FOODSERVICE
BEEF MERCHANDISING GUIDE

GUIDE DE MISE
EN MARCHÉ POUR LES SERVICES ALIMENTAIRES

Interpreting the Guide

A. Carcass Primal and Graphic
B. Item and Description
C. Carcass Schematic
D. Item Photograph
E. Cooking Method Icon

HIP/ROUND A

Ponderosa Hip B

Common Names: *Boneless version of the whole top and bottom round referred to as Baron of Beef*

Primary Muscle Composition: *Sirloin (Top) Round, Outside (Bottom) Round, Sirloin Tip (Knuckle)*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Removal or retention of shank meat
- External fat coverage

CUISSE A

Cuisse Ponderosa B

Nom commun : *une version désossée combinant le haut et le bas de ronde connue aussi sous l'appellation de Baron de ronde de bœuf*

Muscles principaux : *Vrai intérieur (haut) de ronde, extérieur (bas) de ronde, pointe de surlonge*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Retrait ou conservation de la viande du
- Couverture de gras externe

Comment interpréter le guide

A. Graphique de la carcasse primaire
B. Item et description
C. Schéma de la carcasse
D. Photographie de l'item
E. Icone du mode de cuisson

Grilling	Sauté/Pan Fry	Roasting	Pot Roasting	Stewing	Braising/Simmering
Griller	Sauter/griller à la poêle	Rôtir	Cuire en pot-au-feu	Cuire en ragoût	Braiser/mijoter

Disclaimer: This information has been compiled from sources and documents believed to be reliable. The accuracy of the information presented is not guaranteed, nor is any responsibility assumed or implied by the Beef Information Centre and their partners for any damages or loss resulting from inaccuracies or omissions.

CANFRA 07/06 5M © Beef Information Centre, 2006. Printed in Canada

Dénégation de responsabilité : les renseignements fournis dans le présent guide ont été compilés à partir de sources et de documents jugés fiables. Leur exactitude n'est pas garantie, et le Centre d'information sur le bœuf et ses partenaires n'assument ou ne laissent entendre aucune responsabilité quant aux préjudices ou aux pertes que des inexactitudes ou des omissions pourraient causer.

CANFRA 07/06 5M © Centre d'information sur le bœuf, 2006. Imprimé au Canada

www.canadianbeef.info

Beef Information Centre

Centre d'information sur le Bœuf

Longe

Contre-filet

Muscles principaux : *Longissimus dorsi, Multifidi dorsi, Gluteus medius, Longissimus costarum, Intercostales externus and internus*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Longueur de la queue (queue – quantité de gras et de viande excédant l'œil de la longe – les longueurs de queue sont : 0"x 0", 0"x 1", 1"x 1", 1"x 2", 2"x 2", 2"x 3"[1])
- Échelle de poids
- Retrait ou conservation de la viande de chaînette (multifidi dorsi)
- Retrait ou conservation du tissu ou de la veine (lorsque retiré, devient la spécification d'un bifteck de contre-filet coupé du centre)
- Retrait ou conservation avec spécification (i.e., $\frac{1}{2}$ 1") de la chaînette arrière[2]
- Retrait ou conservation de la viande intercostale
- Couverture de gras externe (i.e., parure1/4")

1. *le premier numéro indique la longueur au bout de la surlonge, le second numéro indique la longueur au bout de la côte*
2. *lorsque retiré devient la spécification d'un bifteck*

Bifteck de contre-filet

Nom commun : *bifteck New-York, bifteck Kansas*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Coupe du centre (sans tissu ou veine) ou de bout en bout (biftecks de tissu inclus)
- Retrait ou conservation de la viande de chaînette (multifidi dorsi)
- Retrait ou conservation avec spécification (i.e., 1") de la chaînette arrière
- Poids de la portion
- Longueur de la queue
- Couverture de gras externe

Médaillons de contre-filet

Nom commun : *médaillons de contre-filet, bifteck Manhattan*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Poids de la portion
- Couverture de gras externe

Bifteck de côte d'aloyau

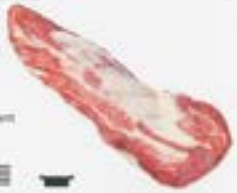
Nom commun : *bifteck de coquille, contre-filet avec os, bifteck New-York avec os*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Poids de la portion
- Longueur de la queue
- Couverture de gras externe

