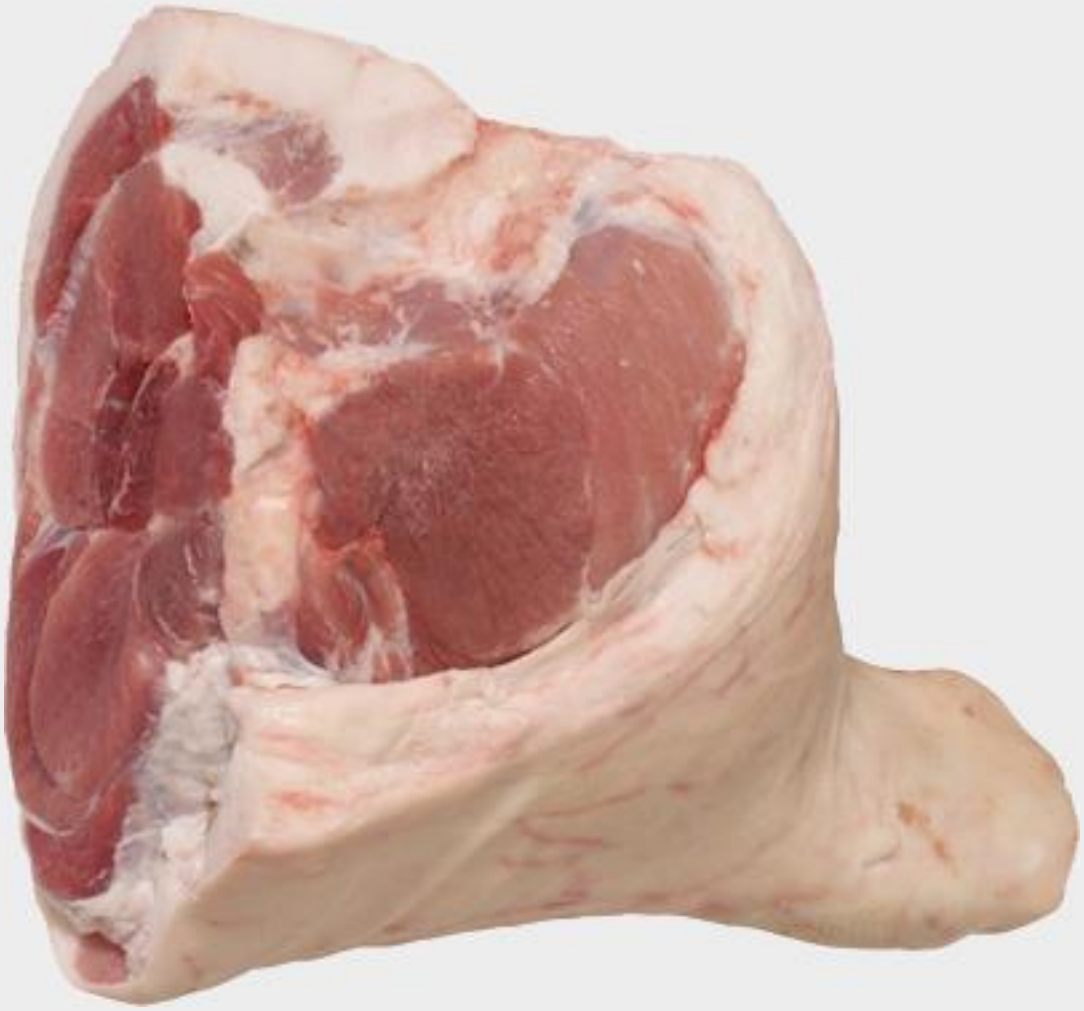
	Pork Bone In Ham	Свиной окорок на кости
	with skin, straight cut between 4th and 5th sacral vertebrae, foot removed at floating knuckle	со шкуркой, продольно нарезанный между 4-м и 5-м крестцовыми позвонками, нога отделена на уровне сустава



	Pork Boneless Ham	Свиной окорок без кости
	skin removed, outer shank meat removed, trimmed to the blue	без шкурки, без мяса голени, полностью очищенный

	Pork Ham Muscles	Части свиного окорока
1	Inside Muscle / Topside	Наружная / внутренняя часть
2	Outside Muscle / Silverside	Наружная часть с бедром
3	Inner Shank	Внутренняя часть подбедерка
4	Outer Shank	Внешняя часть подбедерка
5	Knuckle	Голяшка (внутренняя)

	Pork Boneless Ham	Свиной окорок без кости
	skin removed, outer shank meat removed, trimmed to the blue	без шкурки, без мяса голени, полностью очищенный

	Pork Boneless Ham	Свиной окорок без кости
	skin removed, outer shank meat removed, trimmed to the blue	без шкурки, без мяса голени, полностью очищенный

