

**DEPARTAMENTO DE
AGRICULTURA DE
ESTADOS UNIDOS**

**Mercadotecnia y
Programas
Reglamentarios**

**Servicio de
Mercadotecnia
Agrícola
Servicio de
Mercadotecnia**

**Programa de Ganado
y Semillas
Programa de Semillas**

**Washington, D.C.
20250-0254**

I **NSTITUTIONAL**

M **EAT**

P **URCHASE**

S **PECIFICATIONS**

**(ESPECIFICACIONES INSTITUCIONALES PARA LA
COMPRA DE CARNE)**

**CARNE DE CABRA
FRESCA SERIE 11**

**APROBADO
PROVISIONALMENTE
POR EL DEPARTAMENTO
DE AGRICULTURA DE
ESTADOS UNIDOS
(USDA)**

FECHA DE VIGENCIA – OCTUBRE DE 2001

ESPECIFICACIONES INSTITUCIONALES PARA LA COMPRA DE CARNE

CARNE DE CABRA FRESCA SERIE 11

La sección de Mercadotecnia y Programas Reglamentarios (MRP por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA por sus siglas en inglés) a través del Servicio de Mercadeo Agrícola (AMS por sus siglas en inglés), desarrolla y mantiene las Especificaciones Institucionales para la Compra de Carne (IMPS por sus siglas en inglés) para carnes y productos cárnicos. La serie completa de las IMPS se compone de once documentos que se enumeran a continuación:

Requisitos generales

Disposiciones de control de calidad

Carne de res fresca.....	Serie 100
Carne de cordero y carnero fresca	Serie 200
Carne de ternera y becerro fresca	Serie 300
Carne de cerdo fresca	Serie 400
Productos de carne de cerdo curados, curados y ahumados, y completamente cocidos	Serie 500
Productos de carne de res curados, secos y ahumados.....	Serie 600
Variedades cárnicas y subproductos comestibles	Serie 700
Productos embutidos	Serie 800
Carne de cabra fresca	Serie 11

Se recomienda el uso de estas especificaciones en cualquier actividad de compra de carnes. Con el fin de garantizar que las piezas compradas cumplan con estos requisitos detallados, el Servicio de Mercadeo Agrícola (AMS), a través de la División de Certificación y Clasificación de Carne (MGCB por sus siglas en inglés), ofrece un servicio voluntario de certificación de carnes. Para fines de etiquetado, solamente los productos de carne de cabra producidos de acuerdo con un programa aprobado por la MGCB pueden llevar en su etiqueta las letras "IMPS". Los compradores que deseen este servicio deben comunicarse con:

USDA, MRP, AMS, Livestock and Seed Program

Meat Grading and Certification Branch

Stop 0248, Room 2628 S-Bldg

1400 Independence Ave., SW

Washington, D.C. 20250-0248 TEL.: (202)-720-1113

FAX: (202)-690-4119

Dirección de Internet: <http://www.ams.usda.gov/lsg/lc-mg.htm>

Si necesita ayuda con estos documentos o desea obtener más copias, comuníquese con:

USDA, MRP, AMS, Livestock and Seed Program

Standardization Branch

Stop 0254, Room 2603 S-Bldg

1400 Independence Ave., SW

Washington, D.C. 20250-0254 TELÉFONO (202)-720-4486

FAX (202)-720-1112

ÍNDICE

I.SISTEMA IMPS DE CODIFICACIÓN DE PEDIDOS DE CARNE DE CABRA FRESCA	4
II.TABLA DEL SISTEMA IMPS DE CODIFICACIÓN DE LA CARNE DE CABRA	5
III.INFORMACIÓN PARA HACER LOS PEDIDOS QUE DEBE ESPECIFICAR EL COMPRADOR	6
A.PIEZA.....	6
1.Instrucciones especiales	6
2.Opciones Especificadas por el Comprador (PSO).....	7
3.Ingredientes agregados	8
B.SELECCIÓN Y REQUISITOS ESPECIALES	8
1.Criterios de selección	8
2.Requerimientos especiales	9
C.ESTADO DE REFRIGERACIÓN	10
D.LIMITACIONES DE GRASA.....	10
E.PESO, GROSOR Y FORMA DE LOS CORTES PORCIONADOS	11
F.ESCALA DE PESOS.....	12
G.COLOCACIÓN EN MALLA Y AMARRADO	13
H.EMBALAJE Y EMPAQUE.....	13
I.CONTROL DE CALIDAD	14
IV.REQUISITOS MATERIALES	15
A.CALIDAD.....	15
1.Condición	15
2.Calidad de la carne magra	15
3.Manufactura	15
V.DESCRIPCIONES DE LA PIEZA.....	17
APÉNDICE A (EJEMPLO DEL SISTEMA IMPS DE CODIFICACIÓN DE LA CARNE DE CABRA FRESCA)	32
APÉNDICE B (HOJA DE TRABAJO DEL SISTEMA IMPS DE CODIFICACIÓN DE LOS PEDIDOS DE CARNE DE CABRA FRESCA)	33
APÉNDICE C (LOCALIZACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LOS CORTES)	34
APÉNDICE D (GRÁFICA DEL ESQUELETO DE LA CABRA).....	36
APÉNDICE E (SISTEMA MUSCULAR DE LA CABRA).....	37

I. SISTEMA IMPS DE CODIFICACIÓN DE PEDIDOS DE CARNE DE CABRA FRESCA

El sistema de codificación de pedidos que se presenta a continuación ayudará al comprador a emplear el lenguaje contractual y de codificación necesario para describir los productos de carne de cabra fresca y los servicios deseados de acuerdo con las IMPS. El empleo de códigos como lenguaje común simplifica el diálogo técnico entre comprador y vendedor. La inserción de códigos adecuados trasmite con exactitud la descripción de la pieza al vendedor para satisfacer las necesidades del comprador. Para piezas de cortes porcionados, añadir la palabra “Chuletas” or “Hamburguesas” en el nombre del producto correspondiente. En el Apéndice A se encuentra un ejemplo del sistema IMPS de codificación de pedidos de carne de cabra fresca. Véase los códigos en la TABLA DEL SISTEMA IMPS DE CODIFICACIÓN DE CARNE DE CABRA en la página 5 y cada fila a continuación para la página correspondiente. **De no especificarse, se utilizará el código 0.**

Especie			Estilo		ID corte		Req.				Ingred.				Req.				No. Selec.				Clase		Mad.		Raza		Tipo		Cert.		Met.		Estado		Limit		Cortes Porc.		Esc.		Malla y		Emb. y		Control	
Hueso			PSO		Agreg.		División				No. Selec.				Clase		Mad.		Raza		Tipo		Cert.		Met.		Refrig.		Grasa		Grosor		Peso		Pesos		Amar.		Emp.		Calidad.							
Fila 1						Fila 2						Fila 3						Fila 4																														

Fila 1

Especie: Cabra (Codificado como 11) – Los animales domésticos, *Capra hircus*.
 Estilo: Los códigos se encuentran en la página 5 y las descripciones detalladas en V. DESCRIPCIONES DE LA PIEZA en las páginas 18–22.

ID del corte: Este código se refiere a los dos últimos dígitos del número de cada pieza en la sección V. DESCRIPCIONES DE LA PIEZA (por ejemplo: pieza N.º 11-x-31 el código de identificación del corte sería 31) o en el índice, en la página 6.

Fila 3

Los códigos de requisitos especiales se encuentran en la Tabla de Códigos de Requisitos Especiales en la página 9.

Fila 2

Requisito de hueso: Los códigos se encuentran en la página 5.
 Opción especificada por el comprador (PSO): Los códigos se encuentran en la página 7.
 Ingrediente agregado: Los códigos se encuentran en la página 8.
 Requisito de división: Los códigos se encuentran en la página 5.

Fila 4

Estado de refrigeración: Los códigos se encuentran en la página 10.
 Limitaciones de grasa: Los códigos se encuentran en la página 10.
 Grosor de la porción: Los códigos del grosor de las porciones se encuentran en la página 11
 Los códigos del peso de las porciones se encuentran en la página 11
 Peso de la porción: Los códigos se encuentran en la página 12.
 Escala de pesos: Los códigos se encuentran en la página 12.
 Colocación en malla y amarrado: Los códigos se encuentran en la página 13.
 Embalaje y empaque: Los códigos se encuentran en la página 13.
 Control de calidad: Los códigos se encuentran en la página 14.

II. TABLA DEL SISTEMA IMPS DE CODIFICACIÓN DE LA CARNE DE CABRA

Tabla del Sistema IMPS de codificación de la carne de cabra			Código
F I L A 1	Especie	Cabra	11
	Estilos (Consulte la descripción de la pieza para ver detalles y el Apéndice C)	Para bandeja	1
		Para rostizar	2
		<i>Barbecue</i>	3
		Para industrias de servicios de alimentación	4
		Hotelero	5
		Cualquier combinación	0
Identificación del corte	Consultar el índice en la página 6 (los dos últimos dígitos del número de la pieza).	--	
F I L A 2	Requisito de hueso	Deshuesado	1
		Con hueso	2
		Según se especifique (de acuerdo con las descripciones de la pieza)	0
	Opciones especificadas por el comprador	Consultar la tabla de los códigos de PSO en la página 7	
	Ingredientes agregados	Consultar la página 8	
Requisito de división	Doble (sin dividir)	1	
	Individual (dividida)	0	
F I L A 3	Número de selección, clase, madurez, raza, tipo de forraje, certificación orgánica, método de sacrificio	Consultar la página 9	
F I L A 4	Estado de refrigeración	Consultar la página 10	
	Limitaciones de grasa	Consultar la página 10	
	Cortes porcionados Peso, grosor y forma	Consultar la página 11	
	Escala de pesos	Consultar las descripciones de las piezas individuales o la página 12	
	Colocación en malla y amarrado	Según se especifique	1
		Otros (consultar las descripciones especificadas por el comprador)	2
		No corresponde	0
	Embalaje y empaque (Consultar la página 13 para obtener información adicional y los REQUISITOS GENERALES DE LAS ESPECIFICACIONES INSTITUCIONALES PARA LA COMPRA DE CARNE [IMPS]).	Envuelto de forma individual	1
		Envasado al vacío en paquetes individuales	2
		Envasado al vacío a granel	3
		Envasado a granel	4
		Otros (consultar las descripciones especificadas por el comprador)	5
	Control de calidad (Consultar la página 14 para obtener detalles y las DISPOSICIONES DE CONTROL DE CALIDAD de las IMPS)	Sin especificación	0
Verificación del proceso por el USDA		1	
Certificación mediante otros terceros		2	
	Sin certificación	0	

De no especificarse, se utilizará el código 0.