Filet

Nom commun : *filet mignon, Châteaubriand*

Muscles principaux : *Psoas major, Psoas minor, Iliacus*



Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Retrait ou conservation du muscle latéral (Psoas minor)
- Retrait ou conservation du gras résiduel sous-jacent (Iliacus) du filet
- Retrait ou conservation de la peau d'argent (pelé ou non)
- Poids de la portion

Tête de filet

Nom commun : *tête de filet*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Échelle de poids
- Couverture de gras externe

Bifteck de filet

Nom commun : *tournedos, filet mignon, bifteck de filet*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Retrait ou conservation du muscle latéral (Psoas minor)
- Retrait ou conservation de la peau d'argent (pelé ou non)
- Poids de la portion

Bifteck d'aloyau gros filet

Points exigeant des spécifications :
- Comprend gluteus medius
- Classification
- Poids de la portion
- Longueur de la queue
- Couverture de gras externe

Bifteck d'aloyau

Points exigeant des spécifications :
- Exclus gluteus medius
- Classification
- Poids de la portion
- Longueur de la queue
- Grosseur de la partie du filet
- Couverture de gras externe

Côte

Côte

Muscles principaux : *Longissimus dorsi, Spinalis dorsi, Longissimus costarum, Complexus, Multi… internal and external intercostals and bones from the r…*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Longueur de la queue (queue – quantité de viande et de gras au-delà du faux-filet) longueurs de queues usuelles 0"x 0", 0"x 1", 1"x 1", 2"x 2"[1]
- Échelle de poids
- Couverture de gras externe – avec ou sans cuisse
- Avec os ou désossé
- Avec ou sans filet
- Retrait ou conservation de la viande intercostale

1. *la mesure est en pouces, le premier numéro représente le bout de la longe et le second le fin au bloc d'épaule*

Côte de boeuf parée

Nom commun : *côte style du chef, rostbif de côte, rostbif d'entrecôte, oven ready rib*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Longueur de la queue
- Avec os
- Avec ou sans filet
- Échelle de poids

Côte de boeuf – RTS

Nom commun : *côte de boeuf sans culotte RTS*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Longueur de la queue
- Échelle de poids

Côte de boeuf parée dé…

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Longueur de la queue
- Avec ou sans filet
- Retrait ou conservation de la viande intercostale
- Échelle de poids

Pointe de poitrine et jarret

Pointe de poitrine/jarret

Muscles principaux : *Deep pectoral, Serratus ventralis, Cutaneus trunci, Intercostals*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Retrait ou conservation de la pointe (pectoralis profundi)
- Retrait ou conservation de la viande intercostale
- Couverture de gras externe
- Échelle de poids

Bifteck de jarret

Nom commun : *bifteck de jarret*

Points exigeant des spécifications :
- Grosseur de la portion
- Avec os ou désossé

Boeuf en cubes

Nom commun : *bœuf à ragoût*

Points exigeant des spécifications :
- Grosseur du cube
- Retrait de tous les fragments d'os et des gros morceaux de gras

Nomenclature de la structure osseuse

1. **Os du jarret**
2. **Corde du jarret** (tendon du muscle gastrocnémien – tendon d'Achille)
3. **Os du jarret arrière** (tibia)
4. **Grasset**
5. **Rotule** (patella)
6. **Os de la jambe** (fémur)
7. **Tête de fémur**
8. **Protubérance du fémur**
9. **Os du bassin**
10. **Os de la queue** (vertèbres caudales – 2 os)
11. **Sacrum** (vertèbres sacrées – 5 os)
12. **Épine dorsale** (vertèbres lombaires – 6 os)
13. **Os de l'échine** (corps divisé des vertèbres cervicales, thoraciques, lombaires et sacrées)
14. **Apophyse transverse des vertèbres lombaires**
15. **Apophyses épineuses** (apophyses dorsales divisées des vertèbres thoraciques)
16. **Épine dorsale** (vertèbres thoraciques – 13 os)
17. **Cartilage de l'omoplate**
18. **Épine de l'omoplate** (épine du scapula)
19. **Omoplate** (scapula)
20. **Os du cou** (vertèbres cervicales – 7 os)
21. **Atlas** (première vertèbre cervicale)
22. **Os de l'épaule** (humérus)
23. **Os du jarret avant** (ulna, radius)
24. **Coude** (olécrâne du ulnal)
25. **Os de la poitrine** (sternum)
26. **Cartilage costal**
27. **Rupture du bloc d'épaule ou des côtes** entre la 5e et la 6e côte
28. **Rupture des côtes ou de la longe** entre la 12e et la 13e côte

