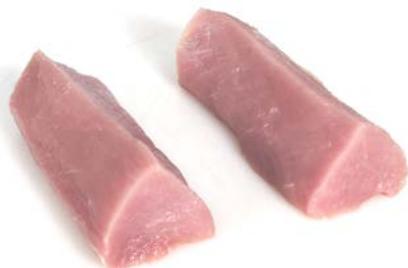
Código: 2033



Descripción: Proviene de un lomo deshuesado y sin cuero cortado por la mitad longitudinalmente, para obtener cañas de lomo del peso requerido. Espesor máximo de grasa de 7mm.

Caña de lomo: 99% VL

Código: 2034



Descripción: Proviene de un lomo deshuesado y cuero, sin ternillas ni grasa visibles. Cortar por la mitad longitudinalmente, para obtener cañas de lomo: 99%VL del peso requerido.

Mini porción de pierna con cuero: deshuesada

Código: 2036



Descripción: Cuero sobre cortes mini, obtenidos a partir de una pierna y aguayón deshuesados de cerdo sin la tapa.

Mini porción (350–450 g): pierna

Código: 2010



Descripción: Proviene cortando por las uniones de los músculos de la tapa, contra, babilla y aguayón. Peso de 350 á 450g.

Mini porción (350–450 g): tapa

Código: 2017



Descripción: Proviene de la tapa. Peso de 350g á 450g.

Mini porción (350–450 g): pescuezo

Código: 2007



Descripción: Proviene del pescuezo. Peso de 350g á 450 g.

Mini porción con cuero (350–450 g): pescuezo

Código: 2020



Descripción: Preparada a partir del pescuezo con cuero para chicharrón. Peso de 350g á 450g.

Porción de diezmilló: pescuezo

Código: 2023



Descripción: Este corte de cerdo es la continuación del entrecot, que se une con el pescuezo.

Cortes de cerdo para asar

Filete/solomillo

Código: 2012



Descripción: Filete entero.

Filete/solomillo: completamente limpio

Código: 2029



Descripción: Filete completamente limpio.

Filete/solomillo con hueso

Código: 2030



Descripción: Filete con hueso, elaborado a partir de la sección lumbar del lomo.

Cerdo: Chuletas, bistecs y adoquines

Chuletas T-bone

Código: 3007



Descripción: Elaborado a partir de la sección lumbar del lomo. Contiene el lomo y el filete.

Chuleta Club

Código: 3009



Descripción: Preparado a partir del costillar del lomo; cada Chuleta Club contiene una costilla.

Côte de cerdo

Código: 3081



Descripción: Preparado a partir del costillar del lomo; de cada tres costillas, se deja la del centro y se cortan las otras dos.

Chuleta Tomahawk

Código: 3059



Descripción: Preparado a partir del costillar del lomo; cada chuleta contiene una costilla larga cortada a la francesa.

Chuletas: lomo (sin parte de la vértebra)

Código: 3042



Descripción: Elaborado a partir del lomo entero, sin filete, y se retira la parte de la vértebra.

Chuletas: sección del costillar del lomo

Código: 3008



Descripción: Elaborado a partir del costillar del lomo. Espesor de 20 mm. No todas las chuletas tienen una costilla.

Chuletas: pescuezo

Código: 3010



Descripción: Elaborado a partir del pescuezo con hueso. Espesor de 20mm.

Escalopes de corte fino: Tapa, excl. músculo gracilis (5 – 7 mm de espesor)

Código: 3035

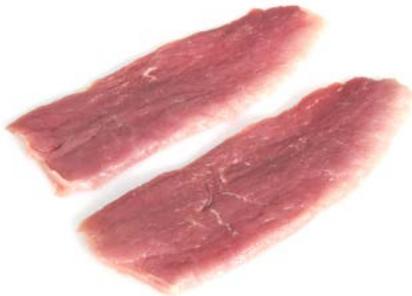


Descripción: Elaborado a partir de la tapa, totalmente recortada, sin el gracilis.