III. INFORMACIÓN PARA HACER LOS PEDIDOS QUE DEBE ESPECIFICAR EL COMPRADOR

A. PIEZA

1. Instrucciones especiales

El comprador especifica cualquier pieza relacionada en las IMPS para comprarla como canales enteras, canales producidas en uno de los estilos enumerados o cortes individuales según se indican en el siguiente índice. Se pueden especificar las descripciones de las IMPS para personalizar el producto y satisfacer las necesidades del comprador.

ÍNDICE IMPS PARA PRODUCTOS DE CARNE DE CABRA FRESCA

N.º de la pieza	Nombre del producto	Página
N.º DE LA PIEZA. 11-0-00	– CANAL DE CABRA.....	17
N.º DE LA PIEZA. 11-1-00	– CANAL DE CABRA, ESTILO PARA BANDEJA	18
N.º DE LA PIEZA. 11-2-00	– CANAL DE CABRA, ESTILO PARA ROSTIZAR	18
N.º DE LA PIEZA. 11-3-00	– CANAL DE CABRA, ESTILO PARA BARBECUE	18
N.º DE LA PIEZA. 11-4-00	– CANAL DE CABRA, ESTILO PARA INDUSTRIAS DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	19
N.º DE LA PIEZA. 11-5-00	– CANAL DE CABRA, ESTILO HOTELERO.....	19
N.º DE LA PIEZA. 11-X-10	– CHAMBARETE DE MANO DE CABRA.....	19
N.º DE LA PIEZA. 11-X-11	– CHAMBARETE TRASERO DE CABRA	19
N.º DE LA PIEZA. 11-X-12	– CHAMBARETE TRASERO DE CABRA, CON TALÓN	19
N.º DE LA PIEZA. 11-X-13	– PESCUEZO DE CABRA	19
N.º DE LA PIEZA. 11-X-21	– CUARTO DELANTERO DE CABRA, DESGRASADO.....	20
N.º DE LA PIEZA. 11-X-22	– PALETA DE CABRA, CORTE CUADRADO	20
N.º DE LA PIEZA. 11-X-23	– CONTRACARA DE PLANCHUELA DE CABRA	20
N.º DE LA PIEZA. 11-X-24	– CARA DE PLANCHUELA DE CABRA, CORTE CUADRADO	20
N.º DE LA PIEZA. 11-X-30	– COSTILLAR DE CABRA	21
N.º DE LA PIEZA. 11-X-31	– COSTILLAS DE CABRA, PIEZA ENTERA	21
N.º DE LA PIEZA. 11-X-32	– COSTILLAR DE CABRA, ESTILO FRANCÉS	21
N.º DE LA PIEZA. 11-X-33	– COSTILLAS DE CABRA, SIN LOS HUESOS DEL PECHO.....	21
N.º DE LA PIEZA. 11-X-34	– PECHO DE CABRA	22
N.º DE LA PIEZA. 11-X-35	– COSTILLAS DE CABRA, ESTILO PARA INDUSTRIAS DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, CON PECHO, COMPLETAS	22
N.º DE LA PIEZA. 11-X-40	– ESPALDAR DE CABRA	22
N.º DE LA PIEZA. 11-X-41	– LOMO PLANO DE CABRA, DESHUESADO	22
N.º DE LA PIEZA. 11-X-50	– LOMO DE CABRA	23
N.º DE LA PIEZA. 11-X-51	– LOMO DE CABRA, CON PULPA BLANCA, DOBLE	23
N.º DE LA PIEZA. 11-X-52	– FILETE DE CABRA	23
N.º DE LA PIEZA. 11-X-60	– AGUAYÓN DE CABRA.	24
N.º DE LA PIEZA. 11-X-70	– PIERNAS DE CABRA.....	24
N.º DE LA PIEZA. 11-X-71	– PIERNA DE CABRA, ESTILO PARA ROSTIZAR	24
N.º DE LA PIEZA. 11-X-72	– PIERNA DE CABRA, SIN CHAMBARETE	24
N.º DE LA PIEZA. 11-X-73	– PIERNA DE CABRA, SIN CHAMBARETE NI AGUAYÓN, PARCIALMENTE DESHUESADA	24
N.º DE LA PIEZA. 11-X-74	– PIERNA DE CABRA, SIN CHAMBARETE, PARCIALMENTE DESHUESADA	25
N.º DE LA PIEZA. 11-0-80	– PIERNA DE CABRA, CARA	25
N.º DE LA PIEZA. 11-0-81	– PIERNA DE CABRA, PULPA BLANCA	25
N.º DE LA PIEZA. 11-0-82	– PIERNA DE CABRA, CONTRACARA.....	25
N.º DE LA PIEZA. 11-0-83	– PIERNA DE CABRA, PULPA BOLA.....	25
N.º DE LA PIEZA. 11-0-84	– PIERNA DE CABRA, DESHUESADA, 4 PIEZAS	25
N.º DE LA PIEZA. 11-0-85	– PIERNA DE CABRA, DESHUESADA, 3 PIEZAS	26
N.º DE LA PIEZA. 11-X-86	– PIERNA DE CABRA, DESHUESADA , 3 PIEZAS	26
N.º DE LA PIEZA. 11-0-90	– CARNE MOLIDA DE CABRA	26
N.º DE LA PIEZA. 11-0-91	– CARNE DE CABRA PARA CURRY	27
N.º DE LA PIEZA. 11-0-92	– TROZOS DE CARNE DE CABRA PARA GUIADO	27
N.º DE LA PIEZA. 11-0-93	– TROZOS DE CARNE DE CABRA PARA BROCHETAS.....	27
N.º DE LA PIEZA. 11-0-94	– CARNE DE CABRA EN TROZOS PARA ESTOFADOS Y ESCALOPAS	27

Importante: Los dos últimos dígitos reflejan el número de la pieza. La “x” significa que el comprador debe especificar el estilo.

2. Opciones Especificadas por el Comprador (PSO)

El comprador podrá especificar opciones (longitud de cola, descripciones de piezas especiales, tamaño del asado o presencia de músculo) de piezas individuales. Cada código de PSO debe especificarse en el contrato y puede variar de un pedido a otro según las opciones o necesidades especificadas por el comprador.

Tabla de Códigos de PSO

Se refiere a:	Descripción	Código
* 40, 41, 50, 51	Longitud de cola de 5 cm (2 pulgadas)	1
	Longitud de cola de 2.5 cm (1 pulgada)	2
	Longitud de cola de 0 cm (0 pulgada)	3
	Longitud de cola de 1.25 cm (0.5 pulgada)	0
Todas las piezas, estilos y canales	Sin pescuezo	1
	Sin chambarete de mano	2
	Sin chambarete de mano ni trasero	3
	Sin pescuezo ni chambarete de mano	4
	Sin pecho ni pescuezo	5
	Sin pescuezo, chambarete de mano ni pecho	6
	Sin chambarete de mano, trasero ni pecho	7
	Cortar todas las secciones en trozos de 2.5 cm (1 pulgada) en ángulo recto con relación a la longitud de los cortes individuales	8
	Otros o códigos múltiples (consultar las descripciones especificadas por el comprador)	9
	Sin especificación/No corresponde	0
35	La falda no debe exceder los 2.5 cm (1 pulgada) desde la curvatura de la última costilla	1
	La falda no debe exceder los 7.5 cm (3 pulgadas) desde la curvatura de la última costilla	2
	La falda no debe exceder los 10 cm (4 pulgadas) desde la curvatura de la última costilla	0

De no especificarse, se utilizará el código 0.

* La longitud de la cola debe medirse desde el borde ventral del *longissimus dorsi*.

3. Ingredientes agregados

El comprador puede especificar ingredientes para que se agreguen a cualquier pieza de cabra fresca IMPS, a fin de mejorar el desempeño del producto. Los ingredientes pueden agregarse mediante inmersión o inyección. Salvo que se estipule lo contrario, los ingredientes deben limitarse a agua, jugo de limón y fosfato de sodio. El comprador puede especificar cualquiera de los siguientes niveles de ingredientes agregados en la orden de compra. Los ingredientes utilizados, el método de adición, las limitaciones de los ingredientes restringidos y el etiquetado del producto con los ingredientes agregados deben cumplir con las reglamentaciones del FSIS (Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria, por sus siglas en inglés). Para más información acerca de los requisitos de etiquetado del FSIS, visite el sitio web Equipo de Etiquetado y Protección al Consumidor de FSIS (*Labeling and Consumer Protection Staff*): www.fsis.usda.gov/OPPDE/larc/index.htm.

Tabla de Códigos de Ingredientes Agregados	
Porcentaje máximo de ingredientes agregados	Código
7 %	1
10 %	2
12 %	3
15 %	4
xx % Otros (Especificar el porcentaje en xx)	5
Sin especificación/No corresponde	0

De no especificarse, se utilizará el código 0.