QUARTIE…

CUISSE

Loin

Strip Loin

Primary Muscle Composition: *Longissimus dorsi, Multifidi dorsi, Gluteus medius, Longissimus costarum, intercostales externus and internus*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Tail length (tail – the amount of meat and fat that extends beyond the eye of the loin). Common tail lengths include: 0"x 0", 0"x 1", 1"x 1", 1"x 2", 2"x 2", 2"x 3"[1]
- Weight range
- Chain meat (Multifidi dorsi) on or off
- Removal or retention of tissue or vein end (removed yields a Center-cut Strip Loin specification)
- Removal or retention with specification (e.g., 1") of back strap[2]
- Removal or retention of finger meat (intercostals)
- External fat coverage (e.g., 1/4" trim)

1. First number indicates length at the sirloin end, second number indicates length at the rib end.
2. If removed yields a steak-ready specification.

Strip Loin Steak

End-to-end (tissue steaks included)

Common Names: *New York Steak, Kansas City Strip*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Center-cut (tissue or vein end removed) or End-to-end (tissue steaks included)
- Chain meat (Multifidi dorsi) on or off
- Removal or retention with specification (e.g., 1") of back strap
- Portion weight
- Tail length
- External fat coverage

Center-cut (tissue or vein end removed)

Strip Loin Medallions

Common Names: *Strip Loin Medallion, Rocky Mountain Medallion, Manhattan Steak*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Portion weight
- External fat coverage

Wing Steak

Common Names: *Club Steak, Shell Loin Steak, Bone-in Strip Loin Steak, Bone-in New York Steak*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Portion weight
- Tail length
- External fat coverage

Tenderloin

Common Names: *Chateaubriand*

Primary Muscle Composition: *Psoas major, Psoas minor, Iliacus*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Removal or retention of the side muscle (Psoas minor)
- Removal or retention of the wedge fat found under the wing (Iliacus of the Tenderloin
- Removal or retention of the silver skin (peeled or unpeeled)
- Weight range

Butt Tenderloin

Common Names: *Tenderloin Head*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Weight range
- External fat coverage

Tenderloin Steak

Common Names: *Tournedos, Filet Steak, Filet Mignon*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Removal or retention of side muscle (Psoas minor)
- Removal or retention of silver skin (peeled or unpeeled)
- Portion weight

Porterhouse Steak

Points Requiring Specification:
- Includes gluteus medius
- Quality grade
- Portion weight
- Tail length
- External fat coverage

T-Bone Steak

Points Requiring Specification:
- Excludes gluteus medius
- Quality grade
- Portion weight
- Tail length
- Size of tenderloin portion
- External fat coverage

Rib

Rib

Primary Muscle composition: *Longissimus dorsi, Spinalis dorsi, Longissimus costarum, Complexus, Multifidi dorsi, external and external intercostals and bones from the 6th to 12th ri*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Tail length (tail – the amount of meat and fat that extends beyond the rib eye). Common tail lengths include: 0"x 0", 0"x 1", 1"x 1", 2"x 2"[1]
- Weight range
- External fat cover – fat cap on or off
- Bone on or boneless
- Netted or unnetted
- Removal or retention of finger meat (intercostals)

1. Measurement in inches with first number representing loin end second number representing chuck end.

Rib – Roast-ready

Common Names: *Chef-style Rib, Oven-ready Rib, Roast-ready Rib, Export Rib*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Tail length
- Bone on
- String tied or netted
- Weight range

Rib – FCO (Fat Cap Off)

Common Names: *FCO, Capless Rib*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Tail length
- Weight range

Oven-ready Boneless Rib

Common Names: *Tuxedo Rib, Boneless Fat Cap On Rib*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Tail length
- Tied or netted
- Removal or retention of finger meat (intercostals)
- Weight range

Brisket/ Shank

Brisket

Primary Muscle Composition: *Deep pectoral, Serratus ventralis, Cutaneus trunci, Intercostals*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Removal or retention of deckle (Pectoralis profundi)
- Removal or retention of rib finger meat (Intercostals)
- External fat coverage
- Weight range

Beef Shank Steak

Common Names: *Shin Meat*

Points Requiring Specification:
- Portion size
- Bone-in or boneless

Diced Beef

Common Names: *Stew Beef*

Points Requiring Specification:
- Dice size
- Removal of all bone fragments and large fat deposits