Cerdo: Chuletas, bistecs y adoquines

Escalopes de corte fino:
Contra: (5-7 mm de espesor)

Código: 3036



Descripción: Proviene de la contra completamente recortada.

Bistec de aguayón de corte fino:
(5-7 mm de espesor)

Código: 3038



Descripción: Proviene de un aguayón completamente recortado.

Bistec de lomo de corte fino:
(5-7 mm de espesor)

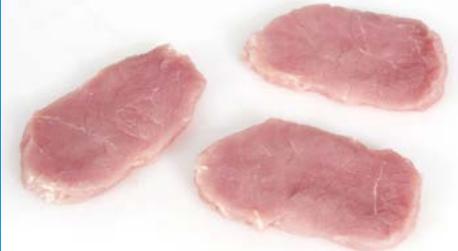
Código: 3041



Descripción: Proviene de un lomo sin cuero. Nivel máximo de grasa de 5mm y la cola de lomo no debe exceder los 25mm.

Escalopes de lomo de corte fino: 99% VL: (5-7 mm de espesor)

Código: 3006



Descripción: Proviene del músculo del ojo del lomo completamente recortado.

Bistecs de pescuezo de corte fino:
(5-7 mm de espesor)

Código: 3003



Descripción: Pescuezo de cerdo totalmente recortado y sin hueso.

Lonchas de barriga de corte fino:
sin cuero (5-7 mm de espesor)

Código: 3025



Descripción: Barriga recortada y sin cuero.

Bistec de caña de lomo

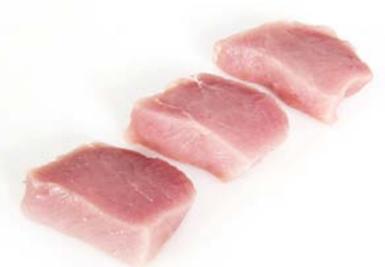
Código: 3051



Descripción: Proviene de la caña de lomo cortado por la mitad longitudinalmente. Nivel máximo de grasa 7 mm

Medallones de cerdo: lomo
99% VL

Código: 3052



Descripción: Proviene de la caña de lomo, totalmente recortado, cortado longitudinalmente. Espesor máximo de 15 mm.

Cerdo: Chuletas, bistecs y adoquines

Medallones de cerdo: tapa, excl. músculo gracilis

Código: 3039



Descripción: Proviene de una tapa completamente recortada. Espesor máximo 15 mm y ancho 50 mm

Medallones de cerdo: cuete

Código: 3040



Descripción: Proviene del cuete completamente limpio. Espesor máximo de 15 mm.

Bistec de tapa (15 mm de espesor)

Código: 3073



Descripción: Tapa que incluye el músculo gracilis. Espesor máximo de 15 mm.

Bistec de aguayón

Código: 3016



Descripción: El aguayón completo se separa del resto de la pierna. El aguayón es cortado en bistecs.

Bistec de aguayón con hueso

Código: 3037



Descripción: El aguayón completo, con hueso, se separa del resto de la pierna junto con la cadera. El aguayón es cortado/serrado en bistecs.

Bistecs de pierna: suadero

Código: 3032



Descripción: El suadero, se separa de la pierna y de la cadera. El suadero es cortado en bistecs.

Bistec presa (bistec Denver)

Código: 3072



Descripción: Proviene de un solo músculo, cortado a partir del pescuezo por la unión de los músculos. Un porte bien conocido en España.

Bistec (españilla)

Código: 3064



Descripción: La españilla se obtiene cortando a partir de la paleta redonda por la unión de los músculos y se corta en bistecs.

