

FQS-02 – Beef

Any items listed in all Food Quality Specification that are **bolded and in brown** are part of the current National Standard Cycle Menu (NSCM) Standing Offer. Other items that are not on the NSCM but are on the Standing Offer may not be listed in **brown**.

[FQS-02-01 – Beef Cuts Specification](#)[FQS-02-01-01 – Table 1: Beef Carcass Specification](#)**[FQS-02-01-02 – Table 2: Beef Primal Cuts Specification](#)**[FQS-02-01-03 – Table 3: Beef Sub Primal Cuts Specification](#)[FQS-02-02 – Portion Controlled Cuts](#)[FQS-02-02-01 – Table 1: Portion Controlled Cuts](#)**[FQS-02-03 – Ground Beef](#)****[FQS-02-03-01 – Table: Ground Beef](#)**[FQS-02-04 – Beef Bones](#)[FQS-02-04-01 – Table 1: Beef Bones](#)[Applicable Regulations and Resources for Beef](#)**Description**

1. Beef is meat derived from dressed carcasses of bovine animals having a warm weight of 180 kgs or more. It may be derived from male or female animals or from steers as outline in the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) – Meat Cuts Manual - Beef](#) and the [Canadian Food Inspection Agency - Wholesale Meat Specifications Document - Beef](#). Beef carcasses that are graded fall into one of 13 grades with Canada Prime/AAA/AA/A being the highest quality Canadian grades. Grading is based on assessment of carcass maturity, sex, muscling, meat quality, external fat covering and marbling as outline in [Canada Beef - Beef Quality and Consistency, the Canadian Quality Grade](#).
2. Meat shall be provided according to the specifications indicated by the [Canadian Meat Council \(CMC\) – Food Service Meat Manual 3rd Edition](#) and the [North American Meat Institute \(NAMI\) – The Meat Buyers Guide](#). The cuts and names in both manuals are equivalent, with a few exceptions. The [USDA Institutional Meat Purchase Specifications \(IMPS\) – Fresh Beef](#) has also been developed for use in procurement of meat to ensure the procured items comply with these detailed requirements. Products certified by the Meat Grading and Certification Branch of the USDA may contain the letters “IMPS” on the product label. Meat products purchased outside of Canada are to meet the [USDA Institutional Meat Purchase Specifications \(IMPS\) – Fresh Beef](#).
3. Any cut of fresh/chilled and/or frozen beef procured in Canada must:
 - a. come from a facility licensed and inspected by the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\)](#). A list of facilities licensed and inspected by [CFIA](#) can be found at the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Search the List of Federally Registered Meat Establishments and their Licensed Operators](#);
 - b. come from a facility that meets the criteria as outlined in [Codex Alimentarius - Code of Hygienic Practice for Meat](#) and be manufactured in an establishment that was operating under a Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) principles based system;
 - c. meet all the requirements as outline in the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#);
 - d. meet all the requirements as outlined in [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);

- e. come from a facility that meets HACCP System and Guidelines including its annex as outlined in the [CODEX Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#) and is a Canadian Federally Inspected processing plant;
- f. comply with food packaging and labeling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c.870\)](#) and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);
- g. be supplied as a minimum grade of Canada AA as outline in [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#) and the [Canadian Beef Grading Agency – Grades](#), unless otherwise specified or the equivalent grade of the country of origin;
- h. be supplied in the following beef yield grade as outline in [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#) and [Canadian Beef Grading Agency – Yield](#)

Yield Grade	Estimated Yield (%)
Canada 1 (Y1)	59 or more
Canada 2 (Y2)	54 to 58
Canada 3 (Y3)	53 or less