Bone Structure Nomenclature

1. **Hock Bones**
2. **Gambrel Cord** (tendon of gastronemius – calcaneal tendon or achilles tendon)
3. **Hind Shank** (tibia)
4. **Stifle Joint**
5. **Knee Cap** (patella)
6. **Round Bone** (femur)
7. **Ball of Femur**
8. **Protuberance of Femur**
9. **Pelvic Bone**
10. **Tail Bones** (caudal vertebrae – 2 bones)
11. **Sacrum** (sacral vertebrae – 5 bones)
12. **Loin Bones** (lumbar vertebrae – 6 bones)
13. **Chine Bones** (the split bodies of cervical, thoracic, lumbar and sacral vertebrae)
14. **Transverse Process of Lumbar Vertebrae**
15. **Feather Bones** (split dorsal processes of the thoracic vertebrae)
16. **Back Bones** (thoracic vertebrae – 13 bones)
17. **Blade Bone Cartilage**
18. **Ridge of Blade Bones** (spine of the scapula)
19. **Blade Bone** (scapula)
20. **Neck Bones** (cervical vertebrae – 7 bones)
21. **Atlas Bone** (first cervical vertebrae)
22. **Arm Bone** (humerus)
23. **Fore Shank Bones** (ulna, radius)
24. **Elbow** (olecranon process of the ulna)
25. **Breast Bone** (sternum)
26. **Rib Cartilages** (costal cartilages)
27. **Chuck/Rib break** between ribs 5 and 6
28. **Rib/Loin break** between ribs 12 and 13

Hind Quart

Hip/Round

Cuisse

Cuisse Ponderosa

Nom commun : *une version désossée comprenant le haut et le bas de ronde connue aussi sous l'appellation de Baron de ronde de boeuf.*

Muscles principaux : *Voir intérieur (haut) de ronde, extérieur (bas) de ronde, pointe de surlonge.*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Retrait ou conservation de la viande du jarret
- Couverture de gras externe

Noix de ronde

Muscles principaux : *Semitendinosus*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Retrait ou conservation du gras extérieur et de la membrane (dénudé)

Intérieur de ronde

Nom commun : *Haut de ronde*

Muscles principaux : *Semimembranosus, Gracilis, Adductor femoris, Pectineus, Sartorius, Obturator externus/internus. Peut contenir l'Biceps.*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Entier ou divisé
- Retrait ou conservation de la culotte (gracilis)
- Couverture de gras externe

Extérieur de ronde

Nom commun : *bas de ronde*

Muscles principaux : *Semitendinosus, Biceps femoris, Gastrocnemius, Superficial digital flexor. Peut contenir le Gluteus medius, Gluteus accessorius et Gluteus profundus.*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Retrait ou conservation du talon
- Couverture de gras externe

Extérieur de ronde (sans œil)

Nom commun : *extérieur de ronde sans œil (noix)*

Muscles principaux : *Biceps femoris. Peut contenir le Gluteus medius, Gluteus accessorius et Gluteus profundus.*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Retrait ou conservation de la peau d'argent (tissu conjonctif épais)
- Retrait ou conservation du ligament sacro-sciatique
- Couverture de gras externe

Pointe de surlonge

Nom commun : *pointe de surlonge*

Muscles principaux : *Vastus intermedius, Vastus lateralis, Vastus medialis, Rectus femoris, Tensor fasciae latae*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Retrait ou conservation du Tensor fasciae latae
- Entier ou divisé
- Retrait ou conservation du gras extérieur et de la membrane (dénudé)

Bifteck à braiser

Nom commun : *bifteck suisse*

Points exigeant des spécifications :
- Couverture de gras externe
- Poids de la portion
- Attendrissement mécanique

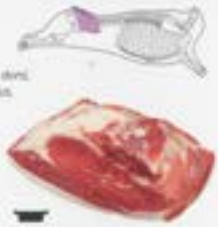
Lanières de boeuf à mariner

Nom commun : *lanières de boeuf à mariner*

Points exigeant des spécifications :
- Grosseur des lanières

Surlonge

Haut de surlonge



Nom commun : *haut de surlonge*

Muscles principaux : *Gluteus medius, Longissimus dorsi, Biceps femoris, Gluteus accessorius, Gluteus profundus, Tensor fasciae latae*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Retrait ou conservation de la culotte
- Couverture de gras externe
- Échelle de poids