Cerdo: Chuletas, bistecs y adoquines

Bistec de lomo: deshuesado

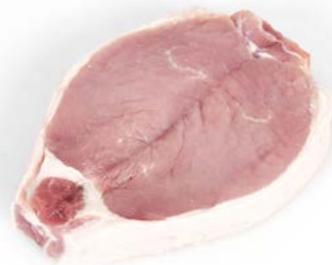
Código: 3004



Descripción: Lomo completo deshuesado cortado en bistecs. La grasa mide hasta 8 mm de espesor. La cola del lomo no debe exceder los 25 mm.

Bistec San Valentín

Código: 3012



Descripción: Lomo completo, deshuesado y sin cuero, cortado en bistecs en forma de mariposa.

Bistec Rib-Eye

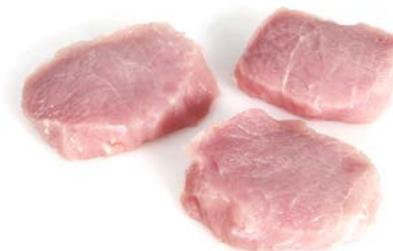
Código: 3014



Descripción: Preparado a partir de la sección torácica del músculo del ojo de lomo, que incluye el músculo espinal más oscuro.

Escalopes de lomo: 99% VL

Código: 3048



Descripción: Preparado a partir del ojo del lomo, sin incluir la cadena muscular y el músculo espinal más oscuro. Se elimina toda grasa y ternillas.

Bistec de pescuezo

Código: 3001



Descripción: Pescuezo recortado y deshuesado cortado en bistecs.

Tiras de barriga: con hueso, con cuero

Código: 3022



Descripción: Tiras de barriga con hueso y cuero.

Tiras de barriga: con hueso, sin cuero

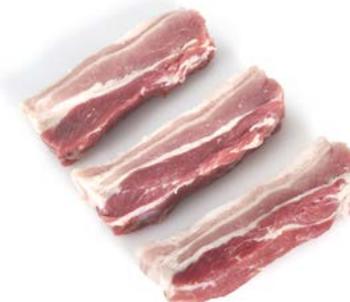
Código: 3023



Descripción: Tiras de barriga con hueso y sin cuero.

Tiras de barriga: mini

Código: 3024



Descripción: Pequeñas tiras de barriga deshuesadas y sin cuero.

Cerdo *Chuletas, bistecs y adoquines*

Filete/solomillo de cerdo abierto

Código: 3045



Descripción: Un filete de cerdo completamente recortado, cortado en mariposa.

Filete/solomillo de cerdo abierto: porciones

Código: 3046



Descripción: Un filete de cerdo completamente recortado, cortado en mariposa en las porciones requeridas.

Filete/solomillo con hueso

Código: 2030



Descripción: Proviene de la sección lumbar del lomo, dejando parte de los huesos adheridos al filete.

Bistec de filete/solomillo con hueso

Código: 3060



Descripción: Proviene de la sección lumbar del lomo. Cortado en bistecs con hueso.

Medallones de filete/solomillo

Código: 3074



Descripción: Filete cortado en medallones de 25 mm de espesor.

Filete/solomillo de cerdo – brochetas

Código: 3047



Descripción: Filete cortado en bistecs de 25 mm en brocheta.

Derby Pavé: Pescuezo

Código: 3068



Descripción: Pescuezo de cerdo deshuesado, cortado en forma de mariposa y recortado.

Adoquines: Pescuezo

Código: 3002



Descripción: Pescuezo deshuesado, cortado longitudinalmente en rodillos y luego cortado en las porciones de peso requeridas, asegurando con bandas para asar.

Cerdo *Chuletas, bistecs y adoquines*

Adoquines: músculos de la pierna

Código: **3018**



Descripción: Las porciones de peso requeridas se preparan a partir de la tapa, pulpa larga, aguayón o babilla y se aseguran con bandas para asar.

Chunkies: músculos de la pierna

Código: **3027**



Descripción: Tapa recortada, pulpa larga, aguayón o babilla cortado en las porciones de peso requeridas y marcado con diamante.