- i. be supplied in the weight ranges related to the weight of cut as follows:
 - (1) beef cut number;
 - (2) product name; and
 - (3) weight range.
- j. beef carcass weights are not necessarily related to the weight of cuts within their respective weight range;
- k. be supplied (with respect to Portion Controlled Beef Cut Products) according to the following portion sizes unless otherwise specified:
 - (1) Bone in –Raw weight 250 g; and
 - (2) Boneless Raw weight 225 g.
- l. meet the specification set out for that cut specified;
- m. comply with food packaging and labeling requirements specified by the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c.870\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#); and
- n. ground beef to be supplied as outline in [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870, Meat, Meat By-products, para. 14.015B\)](#), the [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#) and the [Canadian Beef Info - Retail Cuts Ground Beef](#):
 - (1) lean – not more than 17% fat (83% chemical lean);
 - (2) extra lean – not more than 10% fat (90% chemical lean);
 - (3) be supplied in the following “Source ground beef grade” equivalent as outline in the [Canadian Beef Info - Retail Cuts - Ground Beef](#) and the [Beef Information Centre - Ground Beef](#);
 - (4) lean ground round - not more that 17% fat - must contain 100% round;
 - (5) lean ground sirloin - not more that 17% fat - must contain 100% sirloin;

- (6) lean ground chuck - not more than 17% fat - must contain 100% chuck;
 - (7) extra lean ground round - not more than 10% fat - must contain 100% round; and
 - (8) extra lean ground sirloin - not more than 10% fat - must contain 100% sirloin.
4. Any cut of fresh/chilled and/or frozen beef procured from countries other than Canada must:
- a. only be procured/supplied from countries that are permitted to export these beef products to Canada. The [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) – Meat Hygiene Manual of Procedures](#) contains current information on Countries from which commercial importation of meat products is permitted, and come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - b. meet all requirements as outline in [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), or meet all the requirements for the [USDA United States Grades and Standards for Beef Carcasses](#) and/or meet all the requirements as outlined in [Codex Alimentarius - Code of Hygienic Practice for Meat](#) ;
 - c. meet all regulations as outlined in [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#), and the [Health of Animals Act \(S.C. 1990, c. 21\)](#);
 - d. meet all the requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All beef shall be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements;
 - e. meet all the requirements as outlined in [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - f. be marked with the official inspection mark of the government of the country of origin, prescribed by the national legislation of that country, to indicate that the beef product has been prepared in an establishment operating in accordance with the national meat inspection legislation of that country;
 - g. be supplied in a minimum Canada AA grading equivalency as outline in [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#) and be supplied in the following beef yield grade equivalency as outlined in [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#) and [Canadian Beef Grading Agency – Yield](#);

Yield Grade	Estimated Yield (%)
Canada 1 (Y1)	59 or more
Canada 2 (Y2)	54 to 58
Canada 3 (Y3)	53 or less

- h. be supplied in the weight ranges related to the weight of cut as follow:
 - (1) beef cut number;
 - (2) product name; and
 - (3) weight range.
- i. Beef carcass weights are not necessarily related to the weight of cuts within their respective weight range.

Packaging

- 5. Every package and/or container of beef in a registered establishment must be included in the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Reference Listing of Accepted Construction Materials, Packaging Materials and Non-Food Chemical Products Database](#).
- 6. Every material used in packaging and/or wrapping beef products in a registered establishment shall:

- a. protect the beef product sufficiently to prevent contamination;
 - b. be free from noxious substances, not impart any undesirable substance to the beef product, either chemically or physically;
 - c. be sound in construction, clean and free from discolouration and objectionable odours; and
 - d. be durable and effective in regard to the manner it is used and will not tear if wet, be lined for frozen ground beef products with moisture proof film or material that provides similar protection, so that each individual wrapped ground beef product, must be capable of being removed without defrosting the remaining packaged products, and that each layer of beef can be extracted separately.
7. Any ground beef packaged into a container/box must correspond to the ground beef cut specified.
8. Any ground beef container/box marked with appropriate label, must correspond to the ground beef cut in that container/box.
9. No material used in packaging or labeling a beef product in a registered establishment shall come into contact with the beef product. The contact might prevent the beef product from conforming to the requirements to the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), and the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c.870\)](#).
10. Any suspended beef carcasses, sides, quarters and primal cuts may be delivered unwrapped if hung with equipment designed to preclude contamination. Special care must be taken:to:
- a. assure sufficient clearance between the product and the floor (taking into consideration the stretching factor during transport); and
 - b. to prevent excessive swinging during transport.
11. Any unsuspended beef sides, quarters and primal cuts (such as hip, sirloin, short loin, rib or chucks) must be handled in such a manner as to prevent their contamination. They may be protected using good quality paper bags, stockinettes and/or paper or any other accepted material.
12. Every fresh/chilled beef carcass must:
- a. be marked in accordance with the description outline in the [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#), the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#), and the [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#);
 - b. meet the marking standards set out for that grade; and
 - c. be marked with the following information:
 - (1) a grade name;
 - (2) a grade stamp;
 - (3) a yield stamp or a roller brand;
 - (4) meat inspection legend stamp, (a circular symbol with the word (“CANADA”), including a number that identifies the plant at which the dressed beef carcass was processed; and
 - (5) all other requirements as specified in the [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#).
13. Any primal and sub-primal cut of beef packaged into a container/box must correspond to the beef carcass grade stamp.
14. Any Portion Controlled Beef Cut packaged into a container/box must correspond to the sub-primal cut of beef grade stamp.