B. SELECCIÓN Y REQUISITOS ESPECIALES

1. Criterios de selección

Los criterios de selección de IMPS de cabras en pie y su canal se basan en su conformación (musculatura). Las cabras en pie o sus canales con número de selección 1 se caracterizan por una elevada proporción (en peso) carne-hueso. Las cabras en pie o sus canales con número de selección 3 se caracterizan por una baja proporción carne-hueso. La información para hacer los pedidos se encuentra en la **Tabla de Códigos de Requisitos Especiales** en la página siguiente.

a) Número de selección 1

Las cabras en pie o sus canales con número de selección 1 se caracterizan por una conformación cárnica superior, independientemente de la presencia o ausencia de grasa de cobertura. Deberán presentar buen espesor muscular en todo el cuerpo, indicado por una pronunciada (saliente) contracara de la pierna (*biceps femoris* y *semitendinosus*), lomo plano (*longissimus dorsi*) redondeado y contracara de planchuela (grupo del *triceps brachii*) moderadamente espesa.

b) Número de selección 2

Las cabras en pie o sus canales con número de selección 2 se caracterizan por una conformación cárnica regular, independientemente de la presencia o ausencia de grasa de cobertura. Deberán presentar espesor muscular moderado en todo el cuerpo, indicado por una contracara de la pierna (*biceps femoris* y *semitendinosus*) ligeramente saliente, lomo plano (*longissimus dorsi*) ligeramente redondeado (chato o poco profundo) y contracara de planchuela (grupo del *triceps brachii*) de ligeramente fina a ligeramente gruesa.

c) Número de selección 3

Las cabras en pie o sus canales con número de selección 3 se caracterizan por una conformación cárnica inferior, independientemente de la presencia o ausencia de grasa de cobertura. Las piernas, el espaldar y las paletas son angostos con relación a su longitud, y su apariencia es muy angular y hundida.

2. Instrucciones especiales

Los requisitos especiales enumerados en la siguiente tabla permiten al comprador especificar los factores de clase, madurez, raza, tipo de forraje, certificación orgánica y preferencias del método de sacrificio del animal. Los productos orgánicos deben cumplir con el reglamento (sección 205.300 de la CFR 9) del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria (FSIS). Para obtener más información acerca del uso de la declaración "Certified Organic By..." (Producto orgánico certificado por...) en las etiquetas de productos de carnes y aves, consultar el sitio web: <http://www.fsis.usda.gov/oppde/larc/certified%5Forganic.htm>. El comprador puede especificar cualquier combinación de los siguientes requisitos especiales:

Tabla de Códigos de Requisitos Especiales

Categoría	Opciones especificadas por el comprador (PSO)		Código
N.º de selección (Consultar los códigos en la página 8)	N.º de selección 1		1
	N.º de selección 2		2
	N.º de selección 3		3
	N.º de selección 1 y 2		4
	Cualquier combinación		0
Clase	Macho entero		1
	Hembra		2
	Macho castrado		3
	Hembra y macho castrado		4
	Cualquier combinación		0
Madurez	Cabruto	14 meses o menos	1
	Cabra joven (añojo)	14 a 24 meses	2
	Cabra	Más de 24 meses	3
	Cabruto o cabra joven (añojo)	24 meses o menos	4
	Cualquier combinación		0
Raza	Lechera		1
	Para carne		2
	Raza especificada (consultar las descripciones especificadas por el comprador)		3
	Cualquier combinación		0
Tipo de forraje	Alimentación especial especificada (consultar las descripciones especificadas por el comprador)		1
	Sin especificación/No corresponde		0
Certificado como orgánico	Según se especifique		1
	Sin especificación/No corresponde		0
Método de sacrificio	Halal		1
	Kosher		2
	Otros		3
	Convencional		0

De no especificarse, se utilizará el código 0.

C. ESTADO DE REFRIGERACIÓN

Consultar REQUISITOS GENERALES DE LAS IMPS, sección I. MANIPULACIÓN DE LA CARNE.

Tipo	Código
Refrigerado	0
Congelado	1
Otros (consultar las descripciones especificadas por el comprador)	2

De no especificarse, se utilizará el código 0.

D. LIMITACIONES DE GRASA

Cortes y trozos rosbifs – Excepto en las piezas de chambaretes, el comprador especificará uno de los siguientes grosores promedio máximos de cobertura de grasa, a menos que se indiquen limitaciones precisas de grasa en la descripción detallada de la pieza.

Máximo de grosor promedio	Máximo en cualquier punto	Código
Recorte de grasa tipo <i>commodity</i> – 0.6 cm (0.25 pulgadas)	0.75 cm (0.3 pulgada)	1
0.3 cm (0.125 pulgada)	0.5 cm (0.2 pulgada)	2
Prácticamente libre de grasa (el 75 % de la superficie expuesta es magra o intermuscular)	0.25 cm (0.1 pulgada)	3
Desprovisto de grasa/Completamente limpio de grasa (la “escama” de grasa restante no deberá exceder en 2.5 cm [1.0 pulgada] en cualquier dimensión)	0.25 cm (0.1 pulgada)	4
Desprovisto de grasa/Completamente limpio de grasa, membrana superficial retirada (el 90 % de la superficie expuesta es magra)	0.25 cm (0.1 pulgada)	5
Otros (consultar las descripciones especificadas por el comprador)		6
No corresponde		0

Importante: Cuando se especifiquen los grosores promedio de grasa en la descripción de la pieza, aplicará la limitación "Máximo en cualquier punto" correspondiente. **De no especificarse, se utilizará el código 0.**

E. PESO, GROSOR Y FORMA DE LOS CORTES PORCIONADOS

El comprador puede especificar que se procese cualquier pieza, estilo y canal en cortes porcionados. Inserir el término “Chuletas” o “Hamburguesas” en el nombre del producto correspondiente cuando dicho producto se procese en cortes porcionados. El comprador especificará el peso, el grosor o la forma deseados de la porción. A menos que el comprador especifique las tolerancias de peso o grosor, se deberán utilizar las tablas que aparecen a continuación. Cuando se especifique tanto el peso como el grosor, se recomienda que esos requisitos se limiten a piezas prensadas o rebanadas de forma mecánica.

TOLERANCIAS DE GROSOR DE LA PORCIÓN

Grosor especificado	Tolerancia de grosor	Uniformidad del grosor	Código
Rebanado fino	Rebanada intacta	0.25 cm (0.1 pulgada)	1
Rebanado fino	0.75 – 1.25 cm (0.3 – 0.5 pulgada)	0.5 cm (0.2 pulgada)	2
Rebanado medio	1.25 – 2.0 cm (0.5 – 0.75 pulgada)	0.5 cm (0.2 pulgada)	3
Rebanado grueso	2.0 – 2.5 cm (0.75 – 1.0 pulgada)	0.5 cm (0.2 pulgada)	4
Otros (consultar las descripciones especificadas por el comprador)			5
No corresponde			0

De no especificarse, se utilizará el código 0.

TOLERANCIAS DE PESO DE LA PORCIÓN

Peso especificado (Compromiso de producción)	Tolerancia de peso (+/-)	Uniformidad del grosor	Código
28 g (1.0 oz)	2.8 g (0.1 oz)	Rebanada intacta	1
57 g (2.0 oz)	2.8 g (0.1 oz)	0.5 cm (0.2 pulgada)	2
85 g (3.0 oz)	5.7 g (0.2 oz)	0.5 cm (0.2 pulgada)	3
114 g (4.0 oz)	5.7 g (0.2 oz)	0.5 cm (0.2 pulgada)	4
170 g (6.0 oz)	8.5 g (0.3 oz)	0.75 cm (0.3 pulgada)	5
227 g (8.0 oz)	8.5 g (0.3 oz)	1.0 cm (0.4 pulgada)	6
Otros (consultar las descripciones especificadas por el comprador)			7
No corresponde			0

De no especificarse, se utilizará el código 0.

F. ESCALA DE PESOS

Consultar las descripciones de las piezas individuales o la tabla a continuación.

Pieza	Nombre del producto	Código (Valores comunes de pesos en libras)					
		1	2	3	4	5	0
00	Canal	15 o menos	15 – 30	30 – 40	40 o más		
00	Estilo para bandeja	* 20 o menos	20 o más	N/A	N/A		
00	Estilo para rostizar	* 15 – 30	30 o más	N/A	N/A		
00	Estilo <i>barbecue</i>	20 – 30	* 20 – 40	30 o más	N/A		
00	Estilo para industrias de servicios de alimentación	20 – 30	* 30 – 40	40 o más	N/A		
00	Estilo hotelero	40 o menos	* 40 o más	N/A	N/A		
10	Chambarete de mano	0.5 o menos	0.5 o más	N/A	N/A		
11	Chambarete trasero	0.5 o menos	0.5 o más	N/A	N/A		
12	Chambarete trasero, con talón	0.75 o menos	0.75 o más	N/A	N/A		
13	Pescuezo	0.25 o menos	0.25 o más	N/A	N/A		
21	Cuarto delantero, desgrasado	4 o menos	4 – 6	6 o más			
22	Paleta, corte cuadrado	7 o menos	7 – 10	10 o más			
23	Contracara de planchuela	2.5 o menos	2.5 o más	N/A	N/A		
24	Cara de planchuela, corte cuadrado	1.5 o menos	1.5 o más	N/A	N/A		
30	Costillar	1.5 o más	1.5 – 3	3 o más	N/A		
31	Costillas, completo	5 o menos	5 – 10	10 o más	N/A		
32	Costillar, estilo francés	1.5 o más	1.5 – 3	3 o más	N/A		
33	Costillas, sin hueso de pecho	1.5 o menos	1.5 – 3	3 o más	N/A		
34	Pecho	0.3 o menos	0.3 o más	N/A	N/A		
35	Costillas, estilo para industrias de servicios de alimentación, con pecho, completo	1.5 o menos	1.5 – 3	3 o más	N/A		
40	Espaldar	5 o menos	5 – 8	8 o más	N/A		
41	Lomo plano, deshuesado	2 o menos	2 – 4	4 o más	N/A		
50	Lomo	2 o menos	2 – 4	4 o más	N/A		
51	Lomo, con tajo anterior de pulpa blanca, doble	2 o menos	2 – 4	4 o más	N/A		
52	Filete	0.3 o menos	0.3 – 0.75	0.75 o más	N/A		
60	Aguayón	0.75 o menos	0.75 – 1.5	1.5 o más	N/A		
70	Piernas	5 o menos	5 – 8	8 o más	N/A		
71	Pierna, estilo para rostizar	2 o menos	2 – 4	4 o más	N/A		
72	Pierna, sin chambarete	4 o menos	4 – 6	6 o más	N/A		
73	Pierna, sin chambarete, aguayón parcialmente deshuesado	3 o menos	3 – 5	5 o más	N/A		
74	Pierna, sin chambarete, parcialmente deshuesado	3 o menos	3 – 5	5 o más	N/A		
80	Pierna, cara	1.5 – 2	2 o más	N/A	N/A		
81	Pierna, pulpa blanca	2 – 3	3 o más	N/A	N/A		
82	Pierna, contracara	1.5 – 2	2 o más	N/A	N/A		
83	Pierna, punta	0.5 o menos	0.5 o más	N/A	N/A		
84	Pierna, deshuesada, 4 piezas	4 o menos	4 – 6	6 o más	N/A		
85	Pierna, deshuesada, 3 piezas	4 o menos	4 – 6	6 o más	N/A		
86	Pierna, deshuesada, 3 piezas	4 o menos	4 – 6	6 o más	N/A		
90, 91, 92, 93 y 94		Usar Código 5					

No se ha especificado ninguna escala de
El comprador ha especificado una

* Escala de pesos recomendados para el estilo especificado. De no especificarse, la escala de pesos se codificará como 0.