	Pork Boneless Picnic 72%	Свиная лопатка без кости
	Pork Boneless Picnic, without skin or cushion meat, 72% CL ±2%	без шкурки, и мякоти, 72%, ±2% химическая постность

	Pork Boneless Picnic 78%	Свиная лопатка без кости 78%
	Pork Boneless Picnic, without skin, 78% CL ±2%	без шкурки, без голяшки 78% ±2% химическая постность

	Pork Bone In Butt	Шейно-лопаточный отруб на кости
	square cut, skin, glands and neckbone removed, separated from pork picnic 6.3 mm from center of ball joint	из плечевого края, прямоугольная нарезка, без шкурки, желез и шейных позвонков отделен 6,3 мм от центра сустава

	Pork Boneless Butt	Шейно-лопаточный отруб без кости
	square cut, skin removed	из плечевого края, без шкурки, прямоугольная нарезка,

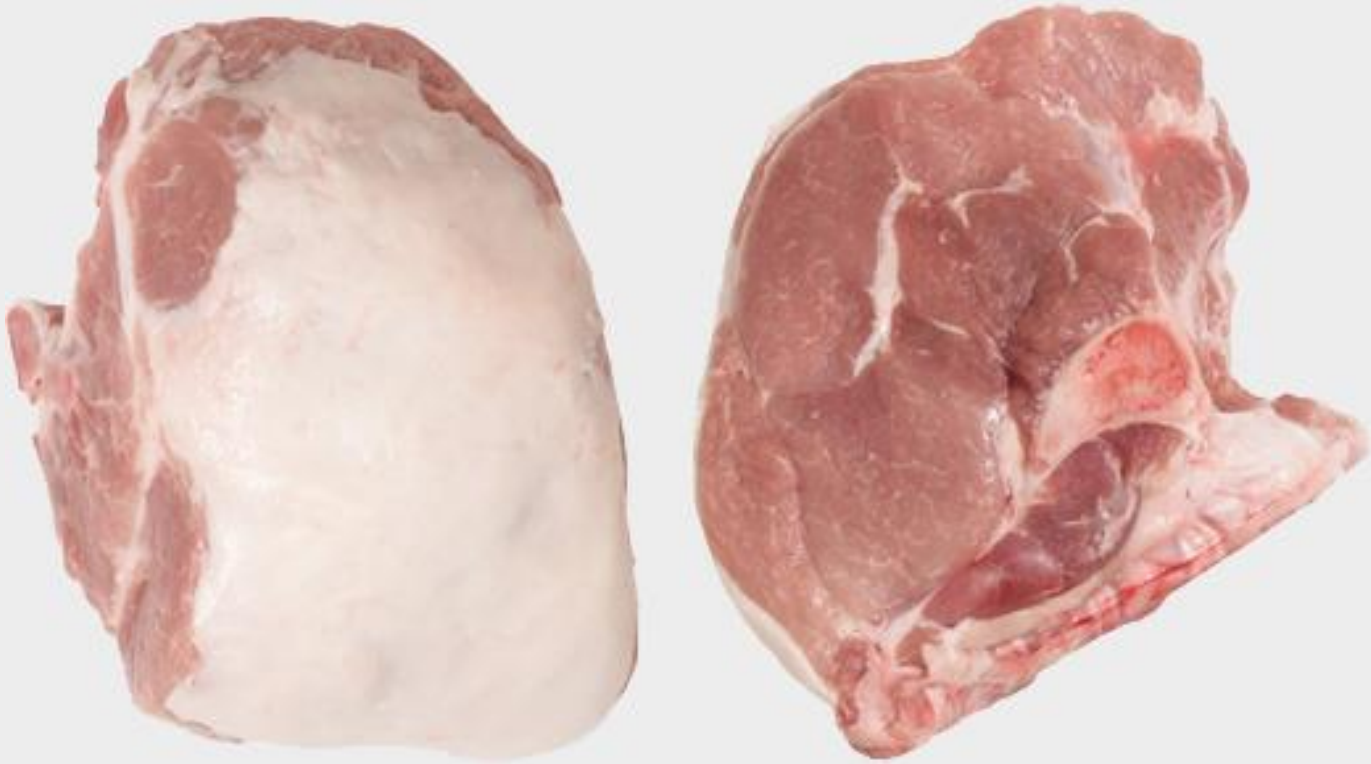
	Pork Bone In Loin	Корейка на кости
	straight cut at 1st lumbar vertebrae and between 1st and 2nd rib	Нарезанная продольно на 1-м поясничном позвонке и между 1-м и 2-м ребром

	Pork Whole Boneless Strap Off Loin	Свиная корейка без кости
	skin removed, belly strap removed, 6.3 mm fat cover +/- 3.2 mm, straight cut at 1st lumbar vertebrae and between 1st and 2nd rib	без краевой мышцы и шкурки, покрытая 6,3 мм жира ±3,2 мм, нарезанная продольно направлению на 1-м поясничном позвонке и между 1-м и 2-м ребром

	Pork Center Cut Boneless Strap On Loin	Свиная корейка бескостная с краевой мышцей, центральная нарезка
	skin removed, belly strap attached, blademeat removed, sirloin end removed between 3rd and 4th sacral vertebrae, shoulder end cut to effect a minimum 3.8 cm loin eye, 3.2 mm +/- 3.2 mm fat cover	без шкурки, филейная часть отделена между 3-м и 4-и крестцовым позвонком, плечевой край обрезан минимально на 3,8 см от длинной части. Слой жира — 3,2 мм ± 3,2 мм.