Bifteck de haut de surlonge

Nom commun : *bifteck de haut de surlonge, surlonge coupe du centre*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Spécification des muscles (i.e. coupe du centre seulement, pas de bifteck de culotte)
- Poids de la portion

Médaillon de haut de surlonge

Nom commun : *coupe baseball*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Couverture de gras externe
- Poids de la portion

Culotte de haut de surlonge

Nom commun : *culotte*

Muscles principaux : *Biceps femoris*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Retrait ou conservation de la peau d'argent
- Couverture de gras externe

Bifteck de culotte de haut de surlonge

Nom commun : *bifteck de culotte*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Grosseur de portion
- Couverture de gras externe

Bavette de bas de surlonge

Nom commun : *bifteck de bavette, bavette*

Muscles principaux : *Obliquus externus abdominis, Obliquus internus abdominis, Transversus abdominis*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Retrait ou conservation de la peau d'argent/gras (dénudé)
- Attendrissement mécanique

Pointe de bas de surlonge

Nom commun : *rosbif de pointe de bas de surlonge, bifteck de pointe de bas de surlonge*

Muscles principaux : *Rectus femoris, Vastus lateralis and Vastus medialis*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Couverture de gras externe
- Retrait ou conservation de la peau d'argent
- Entier ou divisé
- Attendrissement mécanique
- Échelle de poids

Bifteck de pointe de bas de

Nom commun : *Flanc épais*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Couverture de gras externe
- Poids de la portion
- Attendrissement mécanique

Triangle de bas de surlonge

Nom commun : *Bifteck de triangle*

Muscles principaux : *Tensor fasciae latae*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Couverture de gras externe
- Échelle de poids

Bifteck de triangle de bas de

Nom commun : *Bifteck de triangle*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Poids de la portion
- Attendrissement mécanique

Flanc et poitrine

Bifteck de flanc

Nom commun : *bifteck london*

Muscles principaux : *Rectus abdominis*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Retrait ou conservation de la membrane séreuse

Bout de côtes

Nom commun : *côtes à braiser*

Muscles principaux : *Serratus ventralis, Latissimus dorsi, Intercostales externus and internus, avec os (si peut comprendre les côtes de 9 à12.*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Niveau de parure
- Couverture de gras externe
- Avec ou sans os
- Grosseur de la portion (nombre de côtes)
- Poids de la portion

Bouts de côtes (tranchés)

Nom commun : *bouts de côtes à la cotienne, côtes levé*

Muscles principaux : *Serratus ventralis*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Épaisseur
- Longueur

Biftecks de hampe

Nom commun : *bifteck de hampe, viande pour fajitas*

Muscles principaux :
- *Interne – Transversus abdominis*
- *Externe – portion costale du diaphragme*

Points exigeant des spécifications :
- Classification
- Entier ou en lanières pré-coupées
- Retrait (pelé) ou conservation de la membrane

Hip/Round

Ponderosa Hip

Common Names: *Boneless version that includes top and bottom round referred to as Baron of Beef*

Primary Muscle Composition: *See inside (Top) Round, Outside (Bottom) Round, Sirloin Tip (Knuckle)*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Removal or retention of shank meat
- External fat coverage

Eye of Round

Primary Muscle Composition: *Semitendinosus*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Removal or retention of exterior fat and membrane (denuded)

Inside Round (Top Round)

Common Names: *Top Round, Topside*

Primary Muscle Composition: *Semimembranosus, Gracilis, Adductor femoris, Pectineus, Sartorius, Obturator externus/internus. May contain the Biceps femoris*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Whole or split
- Removal or retention of cap muscle (gracilis)
- External fat coverage

Outside Round (Bottom Round)

Common Names: *Gooseneck, Silverside*

Primary Muscle Composition: *Semitendinosus, Biceps femoris, Gastrocnemius, Superficial digital flexor. May contain the Gluteus medius, Gluteus accessorius and Gluteus profundus.*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Removal or retention of heel
- External fat coverage

Outside Round Flat

Common Names: *Bottom Round Flat, Flats*

Primary Muscle Composition: *Biceps femoris. May contain the Gluteus medius, Gluteus accessorius and Gluteus profundus.*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Removal or retention of silver skin (heavy connective tissue)
- Removal or retention of the strap (sacrosiatic ligament)
- External fat coverage

Sirloin Tip (Knuckle)