G. COLOCACIÓN EN MALLA Y AMARRADO

Cuando se tiene que amarrar la pieza o colocarla en una malla, se puede utilizar una malla elástica (o cualquier otro material equivalente) para que los rosbifs queden firmes y compactos. A menos que se especifique de otro modo, los rosbifs deben colocarse en mallas, sin que ninguno sobresalga por sus extremos, para que todas las porciones se mantengan intactas. De forma alternativa, los rosbifs se pueden amarrar con cuerdas por medio de lazos trenzados uniformemente a intervalos espaciados de no más de 5.0 cm (2.0 pulgadas) de forma circunferencial (perpendicular al largo de la pieza). Cuando se amarra de forma circunferencial y los rosbifs no quedan firmes y compactos, se debe amarrar también de forma longitudinal. **De no especificarse, se utilizará el código 0.**

Colocación en malla y amarrado	Código
Según se especifique	1
Otros (consultar las descripciones especificadas por el comprador)	2
No corresponde	0

De no especificarse, se utilizará el código 0.

H. EMBALAJE Y EMPAQUE

El comprador debe especificar el embalaje y el empaque para la entrega del producto. (Más detalles se pueden obtener en los REQUISITOS GENERALES DE LAS IMPS, que pueden descargarse en este sitio web: <http://www.ams.usda.gov/lsg/stand/st-pubs.htm>). De no especificarse, se utilizarán los datos predeterminados en los REQUISITOS GENERALES DE LAS IMPS.

Embalaje y empaque	Código
Envuelto de forma individual	1
Envasado al vacío en paquetes individuales	2
Envasado al vacío a granel	3
Envasado a granel	4
Otros (consultar las descripciones especificadas por el comprador)	5
Sin especificación	0

De no especificarse, se utilizará el código 0.

I. CONTROL DE CALIDAD

(Consultar las disposiciones de control de calidad de las IMPS)

Con el fin de garantizar que el producto cumpla con esta especificación y los requisitos contractuales correspondientes, el comprador puede solicitar que el producto se origine de una unidad de producción que cuente con un proceso certificado por las IMPS. Para ser un productor "certificado", el solicitante debe enviar para aprobación un plan de control de calidad (propuesta técnica), en el que debe abordar los criterios enumerados en el Sistema IMPS de Codificación de Pedidos de Carne de Cabra Fresca. La aprobación se podrá obtener después de haber pasado satisfactoriamente una auditoría del programa, llevada a cabo de acuerdo con las políticas y los procedimientos del USDA, el AMS, la División de Certificación y Clasificación de Carne (MGCB) y las Operaciones del Sistema de Calidad. Para obtener más información sobre este servicio, comuníquese con:

USDA, AMS, Livestock and Seed Program Meat Grading and Certification Branch
Stop 0248, Room 2628 S-Bldg
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250-0248 TEL.: (202) 720-1113
FAX: (202) 690-4119

Dirección de Internet: <http://www.ams.usda.gov/lsg/ls-mg.htm>

Control de calidad	Código
Verificación del proceso por el Departamento de Agricultura de EUA	1
Certificación mediante otros terceros	2
Sin certificación	0

De no especificarse, se utilizará el código 0.

IV. REQUISITOS MATERIALES

Todos los productos ofrecidos deben cumplir con los siguientes requisitos materiales y las descripciones de cada pieza. A los efectos de control de calidad, el producto debe evaluarse de conformidad con las DISPOSICIONES DE CONTROL DE CALIDAD DE IMPS.

A. CALIDAD

1. Condición

Todos los productos que se ofrezcan con la garantía de que cumplen con los requisitos de las especificaciones deben estar en excelente estado. A los efectos de certificación, el producto debe estar refrigerado en estado fresco (no haber sido congelado anteriormente) cuando se realice el examen para comprobar si su estado es excelente, por ej., las superficies expuestas de carne magra y grasa deben tener un color que se asocie normalmente con la clase, número de selección y corte de carne, y deben ser las típicas de una carne almacenada y manipulada de forma apropiada. Las superficies de corte y las superficies de carne magra expuestas naturalmente no deben mostrar más que un leve oscurecimiento o decoloración debido a la deshidratación, maduración o actividad microbiana. La grasa no debe mostrar más que una leve decoloración debido a la oxidación o la actividad microbiana. No se deben percibir olores extraños en la carne fresca. Se aceptarán los cambios de coloración y los olores característicamente asociados con la carne envasada al vacío en excelente estado. Asimismo, el producto no debe presentar evidencia alguna de congelación, descongelación o mal manejo. La carne se debe mantener en excelente estado durante el procesamiento, almacenamiento y transporte.

Las piezas molidas o en cortes porcionados que se entreguen congeladas se pueden producir de cortes de carne congelada, que hayan sido previamente certificados en estado fresco refrigerado, siempre y cuando dichos cortes no muestren evidencia alguna de deterioro. A menos que se especifique lo contrario, las piezas en cortes porcionados deben mantener aproximadamente su forma original. Los productos que se elaboren de ese modo se deben envasar, empaquetar y regresar al congelador lo antes posible.

2. Calidad de la carne magra

Toda la carne debe estar prácticamente libre de hematomas, coágulos de sangre, tejido sanguíneo, decoloración sanguínea, vasos sanguíneos expuestos, grasa del escroto o la ubre, o cualquier otra condición que pudiese afectar negativamente el uso del producto. Se excluirán el canal raquídeo, el bazo y todo tejido proveniente de órganos. La carne magra será de color rojo a rosa grisáceo oscuro y de consistencia moderadamente firme.

Todos los cortes deben estar libres de articulaciones dislocadas o exageradas, u otras malformaciones de la estructura ósea. Sin embargo, los cortes con los huesos quebrados durante el procesamiento son aceptables siempre que no estén astillados a punto de afectar la carne magra alrededor de la fractura.

3. Manufactura

a) Corte, recorte de grasa y limpieza, y deshuesado de los cortes

El corte, recorte de grasa y limpieza y el deshuesado de los cortes se debe lograr con el suficiente cuidado como para que cada corte conserve su identidad y carezca de incisiones profundas objetables en la carne magra. Se deberán quitar los bordes irregulares cerca de las superficies de carne magra. Salvo por aquellos cortes que están divididos por vetas naturales, todas las superficies de corte deben estar en ángulo aproximadamente recto con respecto a la superficie de la piel. No se debe retirar o incluir más que una pequeña cantidad de carne magra, grasa o hueso derivados de un corte adyacente. Todos los cortes deshuesados deberán estar libres de huesos, cartílagos y banda ligamentosa.

b) **Recortes para limpieza de grasa**

El recorte de grasa externa se logrará al retirar suavemente la grasa siguiendo el contorno de la superficie muscular subyacente. Biselar solamente los bordes no es aceptable. Dos términos que se utilizan para describir las limitaciones de grasa son: (1) grosor máximo de grasa en cualquier punto y (2) grosor promedio de grasa. Los requisitos de grosor de grasa pueden corresponder a la cobertura de grasa (grasa externa o exterior en relación con la pieza) y a las vetas de grasa intermuscular (grasa entre músculos adyacentes dentro de una pieza), según lo especifique el comprador o según se especifique en la descripción detallada de la pieza.

Desprovisto de grasa/Prácticamente desnudo de grasa – La expresión “Desprovisto de grasa” implica separar la cobertura de grasa y el músculo por disección a través de las vetas naturales para que la superficie descubierta del corte que resulta de la disección (membrana "plateada" o "azulada") quede expuesta con una "escama" de grasa restante que no debe superar los 2.5 cm (1.0 pulgada) en cualquier dimensión o 3 mm (0.1 pulgada) de profundidad en cualquier punto. La expresión “prácticamente desnudo de grasa” implica la eliminación de toda la cobertura de grasa para que la superficie muscular descubierta del corte que resulta de su disección (membrana "plateada" o "azulada") quede expuesta con una "escama" de grasa restante que no debe superar los 2.5 cm (1.0 pulgada) en cualquier dimensión o 0.25 cm (0.1 pulgada) de profundidad en cualquier punto.

Desprovisto de grasa/Prácticamente desnudo de grasa – Cuando se requiere la exclusión (despellejado) de la membrana superficial ("plateada" o "azulada"), la superficie de corte resultante deberá exponer como mínimo el 90 % de carne magra con una "escama" de grasa restante que no debe superar los 0.25 cm (0.1 pulgada) de profundidad.

Cortes y piezas rosbig – El grosor máximo de grasa en cualquier punto se evalúa mediante una determinación visual del área que exhiba el mayor grosor de grasa en un corte y proceder a medir el grosor (la profundidad) de grasa en ese punto. El grosor promedio de grasa se evalúa mediante una determinación visual de las áreas de la cobertura de grasa y la toma de múltiples medidas únicamente en esas áreas. El promedio se determinará mediante una evaluación de la cantidad de área superficial que representa cada grosor (por ej., si un tercio de la superficie de grasa tenía 0.5 cm [0.2 pulgadas] de profundidad, un tercio tenía 0.8 cm [0.3 pulgadas] y el otro tercio, 1 cm [0.4 pulgadas], el promedio sería 0.8 cm [0.3 pulgadas]).