15. Any container/box marked with grade label, must correspond to the primal and sub-primal cut of beef grade stamp in that container/box.
16. Every shipping container and/or packages of a primal cut and/or a sub-primal cut of beef shall:
- a. be marked in accordance as outline in [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#), the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#) and the [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#);
 - b. include the following information:
 - (1) the grade designation must be clearly printed on the box;
 - (2) the weights;
 - (3) the cut number;
 - (4) the product description (common name of the primal cut and/or a sub-primal cut of beef);
 - (5) health inspection crown symbol – oval with the word "CANADA", including a number that identifies the plant number ensuring the primal cut and/or a sub-primal cut of beef was inspected in Canada for food safety; and
 - (6) all other requirements as specified in the [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#).
 - c. meet the standard set out for that grade, and if the grade is not identified, the box must be labeled "ungraded", (the expression "or higher" is also permitted).
17. Unwrapped beef cuts must:
- a. not come in contact with the floor of the vehicle;
 - b. consider the use of paper as a floor covering as unacceptable; and
 - c. (if not packed in a container) they must be shipped on:
 - (1) clean racks;
 - (2) dollies;
 - (3) plastic pallets;
 - (4) vinyl carpets; or
 - (5) on such other material accepted for this purpose.

Storage and Distribution

18. Any dressed carcasses, primal cut and/or a sub-primal cut of fresh/chilled and/or frozen beef supplied shall:
- a. be transported in a cleaned and sanitized (where applicable) transport vehicle of suitable design, to prevent microbial, physical and chemical contamination of the beef product;
 - b. be in a vehicle with the internal vehicle's finishes in a good state of repair and made of corrosion-resistant material which cannot affect the organoleptic character of fresh beef products or otherwise render them unwholesome. Interior of the vehicle must be smooth, impervious, and easy to clean and disinfect;

- c. be transported in a refrigerated vehicle equipped to hold the beef products at the appropriate temperature, either fresh and/or frozen and that both of these temperature conditions be maintained throughout the whole period of transport to include:
- (1) Beef requiring to be “Kept refrigerated”:
 - i. shall be maintained at no higher than 4°C;
 - ii. shall not have been frozen at any time, and;
 - iii. shall not show evidence of off condition, including but not restricted to off odor, stickiness, gassiness, rancidity, sourness, dehydration, discoloration or mishandling, exception shall be made for the normal confinement odor and discoloration related to aging in vacuum packaging.
 - (2) Beef requiring to be “Kept frozen”:
 - i. shall be maintained at a frozen state no higher than -24°C, and;
 - ii. shall not show evidence of defrosting and/or freezer deterioration.

19. Not be carried in the same vehicle used for conveying live animals, controlled products (as defined in the [Pest Control Products Act \(S.C. 2002, c. 28\)](#) or other substances that might adulterate the meat product.

20. Not be carried in the same vehicle as other goods in a manner which may adversely affect beef quality.

FQS-02-01 - Beef Cuts Specification

21. Specifications based on the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) – Meat Cuts Manual - Beef](#), the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Wholesale Meat Specification Document - Beef](#), [The Canadian Meat Council - Food Service Meat Manual 3rd Edition](#), and the [North American Meat Institute \(NAMI\) - Meat Buyers Guide](#).

22. Canadian Beef is fabricated (processed) into the following cuts:

- a. primal cuts;
- b. sub-primal cuts; and
- c. portion control cuts.