Common Names: *Knuckle, Thick Flank*

Primary Muscle Composition: *Vastus intermedius, Vastus lateralis, Vastus medialis, Rectus femoris, Tensor fasciae latae*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Removal or retention of Tensor fasciae latae
- Whole or split
- Removal or retention of exterior fat and membrane (denuded)

Braising Steak

Common Names: *Swiss Steak*

Points Requiring Specification:
- External fat coverage
- Portion weight
- Mechanically tenderized

Beef Marinating Strips

Common Names: *Marinating Stir-Fry Strips*

Point Requiring Specification:
- Sizing of strips

Sirloin

Top Sirloin

Common Names: *Top Butt, Rump Heart*

Primary Muscle Composition: *Gluteus medius, Longissimus dorsi, Bicep femoris, Gluteus accessorius, Gluteus profundus, Tensor fasciae latae*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Removal or retention of cap (Bicep femoris)
- External fat coverage
- Weight range

Top Sirloin Steak

Common Names: *Boneless Sirloin Butt Steak, Center-cut Sirloin*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Specific muscles (e.g., Center-cut only and no Cap Steaks)
- Portion weight

Top Sirloin Medallion

Common Names: *Baseball Sirloin*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- External fat coverage
- Portion weight

Top Sirloin Cap (Coulotte)

Common Names: *Cap*

Primary Muscle Composition: *Biceps femoris*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Removal or retention of silver skin
- External fat coverage

Top Sirloin Cap Steak

Common Names: *Coulotte Steaks, Cap Steaks*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Portion size
- External fat coverage

Bottom Sirloin Flap Meat

Common Names: *Steak Tails, Bavette*

Primary Muscle Composition: *Obliquus externus abdominis, Obliquus internus abdominis, Transversus abdominis*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Removal or retention of silver skin/fat (denuded)
- Mechanical tenderization

Bottom Sirloin Ball Tip

Common Names: *Tip Roast, Tip Steak*

Primary Muscle Composition: *Rectus femoris, Vastus lateralis and Vastus medialis*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- External fat coverage
- Removal or retention of silver skin
- Split or whole
- Mechanical tenderization
- Weight range

Bottom Sirloin Ball Tip Stea

Common Names: *Thick Flank*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- External fat coverage
- Portion weight
- Mechanical tenderization

Bottom Sirloin Tri Tip

Common Names: *Knuckle Cap, Rump Tail, Triangle Roast*

Primary Muscle Composition: *Tensor fasciae latae*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- External fat coverage
- Weight range

Bottom Sirloin Tri Tip Steak

Common Names: *Triangle Steak*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Portion weight
- Mechanical tenderization

Flank/Plate

Flank Steak

Common Names: *London Broil*

Primary Muscle Composition: *Rectus abdominis*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Removal or retention of membrane

Beef Short Ribs

Common Names: *Braising Ribs*

Primary Muscle Composition: *Serratus ventralis, Latissimus dorsi, Intercostales externus and internus. Bone-in may include ribs 6 to 12.*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Degree of pretrimming
- External fat coverage
- Bone-in or boneless
- Portion size (number of ribs)
- Portion weight

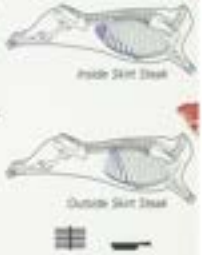
Beef Short Ribs (sliced)

Common Names: *Korean-style Short Ribs, Maui Rib*

Primary Muscle Composition: *Serratus ventralis*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Thickness
- Length

Skirt Steaks



Common Names: *Thin Skirt (Outside), Fajita Meat*

Primary Muscle Composition: *Inside – Transversus abdominis. Outside – Costal portion of the diaphragm.*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Whole or precut strips
- Removal (peeled) or retention of membrane

Chuck

Rib Eye

Common Names: *Rib Eye Roll*

Primary Muscle Composition: *Longissimus dorsi, Spinalis dorsi*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Boneless
- Lip on or off
- Weight range

Beef Back Ribs

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Removal or retention of bone skin
- Whole or split

Rib Steak

Common Names: *Bone-in Rib Eye, Rib Chop*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Tail length
- Frenched bone
- External fat coverage
- Portion weight

Bone-in

Rib Steak

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Tail length
- External fat coverage
- Portion weight

Boneless, Lip On

Rib Eye Steak

Common Names: *Delmonico Steak, Rib Eye Roll Steak*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- External fat coverage
- Portion weight