Diezmillo abierto: pescuezo

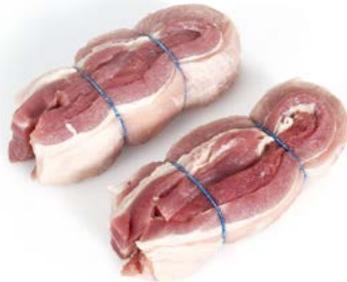
Código: **3065**



Descripción: Los músculos Presa/Denver y el resto de los músculos del entrecot son separados del pescuezo. El músculo restante se corta en forma de mariposa para formar el diezmillo abierto.

Fajos de barriga de cerdo

Código: **3026**



Descripción: Una barriga deshuesada/sin cuero y doblada, asegurada con bandas elásticas y cortada en las porciones de peso requeridas.

Bloque de barriga: sin hueso, sin cuero

Código: **3033**



Descripción: Pequeños bloques de barriga/sin cuero con marcas de diamante.

Ruedas de barriga

Código: **3043**



Descripción: Una barriga sin hueso/sin cuero y recortada, ensartado y cortado en las porciones de peso requeridas.

Costillas, chamorros/codillos y jarretes

Costillar: lomo

Código: 3019



Descripción: Las costillas del lomo se separan de la carne al pegar y deslizar el filo del cuchillo al costillar sin cortar la carne.

Costillas: lomo, individual

Código: 3075



Descripción: Las costillas del lomo se separan de la carne, al pegar y deslizar el filo del cuchillo al costillar sin cortar la carne, y cortadas en costillas individuales.

Costillar Gloucester

Código: 3055



Descripción: Costillar de lomo con una variedad de músculos, incluida la cola del lomo, creando un costillar muy carnoso.

Costillas Gloucester: individual

Código: 3056



Descripción: Costillas carnosas individuales que incluyen una variedad de músculos, incluida la cola del lomo.

Costillar London: lomo

Código: 3057



Descripción: Vértebras y huesos de espinazo del lomo con una capa de carne de un mínimo de 20 mm de espesor.

Costillas London

Código: 3058



Descripción: Vértebras y huesos de espinazo del lomo con una capa de carne de un mínimo de 20 mm de espesor. Cortadas en porciones individuales de 30 mm de ancho.

Costillar: barriga

Código: 3020



Descripción: Costillar, incluidos los huesos blandos/cartilago extraídos de la barriga. Separando los huesos de la carne al pegar y deslizar el filo del cuchillo al costillar sin cortar la carne.

Costillas individuales: barriga

Código: 3021

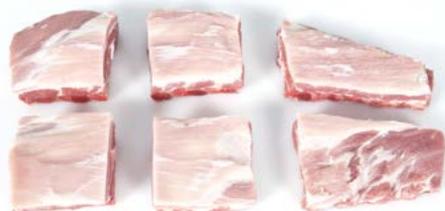


Descripción: Costillas individuales, incluidos los huesos blandos/cartilago extraídos de la barriga. Separando los huesos de la carne al pegar y deslizar el filo del cuchillo al costillar sin cortar la carne.

Costillas, chamorros/codillos y jarretes

Costillar King: barriga

Código: 3053



Descripción: Toda la carne recortada de la barriga se deja en el costillar de la barriga, para crear un costillar muy carnoso con el peso requerido.

Costilla King: barriga, porciones

Código: 3054



Descripción: Toda la carne recortada de la barriga se deja en el costillar de la barriga para crear una costilla muy carnosa, la cual es cortada en porciones individuales y cada una contiene dos pequeñas costillas.

Costillas Derby: pescuezo

Código: 3066



Descripción: Proviene de las clavículas con una capa de carne de un mínimo de 20 mm de espesor y cortadas en porciones de 30 mm de ancho.