Las mediciones reales de grasa se toman en los bordes del corte y mediante un calado o corte profundo de la cobertura de grasa que recubre la pieza, según sea necesario, de modo que revele el grosor real de la grasa y tenga en cuenta cualquier depresión natural o veta que pueda afectar la medición.

Figura 1

Cuando un músculo presenta una depresión natural, únicamente se considera la grasa por encima de esa porción de depresión que tenga un ancho superior a 1.9 cm ($\frac{3}{4}$ de pulgada). Este método se conoce como "medición de la grasa sobre la depresión muscular". Cuando se presenta una veta de grasa entre músculos adyacentes, únicamente se mide la grasa por encima del nivel de los músculos involucrados. Este método se conoce como "medición de la grasa sobre dos músculos adyacentes". (Véase la Figura 1). Sin embargo, cuando se especifique una limitación de grasa para "Desprovisto de grasa/completamente limpio de grasa" o "Desprovisto de grasa/completamente limpio de grasa, membrana superficial retirada", se deberá utilizar el método de medición de la grasa sobre la depresión muscular para evaluar la grasa que cubre una depresión natural en un músculo y la grasa presente entre músculos adyacentes.

Piezas troceadas y Cortes porcionados – A los efectos de la medición de la grasa superficial, el grosor máximo de grasa en cualquier punto se evalúa mediante una determinación visual de las áreas en los bordes de cualquiera de los lados de la pieza troceada o de los cortes porcionados que tengan la cantidad más gruesa de grasa y midiendo el grosor (o profundidad) de grasa en estas áreas. El grosor promedio de grasa se evalúa mediante una determinación visual de las distintas áreas de cobertura de grasa y la toma de múltiples medidas en estas áreas. El promedio se determinará evaluando la cantidad de área superficial que representa cada grosor.

Las mediciones reales de grasa se toman en los bordes del corte y mediante un calado o corte profundo de la grasa superficial, según sea necesario, de modo que revele el grosor real de la grasa. Para las chuletas, se deben aplicar los métodos de medición de la grasa sobre la depresión muscular o sobre dos músculos adyacentes para tener en cuenta cualquier depresión natural que presente un músculo o cuando se interpone una veta de grasa entre músculos adyacentes. Sin embargo, cuando se especifique una limitación de grasa para "Desprovisto de grasa/completamente limpio de grasa" o "Desprovisto de grasa/completamente limpio de grasa, membrana superficial retirada", se deberá utilizar el método de medición de la grasa sobre la depresión muscular para evaluar la grasa que cubre una depresión natural en un músculo y la grasa presente entre músculos adyacentes.

V. DESCRIPCIONES DE LA PIEZA

Los compradores pueden especificar cualquier opción que satisfaga sus necesidades (consultar la tabla del Sistema IMPS de codificación de la carne de cabra, página 5). Se incluyen los códigos recomendados de las PSO, la longitud de la cola, los requisitos de división o los códigos de las escalas de pesos para satisfacer los requisitos específicos de cada pieza y estilo.

Opciones Especificadas por el Comprador – El comprador puede especificar una o más de las siguientes opciones de todas las piezas, estilos y canales.

- Código de PSO:**
- (1) Sin pescuezo
 - (2) Sin chambarete de mano
 - (3) Sin chambarete de mano ni trasero
 - (4) Sin pescuezo ni chambarete de mano
 - (5) Sin pecho ni pescuezo
 - (6) Sin pescuezo, chambarete de mano ni pecho
 - (7) Sin pescuezo, chambarete de mano, chambarete trasero ni pecho
 - (8) Cortar todas las secciones en trozos de 2.5 cm (1 pulgada) en ángulo recto con relación a la longitud de los cortes individuales.
 - (9) Otros o códigos múltiples (consultar las descripciones especificadas por el comprador)
 - (0) Sin especificación/No corresponde

Pieza N.º 11-0-00 – Canal de cabra

La canal de cabra quedará entera sin dividir. Se deberán eliminar los tejidos sanguíneos, los extremos desflecados en el pescuezo y prácticamente toda la grasa de los riñones, el hueso pélvico y el corazón.

- Código de la escala de pesos:**
- (1) 7 kg (15 lb) o menos
 - (2) 7 – 14 kg (15 – 30 lb)
 - (3) 14 – 18 kg (30 – 40 lb)
 - (4) 18 kg (40 lb) o más

Pieza N.º 11-1-00 – Canal de cabra, estilo para bandeja

Este estilo fue creado para dar salida a cabras pequeñas, como las enanas, cuyas canales podrían no ser adecuadas para su elaboración. Asimismo, este estilo sirve para relleno y arreglo como centro de mesa. Tras retirar el jarrete trasero (A-B), (1) se tira de las piernas traseras para que los huesos del chamorro trasero entren en la cavidad torácica; y (2) se tira de las piernas delanteras para colocarlas entre las piernas traseras hacia la cavidad pélvica.

- Código de la escala de pesos:**
- (1) 9 kg (20 lb) o menos (recomendado)
 - (2) 9 kg (20 lb) o más

Pieza N.º 11-2-00 – Canal de cabra, estilo para rostizar

El estilo para rostizar se destina a cabras de tamaño pequeño a medio, con peso suficiente para el mercado de cabrito tradicional. Proporciona más carne utilizable que el estilo para bandeja. Esta pieza se deberá separar en las piezas de número 10, 13, 21, 51 y 71. Todas las piezas deberán empacarse en el mismo envase.

- Escala de pesos:**
- (1) 7 – 9 kg (15 – 30 lb) (recomendado)
 - (2) 9 kg (30 lb) o más

Pieza N.º 11-3-00 – Canal de cabra, estilo *barbecue*

El estilo *barbecue* se destina a la elaboración de carne de cabras de tamaño medio. Como lo alude el nombre, este estilo es ideal para hacer los cortes de asados a la parrilla, comunes durante las estaciones en que más se consume la carne de cabra. Es elaborado fácilmente en cortes que van a la parrilla. Esta pieza se deberá separar en las piezas de número 13, 23, 31, 34, 50 y 70. Todas las piezas deberán empacarse en el mismo envase. Se pueden especificar los cambios que sufrieron los componentes.

- Código de PSO:**
- (8) Cortar todas las secciones en trozos de aproximadamente 2.5 cm (1 pulgada) en ángulo recto con relación a la longitud de los cortes individuales.

- Código de la escala**
- (1) 9 – 14 kg (20 – 30 lb)
 - (2) 9 – 18 kg (20 – 40 lb) (recomendado)
 - (3) 14 kg (30 lb) o más

Pieza N.º 11-4-00 – Canal de cabra, estilo para industrias de servicios de alimentación

El estilo para industrias de servicios de alimentación se destina al preparo de cortes para la venta al por menor de carne de cabra de tamaño medio a grande que puedan resultar atractivos para ese sector. El corte de la banda ligamentosa es un componente clave de este estilo. Esta pieza se deberá separar en las piezas de número 11, 13, 23, 24, 34, 35, 40, 60 y 73. Todas las piezas deberán empacarse en el mismo envase. Se deberá eliminar toda la grasa de los riñones, el hueso pélvico y el corazón.

Código de PSO: (5) Cuando se especifique, deberá retirarse el pecho (34) y el pescuezo (13).

Código de la escala de pesos: (1) 9 – 14 kg (20 – 30lb)
(2) 14 – 18 kg (30 – 40 lb) (recomendado)
(3) 18 kg (40 lb) o más

Pieza N.º 11-5-00 – Canal de cabra, estilo hotelero

El objetivo del estilo hotelero es utilizar cabras grandes, ideales para producir cortes de estilo hotelero o de venta al por menor semejantes a los que se ofrecen actualmente con los cortes de cordero. Esta pieza se deberá separar en las piezas de número 10, 11, 13, 22, 30, 33, 34, 50 y 72. Todas las piezas deberán empacarse en el mismo envase.

PSO: (5) Cuando se especifique, deberá retirarse el pecho (34) y el pescuezo (13).

Escala de pesos: (1) 18 kg (40 lb) o menos
(2) 18 kg (40 lb) o más (recomendado)

Número de pieza 11-X-10 – Chambarete de mano de cabra

Esta pieza se prepara mediante un corte a través de la articulación del codo (O-P) y la articulación de la rodilla (Q-R) (véase las secciones *Estilo para rostizar* y *Estilo hotelero*).

Código de la escala de pesos: (1) 230 g (0.5 lb) o menos
(2) 230 g (0.5 lb) o más

Pieza N.º 11-X-11 – Chambarete trasero de cabra

Se prepara esta pieza cortando a través de la articulación de la rodilla (C-D) y la articulación del corvejón (A-B) (véase las secciones *Estilo hotelero* y *Estilo para industrias de servicios de alimentación*).

Código de la escala de pesos: (1) 230 g (0.5 lb) o menos
(2) 230 g (0.5 lb) o más

Pieza N.º 11-X-12 – Chambarete trasero de cabra, con talón

Esta pieza se prepara igual a como se describe en el número 11-x-11, excepto que la porción del talón permanece unida al chambarete al cortar por las vetas naturales después de aplicar un corte a través de la articulación de la rodilla (C-D).

Código de la escala de pesos: (1) 340 g (0.75 lb) o menos
(2) 340 g (0.75 lb) o más

Pieza N.º 11-X-13 – Pescuezo de cabra

Esta pieza se prepara mediante un corte a través de la cuarta vértebra cervical (U-V) en el extremo posterior. El comprador puede especificar una pieza como entera o dividida (se refiere a cualquier estilo, exceptuado aquel para bandeja).

- Código de la escala de pesos:** (1) 113 g (0.25 lb) o menos
(2) 113 g (0.25 lb) o más

Pieza N.º 11-X-21 – Cuarto delantero de cabra, desgrasado

Esta pieza se prepara a partir del cuarto delantero de la canal estilo para rostizar. El cuarto trasero se separa inmediatamente posterior a la última costilla (K-L), se retira el pescuezo (U-V) dejando un máximo de cuatro vértebras cervicales y se retira el chambarete de mano en sentido dorsal a la articulación del codo (O-P). Esta pieza es doble (sin dividir), pero el comprador puede especificarla como individual (dividida).