Rib Eye Medallion

Common Names: *Chateau Medallion*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Portion weight

Chuck Roll

Common Names: *Boneless Blade, Bottom Blade*

Primary Muscle Composition: *Longissimus dorsi, Spinalis dorsi, Subscapularis, Rhomboideus, Complexus, Serratus ventralis, Serratus dorsalis, Longissimus cervarum, Internal intercostals*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Boneless or Bone-in
- Width – distance of cutting from ventral edge

Top Blade (Flat Iron Steaks)

Common Names: *Book Steak, Butler Steak, Lifter Steak*

Primary Muscle Composition: *Infraspinatus*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Portion size
- Removal of intermuscular connective tissue

Top Blade (Chuck Tender)

Common Names: *Mock Tender, Scotch Tender*

Primary Muscle Composition: *Supraspinatus*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Removal or retention of silver skin

Shoulder Clod

Common Names: *Boneless Cross Rib, Long Cut Clod, Short Cut Clod, Clod Heart*

Primary Muscle Composition: *Deltoideus, Teres major, Triceps brachii caput group: longum, medialis, lateralis, Infraspinatus*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Long or short cut
- Removal or retention of Flat Iron (Infraspinatus)
- Removal or retention of Clod Tender (Teres major)
- External fat coverage

Clod Tender

Common Names: *Petit Tender, Shoulder Tender*

Primary Muscle Composition: *Teres major*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- Removal or retention of silver skin
- Whole or portioned

Chuck Tail Flat

Common Names: *Chuck Flat, Chuck Flap, Chuck Meat Square, Boneless Short Ribs*

Primary Muscle Composition: *Serratus ventralis, Pectoralis superficialis, Scalenus dorsalis, Intercostales*

Points Requiring Specification:
- Quality grade
- External fat coverage

Diced Beef

Common Names: *Stew Beef*

Points Requiring Specification:
- Dice size
- Removal of all bone fragments and large fat deposits

Beef Marinating Strips

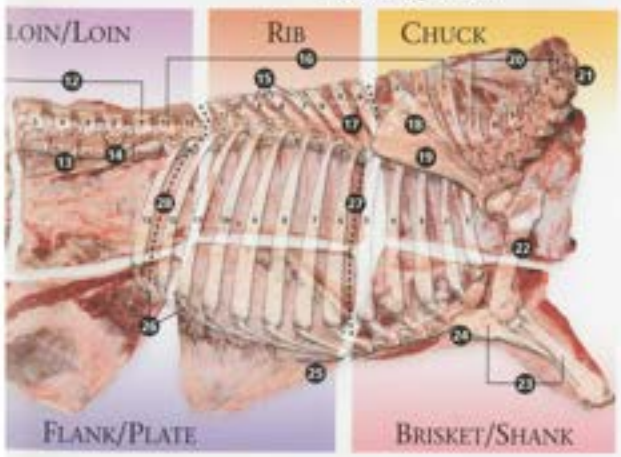
Common Names: *Marinating Stir-Fry Strips*

Point Requiring Specification:
- Sizing of strips

Cooking Method

- Grilling
- Sauté/Pan Fry
- Roasting
- Pot Roasting
- Stewing
- Braising/Simmering

Front Quarter



Source Grinds — Boeuf Haché De Source

Round
Extra Lean Ground Beef

Ronde
Boeuf haché extra maigre

Sirloin
Extra Lean Ground Beef

Surlonge
Boeuf haché extra maigre

Chuck
Lean Ground Beef

Epaule
Boeuf haché maigre

Points Requiring Specification:
- Visual and/or chemical lean point determination
- Meat block origin (e.g., Chuck or Sirloin)
- Minimum content % of source ground meat

Points exigeant des spécifications :
- Détermination visuelle et/ou chimique de la quantité de gras
- Origine du produit (i.e., épaule ou surlonge)
- % du contenu minimum de la source de boeuf haché

Variety Meats — Abats

Beef Liver / Foie de boeuf

Points Requiring Specification:
- Whole or sliced
- Portion weight (if sliced)
- Membrane removed
- Deveined

Points exigeant des spécifications :
- Entier ou divisé
- Poids de la portion (si tranché)
- Retrait de la membrane
- Déveiné