Cut	CMC ¹	CFIA ²	NAMI ³	Description ⁴
Dressed Beef Carcass		100	100	The carcass shall consist of two matched sides each consisting of a forequarter and a hindquarter. The sides shall be produced by splitting the carcass down the back exposing the spinal groove at least 75 percent of the length of either side. No more than a minor amount of major muscles shall be removed from either side. The quarters are produced by completely or partially separating the forequarters from the hindquarters by a cut following the natural curvature between the 12 th and 13 th ribs. The diaphragm may be removed. However, if present it shall be firmly attached and the membranous portion shall be trimmed close to the lean. The <i>thymus</i> gland and heart fat shall be closely removed.
Beef Side		101	101	This item is as described in Item No. 100 except the side is one matched forequarter and hindquarter. The side shall be trimmed as described in Item No. 100.
Beef Forequarter		102	102	The beef forequarter is the anterior portion of the side after severance from the hindquarter, between the 12 th and 13 th rib, as described in Item No. 100. The forequarter shall be trimmed as described in Item No. 100.

¹The Canadian Meat Council (CMC) is the national association of federally inspected meat processors. The CMC's *Food Services Meat Manual*, 3rd edition Rev (2000) includes all common and popular meat cuts used in the food services industry. The specifications are compatible with those of the Canadian Government Specification Board (CGSB). With few exceptions, the item and cut name are equivalent to those used by the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) and the North American Meat Institute (NAMI). The code numbers beginning with a "C" are for items unique to CMC's publications.

²The Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) *Wholesale Meat Specifications Document* (WMSD) has been developed as a result of a thorough review of the current wholesale meat-cut nomenclature. The CFIA administers the *Meat Inspection Act* and *Meat Inspection Regulations*, the *Food and Drugs Act* and the *Food and Drug Regulations*, and the *Consumer Packaging and Labelling Act* and *Consumer Packaging and Labelling Regulations*, which require that meat cuts, organs and other carcass parts be identified on labels with proper common names.

The information about the meat cut names and their specifications and item numbers contained in the CFIA document is identical to that found in the Institutional Purchase Specifications (IMPS) documents developed and maintained by the United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services (USDA-AMS) and the Meat Buyer's Guide, which is developed and maintained by the North American Meat Institute (NAMI).

³The North American Meat Institute (NAMI) formerly NAMP's *Meat Buyers Guide* 8th edition is produced by NAMI and is based on IMPS (Institutional Meat Purchasing Specifications) of the USDA (United State Department of Agriculture's AMS (Agricultural Marketing Services)),

⁴ This description is based on specifications outlined by the Canadian Meat Council's *Food Services Meat Manual*, CFIA's *Wholesale Meat Specifications Document* (on line) and NAMI's *Meat Buyers Guide 8th Edition*. See these publications for more detailed specifications. Where discrepancies between these descriptions and the references exist, the CFIA references shall apply.

Cut	CMC ¹	CFIA ²	NAMI ³	Description ⁴
Hind Quarter		155	155	The hindquarter is the posterior portion of the side after severance from the forequarter, between the 12 th and 13 th rib as described in Item No.100.

FQS -2-01-02 – Table 2: Beef Primal Cuts Specifications

[Basic major cuts into which carcasses and sides are separated.]

Cut	CMC ⁵	CFIA ⁶	NAMI ⁷	Description ⁸
Round or Hip	158 Short Hip	158 Beef Round	158 Beef Round	Consists of the round (top and bottom round, portion of the tip, rump, heel, and shank). The loin end shall be exposed by a straight cut which is anterior to but not more than 1.0 inch (25 mm) from the posterior end of the protuberance of the <i>femur</i> pocket. The <i>M. tensor fasciae latae</i> shall not extend completely around the outside of the sirloin tip (knuckle). No more than two vertebra shall remain on the round. The <i>M. obliquus abdominis internus</i> (flap muscle) shall be removed. This item is sometimes referred to as the "Beef Hip".
Long or Full Loin, Trimmed	172 Long Loin	172 Full Loin, Trimmed	172 Full Loin, Trimmed	Portion of hindquarter remaining after removal of CFIA Item No. 158 and shall consist of the short loin, sirloin and the 13 th rib. The hanging tender, <i>kidney</i> and <i>kidney</i> knob, and excess internal fat shall be removed. The rib end shall follow the natural curvature of the 13 th rib. The flank shall be removed by a straight cut ventral to, but not more than 6.0 inches (15.0 cm) from, the <i>M. longissimus</i>

⁵The Canadian Meat Council (CMC) is the national association of federally inspected meat processors. The CMC Meat Manual, 3rd edition Rev (2000) includes all common and popular meat cuts used in the food services industry. The specifications are compatible with those of the Canadian Government Specification Board (CGSB). With few exceptions, the item and cut name are equivalent to those used by the North American Meat Institute (NAMI). The code numbers beginning with a "C" are for items unique to CMC's publications.