- Código req. división:** (1) Doble (sin dividir)
(0) Individual (dividida)

- Código de la escala de pesos:** (1) 1.8 g (4 lb) o menos
(2) 1.8 – 2.7 kg (4 – 6 lb)
(3) 2.7 kg (6 lb) o más

Pieza N.º 11-X-22 – Espaldilla de cabra, corte cuadrado

Esta pieza se prepara mediante un corte recto entre la cuarta y la quinta costilla en el extremo posterior (N-M) de una canal estilo hotelero. Se retira el chambarete de mano en sentido dorsal a la articulación del codo (O-P) y el pecho y se extrae mediante un corte recto de forma aproximadamente perpendicular al lado del costillar. Ese corte debe pasar a través de la coyuntura cartilaginosa de la primera costilla y el esternón (S-W). Se deberá quitar el pescuezo sin dejar más que cuatro vértebras cervicales en la paleta (U-V). El comprador puede especificar si desea una pieza individual o doble.

- Código req. división:** (1) Doble (sin dividir)
(0) Individual (dividida)

- Código de la escala de pesos:** (1) 3.2 kg (7 lb) o menos
(2) 3.2 – 4.5 kg (7 – 10 lb)
(3) 4.5 kg (10 lb) o más

Pieza N.º 11-X-23 – Contracara de planchuela de cabra

Esta pieza se prepara mediante un corte a través del tejido muscular (*pectoralis superficialis*) y siguiendo la veta natural hasta un punto inmediatamente dorsal y medial al cartílago de la paleta. El jarrete deberá quitarse por encima de la articulación de la rodilla (Q-R). Se deberá recortar la grasa de las superficies, siguiendo la curvatura natural de los principales músculos y del hueso de la escápula (véase las secciones *Estilo barbecue* y *Estilo para industrias de servicios de alimentación*).

- Código de la escala de pesos:** (1) 1.1 kg (2.5 lb) o menos
(2) 1.1 kg (2.5 lb) o más

Pieza N.º 11-X-24 – Cara de planchuela de cabra, corte cuadrado

Esta pieza se prepara mediante un corte recto entre la cuarta y la quinta costilla (N-T). Las costillas enteras se separan mediante un corte recto inmediatamente ventral a las vértebras torácicas (T-Y). Se extraerá el pescuezo mediante un corte recto perpendicular al lado del costillar que no debe dejar más de cuatro vértebras cervicales en la paleta (U-V). El comprador puede especificar si desea una pieza individual o doble (véase la sección *Estilo para industrias de servicios de alimentación*).

Código req. división: (1) Doble (sin dividir)

(0) Individual (dividida)

Código de la escala de pesos: (1) 680 g (1.5 lb) o menos

(2) 680 g (1.5 lb) o más

Pieza N.º 11-X-30 – Costillar de cabra

Esta pieza se prepara a partir de la canal estilo hotelero. Se separa el extremo posterior mediante un corte recto inmediatamente posterior a la última costilla (AA-L) y el extremo anterior por un corte entre la cuarta y la quinta costilla (N-T). Las costillas se deben separar mediante un corte recto, a través de las costillas (AA-T), a no más de 10.0 cm (4.0 pulgadas) del borde ventral del músculo *longissimus dorsi*. El comprador puede especificar si desea una pieza individual o doble.

Código req. división: (1) Doble (sin dividir)

(0) Individual (dividida)

Código de la

escala de pesos: (1) 680 g (1.5 lb) o menos

(2) 680 g – 1.4 g (1.5 – 3 lb)

(3) 1.4 kg (3 lb) o más

Pieza N.º 11-X-31 – Costillar completo de cabra

Esta pieza se separa de la canal mediante un corte recto inmediatamente posterior a la última costilla del extremo posterior (K-L). La contracara de planchuela se separa cortando por la veta natural. Se extraerá el pescuezo mediante un corte recto perpendicular al lado del costillar que no debe dejar más de cuatro vértebras cervicales en la paleta (U-V). El pecho se separa mediante un corte recto que se extiende desde la articulación cartilaginosa de la primera costilla hasta el extremo posterior del esternón (W-X). La porción membranosa del diafragma deberá retirarse. El comprador puede especificar si desea una pieza individual o doble (véase la sección *Estilo barbecue*).

Código req. división: (1) Doble (sin dividir) (0)

Individual (dividida)

Código de la escala de pesos: (1) 2.3 kg (5 lb) o menos

(2) 2.3 – 4.5 kg (5 – 10 lb)

(3) 4.5 kg (10 lb) o más

Pieza N.º 11-X-32 – Costillar de cabra, estilo francés

Esta pieza es igual a la que se describe en el número 11-X-30, salvo que los extremos de los huesos de las costillas deben ser preparados al estilo francés (se quita la carne del *intercostal* y la grasa y carne magra que queda por encima de las costillas). Las porciones de las costillas que quedan expuestas no deben exceder los 5.0 cm (2.0 pulgadas) de longitud, y la carne del *intercostal*, la grasa y la carne magra sobre las costillas no deben exceder los 5.0 cm (2.0 pulgadas) desde el borde ventral del músculo *longissimus dorsi*.

Código de la escala de pesos: (1) 680 g (1.5 lb) o menos

(2) 680 g – 1.4 kg (1.5 – 3 lb)

(3) 1.4 kg (3 lb) o más

Pieza N.º 11-X-33 – Costillas de cabra, sin huesos del pecho

Esta pieza se prepara a partir de cualquier canal y deberá tener por lo menos nueve costillas. Se separa mediante un corte recto inmediatamente posterior a la última costilla (AA-K) en el extremo posterior. En el extremo anterior, se separa mediante un corte realizado entre la cuarta y la quinta costilla (S – T). El costillar se separa mediante un corte recto a través de las costillas del lado dorsal (AA-T). El pecho se separa mediante un corte recto a través de las costillas del lado ventral (S-X).

(Véase la sección *Estilo hotelero*).

Código de la escala de pesos: (1) 680 g (1.5 lb) o menos

(2) 680 g – 1.4 kg (1.5 – 3 lb)

(3) 1.4 kg (3 lb) o más

Pieza N.º 11-X-34 – Pecho de cabra

Esta pieza se prepara a partir de cualquier canal. Se separa mediante un corte recto que se extiende desde la articulación cartilaginosa de la primera costilla hasta el extremo posterior del esternón (W-X). La grasa del corazón deberá quitarse cuidadosamente (véase las secciones *Estilo barbecue*, *Estilo para industrias de servicios de alimentación* y *Estilo hotelero*).

- Código de la escala de pesos:** (1) 680 g (0.3 lb) o menos
(2) 680 g (0.3 lb) o más

Pieza N.º 11-X-35 – Costillas de cabra, para industrias de servicios de alimentación, con pecho, completo

Esta pieza se prepara a partir de la sección de las costillas y la falda de la canal después de retirar el espaldar (Pieza 11-X-40) y la contracara de planchuela (Pieza-X-23), tal como se ejemplifica en la sección *Estilo para industrias de servicios de alimentación*. La pieza contiene trece costillas y estas se separan en la base de las vértebras. Se deberá eliminar toda la grasa del corazón. El comprador puede utilizar el código PSO para especificar los requisitos de retirada de la falda.

- Código de PSO:** (1) La falda no debe exceder los 2.5 cm (1 pulgada) desde la curvatura de la última costilla.
(2) La falda no debe exceder los 7.5 cm (3 pulgadas) desde la curvatura de la última costilla.
(0) La falda no debe exceder los 10 cm (4 pulgadas) desde la curvatura de la última costilla.

- Código de la escala de pesos:** (1) 680 g (1.5 lb) o menos
(2) 680 g – 1.4 kg (1.5 – 3 lb)
(3) 1.4 kg (3 lb) o más

Pieza N.º 11-X-40 – Espaldar de cabra

Esta pieza deberá constar de filete y costillar intactos, según se ilustra en la sección *Estilo para industrias de servicios de alimentación*. Se prepara mediante un corte recto en el extremo posterior, perpendicular a la longitud e inmediatamente anterior al cartílago del hueso de la cadera (J – Z). Después de retirar la contracara de planchuela (Pieza 11-X-23) a través de la veta natural, se realiza un corte recto entre la cuarta y la quinta costilla (N - T) en el extremo anterior. El cordón y la falda se separan mediante un corte recto (T - Z) desde el extremo anterior inmediatamente ventral a la base de las vértebras torácicas hasta un punto del extremo posterior inmediatamente ventral al *longissimus dorsi*. El comprador puede especificar si desea un espaldar completo individual o doble. Puede quitarse el filete.

- Código req. división:** (1) Doble (sin dividir)
(0) Individual (dividida)

- Código de PSO:** (1) Longitud de cola de 5 cm (2.0 pulgadas)
(2) Longitud de cola de 2.5 cm (1.0 pulgada)
(3) Longitud de cola de 0 cm (0.0 pulgada)
(0) Longitud de cola de 1.3 cm (0.5 pulgada)

- Código de la escala de pesos:** (1) 2.3 kg (5 lb) o menos
(2) 2.3 – 3.3 kg (5 – 8lb)
(3) 3.3 kg (8 lb) o más

Pieza N.º 11-X-41 – Lomo plano de cabra, deshuesado

Esta pieza se prepara a partir de un espaldar intacto (sin dividir) (Pieza 11-X-40), salvo que deben quitarse todos los huesos y cartílagos. El cordón deberá separarse en sentido inmediatamente ventral al *longissimus*

dorsi por medio de un corte recto paralelo al espaldar. Se deberán quitar todos los huesos, los cartílagos y las arracheras gallo, y los filetes se extraerán mientras se dejan unidos los lomos deshuesados en pareja. Esta pieza se presenta doble (sin dividir), pero el comprador puede especificarla como individual (dividida).