Costillas Derby: pescuezo, sin hueso

Código: 3067



Descripción: Proviene de un pescuezo deshuesado.

Costillar del pecho

Código: 3069



Descripción: Un costillar con mucha carne, que incluye el músculo del pecho.

Costillas del pecho: Individuales

Código: 3070



Descripción: Costillas carnosas individuales

Costillas del cuarto delantero

Código: 3071



Descripción: Un costillar de 4 huesos producido a partir del cuarto delantero.

Corte Henry: entero

Código: 2025



Descripción: De la paleta, llana carnosa de cerdo.

Costillas, chamorros/codillos y jarretes

Corte Henry: porciones

Código: 2026



Descripción: De la paleta, llana carnosa de cerdo cortada en porciones.

Codillo/Chamorro pierna

Código: 3076



Descripción: Con hueso y cuero, codillo de la pierna.

Jarrete: cuarto trasero

Código: 3077



Descripción: Proviene del codillo. Sin cuero y sin parte del músculo del talón.

Porciones de jarrete: cuarto trasero

Código: 3078



Descripción: Porciones individuales. Proviene del codillo, sin cuero y sin músculo del talón.

Brazuelo/Chamorro paleta: cuarto delantero

Código: 1032



Descripción: Brazuelo con hueso y cuero. Proviene del cuarto delantero.

Brazuelo/chamorro paleta: sin cuero

Código: 3079



Descripción: Brazuelo con hueso y sin cuero. Proviene del cuarto delantero.

Porciones de brazuelo/ chamorro paleta: sin cuero

Código: 3080



Descripción: Porciones individuales que provienen del brazuelo, sin cuero. Proviene del cuarto delantero.

Cortadillo, tiras y molida de cerdo

Cortadillo (músculos de la pierna 98% VL)

Código: 4001



Descripción: Proviene de los músculos de la pierna y la cadera, completamente recortado al 98% VL y cortado en cubos.

Cortadillo (músculos de la paleta 95% VL)

Código: 4004



Descripción: Proviene de los músculos de la paleta redonda, completamente recortados al 95% VL y cortado en cubos.

Cortadillo (pescuezo 90% VL)

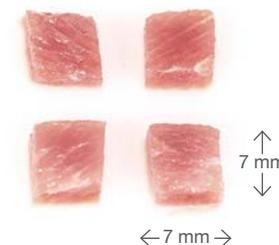
Código: 4005



Descripción: Proviene del pescuezo, completamente recortado al 90% VL y cortado en cubos.

Cortadillo para 'cocción rápida' (pescuezo 90% VL)

Código: 4006



Descripción: Proviene del pescuezo, completamente recortado al 90% VL y cortado en cubos de 7 mm x 7 mm x 7 mm.

Tiras para saltear (músculos de la pierna 98% VL)

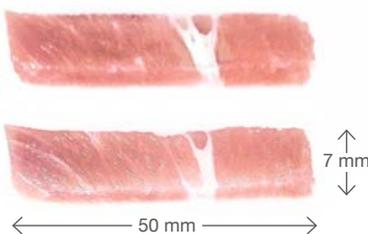
Código: 4003



Descripción: Proviene de los músculos de la pierna y la cadera, completamente recortados al 98% VL y cortado en tiras de 1 cm x 1 cm x 6 cm para saltear.

Tiras para 'cocción rápida' (pescuezo 90% VL)

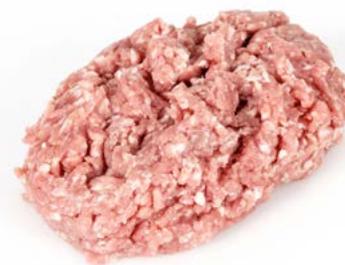
Código: 4002



Descripción: Proviene del pescuezo, completamente recortados al 90% y cortados en tiras de 7 mm x 7 mm x 50 mm.