⁶The Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) *Wholesale Meat Specifications Document* (WMSD) has been developed as a result of a thorough review of the current wholesale meat-cut nomenclature. The CFIA administers the *Meat Inspection Act* and *Meat Inspection Regulations*, the *Food and Drugs Act* and the *Food and Drug Regulations*, and the *Consumer Packaging and Labelling Act* and *Consumer Packaging and Labelling Regulations*, which require that meat cuts, organs and other carcass parts be identified on labels with proper common names.

The information about the meat cut names and their specifications and item numbers contained in the CFIA document is identical to that found in the Institutional Purchase Specifications (IMPS) documents developed and maintained by the United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services (USDA-AMS) and the Meat Buyer's Guide, which is developed and maintained by the North American Meat Institute (NAMI).

⁷ The North American Meat Institute (NAMI) (formerly NAMP)'s *Meat Buyers Guide* 8th edition is produced by NAMI and is based on IMPS (Institutional Meat Purchasing Specifications) of the USDA (United State Department of Agriculture's AMS (Agricultural Marketing Services)).

⁸ This description is based on specifications outlined by the Canadian Meat Council's *Food Services Meat Manual*, CFIA's *Wholesale Meat Specifications Document* (on line) and NAMI's *Meat Buyers Guide 8th Edition*. See these publications for more detailed specifications. Where discrepancies between these descriptions and the references exist, the CFIA references shall apply.

Cut	CMC ⁵	CFIA ⁶	NAMI ⁷	Description ⁸
				<p><i>dorsi</i> at the rib end to a point on the round end which is ventral, to but not more than 1.0 inch (25 mm) from, the <i>M. tensor fasciae latae</i>. The fat covering the lumbar, sacral, and tenderloin regions shall be trimmed NTE 1.0 inch (25 mm) in depth at any point. Fat over the rib (on the inside surface) shall be removed.</p>
Rib	103	103	103	<p>Portion of the forequarter remaining after removal of the cross-cut chuck and short plate and shall contain seven ribs (6th to 12th inclusive), the posterior tip of the blade bone (scapula), and the thoracic vertebra attached to the ribs. The loin end shall follow the natural curvature of the 12th rib. The chuck is removed by a straight cut between the 5th and 6th ribs. The short plate shall be removed by a straight cut which is ventral to, but not more than 6.0 inches (15.0 cm) from, the <i>M. longissimus dorsi</i> at the loin end to a point on the chuck end ventral to, but not more than 10.0 inches (25.4cm) from, the <i>M. longissimus dorsi</i>. The diaphragm and fat on the ventral surface of the vertebrae shall be removed. It should not be confused with Prime Rib, which includes 6 ribs (7th to 12th).</p>
Chuck, Square Cut	113	113	113	<p>Portion of the forequarter after removal of the rib, short plate, foreshank, and brisket. The rib end of the chuck shall be prepared by a straight cut between the 5th and 6th ribs. The brisket and foreshank shall be removed by a straight cut which is at an approximate right angle to the rib end. Evidence of the cartilaginous juncture of the 1st rib and the <i>sternum</i> shall be present on the brisket side. The <i>thymus</i> gland and heart fat shall be closely removed</p>

[Subdivisions of the wholesale or primal cuts that are made to facilitate handling or to reduce the variability within a single cut. Sub primal cuts are easier for the packer to vacuum bag and fit into a shopping box for transport to the distributor]