Beef Oxtail / Queue de boeuf

Point Requiring Specification:
- Size

Points exigeant des spécifications :
- Grosseur

Beef Kidney / Rognons de boeuf

Point Requiring Specification:
- Deveined

Points exigeant des spécifications :
- Déveiné

Beef Tripe / Tripes

Points Requiring Specification:
- Scaled and/or bleached
- Select type: Ritticulum type, Omasum type, Honeycomb type, Mountain Chain type

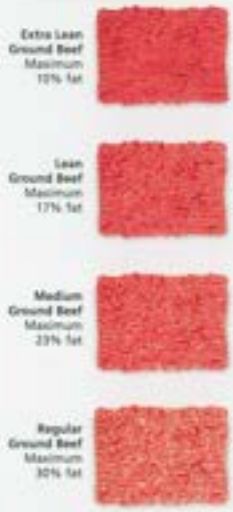
Points exigeant des spécifications :
- Dégorgé ou désinvesté ou nettoyé
- Genre : Ritticulum, Omasum, Honeycomb

Beef Tongue / Langue de boeuf

Point Requiring Specification:
- Type of cut (e.g., Swiss cut, Square cut)

Points exigeant des spécifications :
- Genre de coupe (i.e., coupe suisse, coupe carrée)

Ground Beef / Boeuf Haché



Ground Beef

Points Requiring Specification:
- Visual and/or chemical lean point determination
- Particle size (e.g., coarse or fine grind)
- Inclusion or exclusion of heart, cheek and/or tongue meat
- Inclusion or exclusion of bullitone meat
- Inclusion or exclusion of frozen boneless meat

Boeuf haché

Points exigeant des spécifications :
- Détermination visuelle et/ou chimique de la quantité de gras
- Grosseur du grain (i.e., gros ou fin)
- Exclusion de la viande de taureau/vache
- Inclusion ou exclusion du coeur, de la viande de bajoue et/ou de la langue
- Inclusion ou exclusion de la viande congelée désossée

Ground Beef Patties and Beef Burgers / Galettes de boeuf haché et burgers de boeuf

Compositional Requirements
Beef Patties:
- Fresh and/or frozen boneless beef
- Seasoning optional
- Filler not permitted

Beef Burgers:
- Fresh and/or frozen boneless beef
- Filler and seasoning optional

Exigences pour la composition
Galettes de boeuf:
- Frais et/ou boeuf congelé désossé
- Assaisonnements optionnels
- Sans allongeurs

Burgers de boeuf:
- Frais et/ou boeuf congelé désossé
- Allongeurs et assaisonnements optionnels

Beef Sausage / Saucisses de boeuf

Additional Points Requiring Specification:
- Portion weight
- Seasoning requirements
- Lean point requirement
- Casing type

Points exigeant des spécifications :
- Poids de la portion
- Assaisonnements
- Exigence quant à la quantité de gras
- Genre de boyau

Quality Grade Standards — Standards** Used for Quality Grade Determination

Grade	Marbling*	Maturity***	Meat Color	Fat Color	Muscling	Meat Texture
CANADA						
Prime	Slightly abundant	Youthful	Bright red only	No yellow fat permitted	Good muscling or better	Firm only
AAA	Small	Youthful	Bright red only	No yellow fat permitted	Good muscling or better	Firm only
AA	Slight	Youthful	Bright red only	No yellow fat permitted	Good muscling or better	Firm only
A	Trace	Youthful	Bright red only	No yellow fat permitted	Good muscling or better	Firm only

* Minimum marbling permitted for quality grade class.
** Quality grade standards as of December 2005.
*** Maturity is based on approximate ages determined by physiological criteria.

Standards de qualité des classifications — Exigences** Relatives au classement

Grade	Persillage*	Maturité***	Couleur de la viande	Couleur du gras	Musculature	Texture de la viande
CANADA						
Prime	Légèrement abondant	Jeune	Rouge vif	Sans gras jaune	Bonne musculature ou mieux	Ferme
AAA	Peu abondant	Jeune	Rouge vif	Sans gras jaune	Bonne musculature ou mieux	Ferme
AA	Très peu abondant	Jeune	Rouge vif	Sans gras jaune	Bonne musculature ou mieux	Ferme
A	Traces	Jeune	Rouge vif	Sans gras jaune	Bonne musculature ou mieux	Ferme

* Persillage minimum permis pour les différentes classifications.
** Standards de qualité en date de décembre 2005.
*** La maturité est basée sur les âges approximatifs déterminés par des critères physiologiques.