Código req. división:	(1) Doble (sin dividir) (0) Individual (dividida)	Código de PSO:	(1) Longitud de cola de 5 cm (2 pulgadas) (2) Longitud de cola de 2.5 cm (1 pulgada) (3) Longitud de cola de 0 cm (0 pulgada) (0) Longitud de cola de 1.3 cm (0.5 pulgada)
------------------------------	--	-----------------------	---

Pieza N.º 11-X-50 – Lomo de cabra

Esta pieza se separa de la canal mediante un corte recto inmediatamente anterior al hueso y al cartílago de la cadera (I-J) y por un corte recto en el extremo anterior inmediatamente posterior a la última costilla (K-L) (véase las secciones *Estilo barbecue* y *Estilo hotelero*). Deben quitarse los riñones y prácticamente toda la grasa. La falda se debe quitar mediante un corte recto a no más de la longitud que especifica el PSO desde el *longissimus dorsi*, en ambos extremos, del costillar y del aguayón. El comprador puede especificar si desea que esta pieza sea individual o doble.

Código req. división:	(1) Doble (sin dividir) (0) Individual (dividida)	Código de PSO:	(1) Longitud de cola de 5 cm (2.0 pulgadas) (2) Longitud de cola de 2.5 cm (1.0 pulgada) (3) Longitud de cola de 0 cm (0.0 pulgada) (0) Longitud de cola de 1.3 cm (0.5 pulgada)
Código de la escala de pesos:	(1) 900 g (2 lb) o menos (2) 900 g – 1.8 kg (2 – 4 lb) (3) 1.8 kg (4 lb) o más		

Pieza N.º 11-X-51 – Lomo de cabra, con aguayón, doble

Este corte se prepara según se ejemplifica en la sección *Estilo para rostizar*. Se separa de la pierna mediante un corte perpendicular e inmediatamente posterior al hueso de la cadera (G-H) en el extremo posterior. El extremo anterior se separa mediante un corte recto posterior a la última costilla (K-L). Se deberán retirar los riñones y toda la grasa renal y pélvica.

Código de la escala de pesos:	(1) 900 g (2 lb) o menos (2) 900 g – 1.8 kg (2 – 4 lb) (3) 1.8 kg (4 lb) o más	Código de PSO:	(1) Longitud de cola de 5 cm (2.0 pulgadas) (2) Longitud de cola de 2.5 cm (1.0 pulgada) (3) Longitud de cola de 0 cm (0) Longitud de cola de 1.3 cm (0.5 pulgada)
--------------------------------------	--	-----------------------	---

Pieza N.º 11-X-52 – Filete de cabra

Esta pieza se deriva de cualquier pieza que esté unida a un aguayón con hueso. El filete entero está conformado por los músculos *psaos mayor*, *psaos menor* e *iliacus* (ala). Se debe retirar la porción del *psaos menor* que no esté firmemente adherida. Se deberán quitar todos los huesos y cartílagos. El filete debe recortarse y limpiarse para que quede prácticamente libre de grasa de riñonada.

Código de la escala de pesos:	(1) 136 g (0.3 lb) o menos (2) 136 – 340 g (0.3 – 0.75 lb) (3) 340 g (0.75 lb) o más
--------------------------------------	--

Pieza N.º 11-X-60 – Aguayón de cabra

Esta pieza se prepara a partir de cualquier pierna (de cualquier estilo, salvo el para rostizar) que tenga aguayón. El aguayón se separa mediante un corte recto inmediatamente anterior a la cabeza del fémur en el extremo posterior (E-F) y por un corte recto inmediatamente anterior al hueso de la cadera en el extremo anterior (I-J). Se quita la falda.

Código de la escala de pesos:

- (1) 340 g (0.75 lb) o menos
- (2) 340 – 680 g (0.75 – 1.5 lb)
- (3) 680 g (1.5 lb) o más

Pieza N.º 11-X-70 – Piernas de cabra

Este corte se prepara según se ejemplifica en la sección *Estilo barbecue*. Se separa por un corte recto inmediatamente anterior al hueso de la cadera (I-J) en el extremo anterior y por encima de la articulación del covejón en el extremo posterior (A-B).

Código req. división:

- (1) Doble (sin dividir)
- (0) Individual (dividida)

Código de la escala de pesos:

- (1) 2.3 kg (5 lb) o menos
- (2) 2.3 kg – 3.3 kg (5 – 8 lb)
- (3) 3.3 kg (8 lb) o más

Pieza N.º 11-X-71 – Pierna de cabra, estilo para rostizar

Este corte se prepara según se ejemplifica en la sección *Estilo para rostizar*. La pierna se separa del espaldar mediante un corte inmediatamente posterior al hueso de la cadera (G-H) en el extremo anterior. Los jarretes se retiran por encima de la articulación del corvejón (A-B).

Peso de la canal Código de la escala de pesos:

- (1) 900 g (2 lb) o menos
- (2) 900 g – 1.8 kg (2 – 4 lb)
- (3) 1.8 kg (4 lb) o más

Pieza N.º 11-X-72 – Pierna de cabra, sin chambarete

Este corte se prepara según se ejemplifica en la sección *Estilo hotelero*. Se separa por un corte recto inmediatamente anterior al cartílago del hueso de la cadera (I-J) en el extremo anterior y por encima de la articulación de la rodilla en el extremo posterior (C-D). Esta pieza deberá contener una porción del filete.

Código de la escala de pesos:

- (1) 1.8 g (4 lb) o menos
- (2) 1.8 – 2.7 kg (4 – 6 lb)
- (3) 2.7 kg (6 lb) o más

Pieza N.º 11-X-73 – Pierna de cabra, sin chambarete ni aguayón, parcialmente deshuesada

Este corte se prepara según se ejemplifica en la sección *Estilo para industrias de servicios de alimentación*. El aguayón se separa mediante un corte recto inmediatamente anterior a la cabeza del fémur (E-F). El chambarete se separa por encima de la articulación de la rodilla (C-D). El hueso pélvico, las vértebras y los huesos de la cola, la carne magra y la grasa que recubren el hueso pélvico, la falda y prácticamente toda la grasa del canal inguinal o de la ubre deberán quitarse.

Código de la escala de pesos:

- (1) 1.4 g (3 lb) o menos
- (2) 1.4 – 2.3 kg (3 – 5 lb)
- (3) 2.3 kg (5 lb) o más

Pieza N.º 11-X-74 – Pierna de cabra, sin chambarete, parcialmente deshuesada

Esta pieza es igual a la que se describe en el número 72, excepto que el hueso pélvico, las vértebras y los huesos de la cola, la carne magra y la grasa que recubren el hueso pélvico, la falda y prácticamente toda la grasa del canal inguinal o de la ubre deberán quitarse.

- Código de la escala de pesos:** (1) 1.4 g (3 lb) o menos
(2) 1.4 – 2.3 kg (3 – 5 lb)
(3) 2.3 kg (5 lb) o más

Pieza N.º 11-0-80 – Pulpa negra de pierna de cabra

Esta pieza deshuesada puede prepararse con la porción de pulpa negra (cara/centro) de cualquier pieza de pierna deshuesada y consistirá en los músculos *semimembranosus*, *adductor* y los músculos firmemente unidos. La pulpa negra (cara/centro) se separa de las porciones de contracara y pulpa bola a lo largo de las vetas naturales.

- Código de la escala de pesos:** (1) 680 – 900 g (1.5 – 2 lb)
(2) 900 g (2 lb) o más

Pieza N.º 11-0-81 – Aguayón de pierna de cabra

Esta pieza deshuesada puede prepararse a partir de la contracara (*biceps femoris* y *semitendinosus*) y unida a las porciones de tira de aguayón (grupo de cuádriceps femoral y tensor de la *fascia lata*) de cualquier pieza de pierna deshuesada. La presencia del *gluteus medius* y el talón (músculos *gastrocnemius* y *super digital flexor*) es opcional.

- Código de la escala de pesos:** (1) 900 g – 1.4 kg (2 – 3 lb)
(2) 900 g (3 lb) o más

Pieza N.º 11-0-82 – Pulpa blanca de pierna de cabra

Esta pieza deshuesada puede prepararse con la porción de contracara (*biceps femoris* y *semitendinosus*) de cualquier pieza de pierna deshuesada. La presencia del *gluteus medius* es opcional. El talón (músculos *gastrocnemius* y *super digital flexor*) y los ganglios linfáticos poplíteos deberán quitarse por medio de un corte a través de la veta natural.

- Código de la escala de pesos:** (1) 680 – 900 g (1.5 – 2 lb)
(2) 900 g (2 lb) o más

Pieza N.º 11-0-83 – Punta de pierna de cabra

Esta pieza deshuesada debe consistir en la porción de pulpa bola (grupo del cuádriceps femoral) y el tensor de la *fascia lata* (empuje) de cualquier pieza de pierna deshuesada. La punta de aguayón se separa de la porción de pulpa negra y blanca a lo largo de las vetas naturales. Todos los huesos, cartílagos y extremos tendinosos en los que se observe menos de 75 % de carne magra se deberán quitar por un corte transversal.

- Código de la escala de pesos:** (1) 230 g (0.5 lb) o menos
(2) 230 g (0.5 lb) o más

Pieza N.º 11-0-84 – Pierna de cabra, deshuesada, 4 piezas

Esta pieza deberá consistir en las siguientes porciones de la pierna: pulpa negra, pulpa blanca, pulpa bola y aguayón (piezas N.º 60, 80, 82 y 83). Cada porción deberá empaquetarse individualmente y empacarse en el mismo recipiente.

- Código de la escala de pesos:** (1) 1.8 g (4 lb) o menos
(2) 1.8 – 2.7 kg (4 – 6 lb)

(3) 2.7 kg (6 lb) o más

Pieza N.º 11-0-85 – Pierna de cabra, deshuesada, 3 piezas

Esta pieza deberá consistir en las siguientes porciones de la pierna: pulpa negra, pulpa blanca y pulpa bola (piezas N.º 80, 81 y 83). Cada porción deberá empaquetarse individualmente y empacarse en el mismo recipiente.