Cut	CMC ⁹	CFIA ¹⁰	NAMI ¹¹	Description ¹²
Shoulder Clod	114	114	114	The shoulder (clod) is the large muscle system which lies dorsal and posterior to the elbow joint, ventral and posterior to the ridge of the scapula (blade bone), and is anterior to the 6 th rib. The <i>M. cutaneous trunci/cutaneous omobrachialis</i> (shoulder rose) shall be removed when the underlying fat exceeds the surface fat thickness specified. The presence of the <i>M. trapezius</i> , <i>M. cutaneous trunci</i> , <i>M. teres major</i> , and the minor muscles over the <i>humerus</i> are optional, however, the <i>M. teres major</i> is generally excluded unless otherwise specified. The tendons on the elbow end shall be trimmed to be even with the lean. All bones and cartilages shall be removed.
Shoulder Clod/ Chuck, Shoulder Roast	114A	114A	114A	This item is as described in Item No. 114 except that the shoulder shall be trimmed so that it is not less than 1.0 inch (25 mm) thick at any point, except within ¾-inch (19 mm) of the juncture of the <i>M.trapezius</i> and <i>M. latissimus dorsi</i> . In this instance, the underlying fat must be trimmed to comply with the surface fat thickness requirements. When smaller roast are specified, the thick (arm) end of the shoulder shall be separated from the thin (blade) end and if necessary, subsequent cuts shall be made at right angles to the blade side splitting the arm end

⁹ The Canadian Meat Council (CMC) is the national association of federally inspected meat processors. The CMC’s *Food Services Meat Manual*, 3rd edition Rev (2000) includes all common and popular meat cuts used in the food services industry. The specifications are compatible with those of the Canadian Government Specification Board (CGSB). With few exceptions, the item and cut name are equivalent to those used by the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) and the North American Meat Institute (NAMI). The code numbers beginning with a “C” are for items unique to CMC’s publications.

¹⁰ The Canadian Food Inspection Agency’s (CFIA) Wholesale Meat Specifications Document (WMSD) has been developed as a result of a thorough review of the current wholesale meat-cut nomenclature. The CFIA administers the Meat Inspection Act and Meat Inspection Regulations, the Food and Drugs Act and the Food and Drug Regulations, and the Consumer Packaging and Labelling Act and Consumer Packaging and Labelling Regulations, which require that meat cuts, organs and other carcass parts be identified on labels with proper common names.

The information about the meat cut names and their specifications and item numbers contained in the CFIA document is identical to that found in the Institutional Purchase Specifications (IMPS) documents developed and maintained by the United States Department of Agriculture’s Agricultural Marketing Services (USDA-AMS) and the Meat Buyer’s Guide, which is developed and maintained by the North American Meat Institute (NAMI).

¹¹ The North American Meat Institute (NAMI) (formerly NAMP)’s *Meat Buyers Guide* 8th edition is produced by NAMI and is based on IMPS (Institutional Meat Purchasing Specifications) of the USDA (United State Department of Agriculture’s AMS (Agricultural Marketing Services)). This description is based on specifications outlined by the Canadian Meat Council’s *Food Services Meat Manual*, CFIA’s *Wholesale Meat Specifications Document* (on line) and NAMI’s *Meat Buyers Guide 8th Edition*. See these publications for more detailed specifications. Where discrepancies between these descriptions and the references exist, the CFIA references shall apply.