	Pork Center Cut Boneless Strap Off Loin	Свиная корейка бескостная без краевой мышцы, центральная нарезка
	skin removed, belly strap removed, blademeat removed, shoulder end cut to effect a minimum 3.8 cm loin eye, 3.2 mm +/- 3.2 mm fat cover	без шкурки, центральная нарезка, плечевой край обрезан минимально на 3,8 см от длинной части. Слой жира — 3,2 мм ± 3,2мм

	Pork Boneless Sirloin	Филейная часть
	cut between the 3rd and 4th sacral vertebrae and anterior to hip bone, 3.2mm +/- 3.2mm fat cover	Отрезанная между 3-м и 4-и крестцовым позвонком и предшествующая подвздошной кости. Слой жира — 3,2 мм ± 3,2мм



	Pork Boneless Sirloin	Филейная часть
	trimmed to the blue	полностью очищенная

	Pork Bone In Shoulder Loin End	Корейка от плечевого края с костью

	Pork Boneless Shoulder Loin End	Корейка от плечевого края без кости
	Trimmed to the blue	полностью очищенная

	Pork Tenderloin	Свиной филей
	fat and glands removed, head attached, weight range variable	без жира и желез, с головкой, произвольного веса

	Pork Spareribs	Свиные мясные ребра

	Pork St. Louis Ribs	Свиные ребра, нарезка Сент-Луис

	Pork Fullcut Brisket Bone	Грудинная кость

	Pork Hardbone	Свиная кость

	Pork Belly, skin on	Грудинка со шкуркой, бескостная
	straight cut between 1st and 2nd rib and at 1st lumbar vertebrae	нарезанная продольно между 1-м и 2-м ребром и на первом поясничном позвонке

	Pork Belly, skin off	Грудинка без шкурки, бескостная
	straight cut between 1st and 2nd rib and at 1st lumbar vertebrae	нарезанная продольно между 1-м и 2-м ребром и на первом поясничном позвонке

	Pork Cushion Meat	Мякоть лопатки
	92% CL	92% CL

	Trimmings 42% CL	Тримминг 42% CL
	trimming piece size varies	с кусочками различного размера

	72% CL Trimmings	Тримминг 72% CL
	trimming piece size varies	с кусочками различного размера

	Pork Backfat	Хребтовой шпик
	thickness varies, 3/4 slab minimum, lean removed	различной толщины, не менее 3/4 слоя, без постного мяса

	Pork Cutting Fat	Жировая обрезь
	thickness varies, traces of lean	различной толщины, частицы постного мяса

	Pork Jowls Skin On and Skin Off	Щековина
	with or without skin, with slashes	со шкуркой и без шкурки, с контрольной нарезкой

	Pork Jowls Skin On and Skin Off	Щековина
	with or without skin, with slashes	со шкуркой и без шкурки, с контрольной нарезкой

	Pork Tongues	Свиные языки
	tip off and tip on	с верхней частью и без верхней части

	Pork Liver	Свиная печень

	Pork Brains	Свиные мозги

	Pork Hearts Slashed	Свиное сердце с разрезом

	Pork Pouch Stomachs	Свиной желудок (верхняя часть)

	Pork Butterfly Stomachs	Свиной желудок (нижняя часть)
	skin removed, outer shank meat removed, trimmed to the blue	без шкурки, без мяса голени, полностью очищенный

	Pork Kidneys	Свиные почки

	Pork Cheekmeat	Мясо свиной щековины

	Pork Tails	Свиные хвосты

	Pork Ears	Свиные уши
	whole	целые

	Pork Ears	Свиные уши
	square cut	обрезанные

	Pork Front Feet	Передние свиные ноги

	Pork Front Feet	Передние свиные ноги
	short cut	короткий отруб

	Pork Hind Feet	Задние свиные ноги

	Pork Salivary Glands	Свиные слюнные железы

	Pork Rectums	Свиная прямая кишка

	Pork Snouts	Свиное рыло

	Pork Uteri	Свиная матка

	Pork Belly Skin	Свиная шкурка с грудинки

	Pork Back Skin	Свиная шкурка со спины

	Pork Ham Skin	Свиная шкурка с окорока

	Pork Jowl Skin	Свиная шкура со щек