Código de la escala de pesos: (1) 1.8 g (4 lb) o menos
(2) 1.8 – 2.7 kg (4 – 6 lb)
(3) 2.7 kg (6 lb) o más

Pieza N.º 11-X-86 – Pierna de cabra, deshuesada, 3 piezas

Esta pieza deberá consistir en las siguientes porciones de la pierna: pulpa blanca, aguayón y pulpa bola (piezas N.º 60, 81 y 83). Cada porción deberá empaquetarse individualmente y empacarse en el mismo recipiente.

Código de la escala de pesos: (1) 1.8 g (4 lb) o menos
(2) 1.8 – 2.7 kg (4 – 6 lb)
(3) 2.7 kg (6 lb) o más

Pieza N.º 11-0-90 – Carne molida de cabra

Material – La carne molida de cabra debe prepararse a partir de cualquier porción de la canal de cabra. Se deben retirar todos los huesos, cartílagos, banda ligamentosa, tejido conectivo grueso, grandes vasos sanguíneos expuestos y ganglios linfáticos expuestos.

Procesamiento – La carne deshuesada deberá molerse al menos una vez a través de una placa con orificios que no deben exceder los 2.5 cm (1.0 pulgada) de diámetro. De forma alternativa, la carne de cabra deshuesada puede picarse o cortarse a máquina mediante cualquier método, siempre y cuando la textura y la apariencia del producto después de la molienda final sean las típicas de la carne molida de cabra preparada únicamente mediante molienda. A menos que se especifique lo contrario, la molienda final deberá realizarse a través de una placa con orificios de 3 mm (0.125 pulgada) de diámetro. La carne de cabra molida gruesa debe mezclarse al máximo, al menos una vez antes de la molienda final. Sin embargo, la carne molida de cabra no deberá mezclarse después de la molienda final. La reducción inicial en tamaño, mezcla y molienda final deberá constituir una secuencia continua.

El comprador puede especificar que el producto sufra únicamente una molienda gruesa. Cuando se especifique, la carne deshuesada debe molerse una vez a través de una placa con orificios que no superen los 2.5 cm (1.0 pulgada) ni sean inferiores a 16 mm (0.625 pulgada) de diámetro. El nombre del producto incluirá "Coarse Ground" (molienda gruesa).

Contenido de grasa – A menos que se especifique lo contrario, el contenido de grasa no excederá el 20 %. Sin embargo, el comprador podrá especificar cualquier contenido de grasa, siempre que no exceda el 30 %, y también podrá especificar intervalos de descuentos.

Pieza N.º 11-0-91 – Carne de cabra para curry

Esta pieza se debe preparar a partir de cualquier porción de la canal. Se debe retirar completamente la banda ligamentosa, el tejido conectivo grueso expuesto, el canal raquídeo, todo tejido de órganos, los grandes vasos sanguíneos expuestos y cualquier ganglio linfático expuesto. El producto con hueso debe cortarse o trocearse en piezas (la molienda no está permitida). Al menos el 85 % del peso de las piezas resultantes debe tener un tamaño equivalente a un trozo de no menos de 13 mm (0.5 pulgada) ni más de 3.1 cm (1.25 pulgada) y ninguna superficie individual de estas piezas excederá los 6.2 cm (2.5 pulgadas) de longitud. El comprador puede especificar que el producto se prepare con cortes específicos (pierna, aguayón, lomo, costillar o paleta de corte cuadrado) y el producto deberá llevar la etiqueta correspondiente.

Pieza N.º 11-0-92 – Carne de cabra para guisado

Esta pieza se debe preparar a partir de cualquier porción de la canal, excepto la carne proveniente del talón y del chambarete. Se deben retirar todos los huesos, los cartílagos, la banda ligamentosa, el tejido conectivo grueso, los grandes vasos sanguíneos expuestos y cualquier ganglio linfático expuesto. La carne deshuesada debe trocearse en cubos a mano o procesarse a través de una máquina de cubicado (la molienda no está permitida). Al menos el 85 % del peso de las piezas resultantes debe tener un tamaño equivalente a un cubo de no menos de 13 mm (0.5 pulgada) ni más de 3.1 cm (1.25 pulgada) y ninguna superficie individual de estas piezas excederá los 6.2 cm (2.5 pulgadas) de longitud. El comprador puede especificar que el producto se prepare con cortes específicos (pierna, aguayón, lomo, costillar o paleta de corte cuadrado) y el producto deberá llevar la etiqueta correspondiente.

Pieza N.º 11-0-93 – Carne de cabra para brochetas

Esta pieza es igual a la pieza que se describe en el número 11-0-92, *Carne de cabra para guisado*, excepto que (salvo que se especifique lo contrario) al menos el 90 % , en peso, de los cubos resultantes deberán ser de un tamaño equivalente a por lo menos 1.9 cm (0.75 pulgada) sin superar los 3.2 cm (1.25 pulgada), y ninguna superficie individual podrá tener más de 6.4 cm (2.5 pulgadas) de longitud.

Pieza N.º 11-0-94 – Carne de cabra en trozos, carne para estofados y escalopas

Esta carne debe prepararse a partir de cualquier combinación de carne magra de las secciones de la pierna, lomo, aguayón, costillar o paleta de corte cuadrado (excluyendo la carne del chambarete y del talón) de la canal que dé como resultado un producto que cumpla con los requisitos de la pieza final. La carne deberá estar libre de tejido conectivo grueso, huesos, cartílagos, vetas de grasa intermuscular y ganglios linfáticos.

APÉNDICE A

(Ejemplo del Sistema IMPS de Codificación de Pedidos de Carne de Cabra Fresca)

Especie Estilo ID corte					Req. Hueso	Ingred. PSO Agreg.	Req. División	No. Selec.	Clase	Mad.	Raza	Tipo Forraje	Cert. Organ.	Met. Sacrif.	Estado Refrig.	Limit Grasa	Cortes Porc. Grosor	Peso	Esc. Pesos	Malla y Amar.	Emb.y Emp.	Control Calidad.
1	1	4	4	0	1	0	0	4	0	0	2	0	0	0	1	0	0	0	3	0	2	1
Fila 1					Fila 2			Fila 3						Fila 4								

11440 = Código para la Fila 1

11 = Especie: Cabra
 4 = Estilo: Para industrias de servicios
 40 = ID del corte: Espaldar

1000 = Código para la Fila 2

1 = Requisito de hueso: Deshuesado
 0 = PSO: Longitud de cola de 1.3
 0 = Ingrediente agregado: No corresponde
 0 = Requisito de división: Individual (dividida)

4002000 = Código para la Fila 3

4 = N.º de selección: N.º sel. 1 y 2
 0 = Clase: Cualquier combinación
 0 = Madurez: Cualquier combinación
 2 = Raza: Para carne
 0 = Tipo de forraje: Sin especificación/No corresponde
 0 = Certificación orgánica: Sin especificación/No corresponde
 0 = Método de sacrificio: Convencional

10003021 = Código para la Fila 4

1 = Estado de refrigeración: Congelado
 0 = Limitación de grasa: No corresponde
 0 = Grosor de la porción: No corresponde
 0 = Peso de la porción: No corresponde
 3 = Escala de pesos: 3.3 kg (8 lb) o más
 0 = Colocación en malla y amarrado: No corresponde
 2 = Embalaje y empaque: Envasado al vacío en paquetes
 1 = Control de calidad: Verificación del proceso por el Departamento de Agricultura de EUA

Los códigos se pueden escribir como **11440-1000-4002000-10003021** para cumplir con los códigos de barra.

APÉNDICE B

(Hoja de trabajo del Sistema de Codificación de Pedidos de Carne de Cabra Fresca)

Especie	Estilo	ID corte	--	Req. Hueso	PSO	Ingred. Agreg.	Req. División	--	No. Selec.	Clase	Mad.	Raza	Tipo Forraje	Cert. Organ.	Met. Sacrif.	--	Estado Refrig.	Limit Grasa	Cortes Porc. Grosor	Peso	Esc. Pesos	Malla y Amar.	Emb.y Emp.	Control Calidad.
Fila 1				Fila 2					Fila 3							Fila 4								

<p>Fila 1 Descripciones especificadas por el comprador</p> <p>Especie: Cabra</p> <p>Estilo:</p> <p>Identificación del corte:</p>	<p>Fila 3 Descripciones especificadas por el comprador</p> <p>Requisito de hueso</p> <p>PSO:</p> <p>Ingrediente agregado:</p> <p>Requisito de división:</p>
<p>Fila 2 Descripciones especificadas por el comprador</p> <p>N.º de selección:</p> <p>Clase:</p> <p>Madurez:</p> <p>Raza:</p> <p>Tipo de forraje:</p> <p>Certificación orgánica:</p> <p>Método de sacrificio:</p>	<p>Fila 4 Descripciones especificadas por el comprador</p> <p>Estado de refrigeración:</p> <p>Limitación de grasa:</p> <p>Grosor de la porción:</p> <p>Peso de la porción:</p> <p>Escala de pesos:</p> <p>Colocación en malla y amarrado:</p> <p>Embalaje y empaque:</p> <p>Control de calidad:</p>

APÉNDICE C (Continuación)

Puntos y estilos de fabricación	Localización y descripción del corte
A – B	Un corte recto en la articulación del corvejón o por encima de ella
C – D	Un corte recto en la articulación de la rodilla o por encima de ella
E – F	Un corte recto inmediatamente anterior a la cabeza del fémur
G – H	Un corte perpendicular inmediatamente posterior al hueso de la cadera
I – J, J – Z	Un corte recto inmediatamente anterior al hueso de la cadera
K – L, AA – K, AA – L	Un corte recto posterior a las últimas costillas
M – N, N – T, S – T	Un corte recto entre la cuarta y la quinta costilla
O – P	Un corte recto en la articulación del codo o por encima de ella
Q – R	Un corte recto en la articulación de la rodilla o por encima de ella
U – V	Un corte recto a través de la cuarta vértebra cervical
S – X, S – W, W – X	Un corte recto que se extiende desde la articulación cartilaginosa de la primera costilla hasta el extremo posterior del esternón
Y – Z, T – Z, T – Y	Un corte recto en el extremo anterior inmediatamente ventral a la base de la vértebra torácica hasta un punto del extremo posterior inmediatamente ventral al <i>longissimus dorsi</i>
AA - T	Un corte recto a través de las costillas