Cut	CMC ⁹	CFIA ¹⁰	NAMI ¹¹	Description ¹²
				<p>into approximate equal portions. The blade end shall be split lengthwise into approximately equal portions, the ends shall be reversed, the boned surfaces placed together, and if necessary, a subsequent cut(s) shall be made at a right angle to the length of the blade portion into approximate equal portions. All roasts shall be netted or tied.</p>
<p>Top Blade – Flat Iron/Chuck, Shoulder (Clod), Top Blade</p>	<p>n/a</p>	<p>114D</p>	<p>114D</p>	<p>This item is derived from Item No. 114 and shall consist of the <i>M.infraspinatus</i>, untrimmed.</p> <p>Option: Purchaser may request that this item be further trimmed to remove the internal connective tissue (shoulder tendon). To remove the tissue or tendon it must be completely exposed by a butterfly cut prior to its removal. Purchaser may also request that this item then be separated into two pieces after completely removing the shoulder tendon. After removal of the shoulder tendon, this item is often referred to as the "Flat Iron".</p>
<p>Top Blade – Chuck Tender Chuck, Chuck Tender (IM)</p>	<p>n/a</p>	<p>116B</p>	<p>116B</p>	<p>Consists of the supraspinatus muscle, which lies dorsal to the medial ridge of the blade bone. The chuck tender is separated from the other muscles through the natural seam.</p> <p>Option: The heavy connective tissue on the thick end of the chuck tender shall be exposed and removed by a butterfly cut leaving a score that is no more than 2.0 inches (5.0 cm) into the lean.</p>
<p>Clod Tender/ Chuck, Shoulder, Tender (IM)</p>	<p>n/a</p>	<p>114F</p>	<p>114F</p>	<p>This item shall consist of the <i>M. teres major</i> derived from the medial surface of the shoulder (outside shoulder). It shall be removed from the <i>M. latissimus dorsi</i> and <i>M. triceps brachii</i> group by cutting through the natural seams. This item is sometimes referred as a Beef Shoulder, Petite Tender.</p> <p>Option: Purchaser may request this item be trimmed to FLO 6, Peeled/Denuded, Surface membrane removed.</p>
<p>Chuck, Square-Cut, Boneless</p>		<p>115</p>	<p>115</p>	<p>This boneless item is prepared from any chuck item with the brisket and foreshank removed. The full shoulder shall be separated (but included) as</p>

Cut	CMC ⁹	CFIA ¹⁰	NAMI ¹¹	Description ¹²
				<p>described in Item No. 114 and may be separated prior to cutting the brisket side. On the rib end, the <i>M. longissimus dorsi</i> shall be twice as large as the <i>M. complexus</i>. No fewer than 5 rib marks shall be present. The brisket side and rib end shall be straight cuts forming an approximate right angle. On the brisket side, the <i>M. pectoralis profundus</i> shall extend to the 3rd rib mark but not past the 5th rib mark. If specified, the blade portion shall be separated from the arm portion (after separation of the Shoulder) by a straight cut, approximately perpendicular with the rib end, which is ventral to, but not more than 5.0 inches (12.5 cm) or less than 3.0 inches (7.5 cm) from, the <i>M. longissimus dorsi</i> at the rib end. All bones, cartilages, backstrap, <i>prescapular</i> lymph gland, heart fat and <i>thymus</i> gland shall be removed.</p>
<p>Chuck, Square-Cut, Clod-Out, Boneless</p>		116	N/A	<p>This item is prepared as described in Item No. 115 except that the shoulder clod shall be excluded.</p>
<p>Chuck Roll, Boneless</p>	116A	116A	116A	<p>This boneless item consists of the large muscle system of the chuck which lies under the blade bone and contains the <i>M. longissimus dorsi</i>, <i>M. rhomboideus</i>, <i>M. spinalis dorsi</i>, <i>M. complexus</i>, <i>M. multifidus dorsi</i>, <i>M. serratus ventralis</i>, <i>M. subscapularis</i>, and <i>M. splenius</i>. The rib end shall be made by a straight cut exposing the <i>M. longissimus dorsi</i> to be at least twice as large as the <i>M. Complexus</i> and forms an approximate right angle with the length of the chuck roll. The neck shall be removed by a straight cut which is approximately parallel with the rib end and is anterior to, but not more than ½-inch (13mm) from, the <i>M. serratus ventralis</i>. The arm portion shall be removed by a straight cut that is at an approximate right angle to the rib end and is, not more than 3.0 inches (7.5 cm), ventral from the <i>M. longissimus dorsi</i> at the rib end and not more than 4.0 inches (10.0 cm) from the <i>M. Complexus</i> at the neck end. All bones, cartilages, backstrap, <i>M. trapezius</i>, <i>M. supraspinatus</i>, <i>M. intercostales interni</i> (rib fingers), and <i>prescapular</i> lymph gland shall be removed. When smaller roasts are specified, the chuck roll shall be divided by cutting through the meat perpendicular to the length</p>