Molida 95% VL

Código: 5001



Descripción: Cortes magros de cerdo 98% VL molidos dos veces a través de una placa de 5 mm.

Cerdo *Vísceras*

Manitas de cerdo delanteras

Código: 8008



Descripción: Manitas de cerdo, con hueso y seccionadas del cuarto delantero.

Manita de cerdo partida

Código: 8009



Descripción: Manita de cerdo, seccionada del cuarto delantero y partida por el centro.

Manitas de cerdo traseras

Código: 8010



Descripción: Manitas de cerdo traseras. Seccionadas de las piernas traseras.

Manita de cerdo partida

Código: 8011



Descripción: Manita de cerdo, seccionada del cuarto trasero y partida por el centro.

Hígado de cerdo

Código: 8013



Riñón de cerdo

Código: 8014



Carrillera de cerdo

Código: 93940



Oreja de cerdo

Código: 93931



Cerdo *Vísceras*

Estómago de cerdo

Código: 93700



Morro de cerdo

Código: 93920



Lengua de cerdo

Código: 93500



Cabeza de cerdo, entera

Código: 93900a



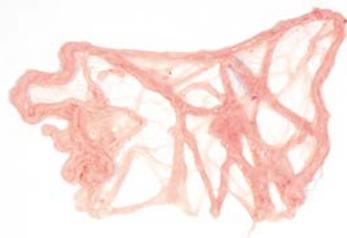
Máscara de cerdo

Código: 93910



Grasa redaño

Código: 93801



Cola de cerdo

Código: 93120



Machitos, tripas de cerdo

Código: 93110



Cerdo *Vísceras*

Huesos del pescuezo de cerdo

Código: 51451



Riblet de cerdo

Código: 51370



Cuero de lomo de cerdo

Código: 51101



Seso de cerdo

Código: 93100



Elaborada para usted por:

AHDB
Stoneleigh Park
Kenilworth
Warwickshire
CV8 2TL

T +44 (0)24 7669 2051
E USA.social@ahdb.org.uk
W meattheUKexporters.com
f facebook.com/meattheUKexporters
@ @meattheUKexporters

Si no desea seguir recibiendo esta información, envíenos un e-mail a comms@ahdb.org.uk

AHDB es una comisión arancelaria estatutaria, financiada por granjeros, agricultores y otros miembros de la cadena de suministro. Nuestro objetivo es fomentar el éxito entre nuestros granjeros, agricultores y el sector en un mundo que cambia con rapidez. Proporcionamos al sector experiencia y conocimientos prácticos y fáciles de utilizar que pueden implantarse sin demora para tomar decisiones y mejorar el desempeño. Establecida en 2008 y clasificada como un ente público no departamental, AHDB brinda apoyo a los siguientes sectores: cárnico y ganadero (vacuno, ovino y porcino) en Inglaterra; horticultura, lácteo y papero en Gran Bretaña; y cereales y semillas oleaginosas en el Reino Unido. El área de acción de AHDB cubre el 72% del total de la producción agrícola del Reino Unido. Para obtener más información sobre AHDB, consulte ahdb.org.uk

Todas las otras marcas comerciales, logotipos y denominaciones de marcas contenidas en esta publicación son marcas comerciales de sus respectivos propietarios. No se otorga ningún derecho sin la previa autorización escrita del propietario correspondiente.

Si bien la Agriculture and Horticulture Development Board, a través de su división HGCA, busca asegurar que la información contenida en este documento sea precisa en el momento de la impresión, no se ofrece garantía alguna al respecto, y, en la medida máxima permitida por la ley, la Agriculture and Horticulture Development Board no acepta responsabilidad alguna por pérdidas, daños o perjuicios causados por cualquier aspecto (incluidos los causados por negligencia) o sufridos directa o indirectamente en relación con la información y las opiniones contenidas u omitidas en este documento.

© Agriculture and Horticulture Development Board 2021. Todos los derechos reservados.

AHDB