Cut	CMC ⁹	CFIA ¹⁰	NAMI ¹¹	Description ¹²
				<p>of the chuck roll into approximately equal portions. This item shall be netted or tied when specified. The Purchaser Specified Options (PSOs) are as follows:</p> <p>Option 1: Arm removed by a straight cut not exceeding 1.0 inch (25mm) from the <i>M. longissimus dorsi</i> on the rib end and 1.0 inch (25 mm) from the <i>M. Complexus</i> on the neck end.</p> <p>Option 2: Arm removed by straight cut immediately ventral to <i>M. longissimus dorsi</i> and <i>M. complexus</i>.</p> <p>Option 3: The <i>M. Subscapularis</i> shall be removed.</p> <p>Option 4: The "hump meat" (dorsal portion of the <i>M. rhomboideus</i>) shall be removed so that the dorsal edge is a straight cut parallel to the arm (ventral) edge.</p>
Beef Foreshank		117	117	The foreshank shall be removed from the square-cut chuck by a straight cut exposing a cross section of the humerus. The brisket shall be removed by a cut through the natural seam.
Beef Brisket		118	N/A	This item includes the anterior end of the sternum bones, <i>M. pectoralis profundi</i> , and the <i>M. pectoralis superficialis</i> (web muscle). The brisket is separated from the foreshank as specified in Item No. 117. The arm and the short plate sides shall be straight cuts which form an approximate right angle. Evidence of the cartilaginous juncture of the 1st rib and the sternum and the cross section of 4 rib bones shall be present. The heart fat shall be closely removed.
Beef Brisket, Deckle-On, Boneless		119		This item is prepared from Item No. 118. The arm and the short plate sides shall be straight cuts forming an approximate right angle. The <i>M. pectoralis profundi</i> shall not completely extend to the dorsal edge of the short plate side. All bones and cartilages shall be removed.
Brisket, Boneless, Deckle Off	120	120	120	This item is as described in Item No. 119 except that the deckle (hard fat and <i>M. intercostales interni</i> on the inside surface) shall be removed at the natural seam exposing the lean surface of the <i>M. pectoralis profundi</i> . The hard fat along the <i>sternum</i> edge shall be trimmed level with the boned surface. The inside

Cut	CMC ⁹	CFIA ¹⁰	NAMI ¹¹	Description ¹²
				lean surface shall be trimmed practically free of fat.
Rib, Roast-Ready, 7 Bone	109	109	109	This item is prepared as described in Item No. 103 except that the short plate shall be removed by a straight cut that is ventral to, but not more than 3.0 inches (7.5 cm) from, the <i>M. longissimus dorsi</i> at the loin end to a point on the chuck end ventral to, but not more than 4.0 inches (10.0 cm) from, the <i>M. longissimus dorsi</i> . The chine bone shall be removed such that the lean is exposed between the ribs and the feather bone/vertebrae junctures, leaving the feather bones attached. The blade bone and related cartilage, backstrap, <i>M. latissimus dorsi</i> , <i>M. infraspinatus</i> , <i>M. subscapularis</i> , <i>M. rhomboideus</i> , and <i>M. Trapezius</i> shall be removed. The exterior fat covering (that covered the <i>M. latissimus dorsi</i> and <i>M. trapezius</i>) shall not exceed 1.0 inch (25 mm) in depth at any point. The fat cover may be separated to accommodate removal of the backstrap and returned to its original position. The fat cover shall be trimmed even with the short plate side and shall not have holes larger than 2.0 square inches (12.9 sq. cm). The rib shall be netted or tied when specified.
Rib, Roast-Ready, Special		109A	109A	This item is as described in Item No. 109 except that feather bones are removed. The exterior fat covering (that covered the <i>M. latissimus dorsi</i> , <i>M. trapezius</i> , <i>M. longissimus dorsi</i> , and <i>M. spinalis dorsi</i>) shall be separated to facilitate trimming of the underlying fat. The underlying fat covering the <i>M. longissimus dorsi</i> and <i>M. spinalis dorsi</i> shall be trimmed to a uniform thickness for the entire seamed surface. The exterior fat covering shall be returned and positioned so that it extends from the edge of the rib bones where the feather bones were, toward the edges of the rib bones at the short plate side. Fat cover extending beyond the short plate edges of the ribs shall be removed. The fat cover shall not exceed 1.0 inch (25 mm) in thickness at any point and shall not have holes larger than 2.0 square inches (12.9 sq cm).

Cut	CMC ⁹	CFIA ¹⁰	NAMI ¹¹	Description ¹²
Rib, Capless/Rib, Cover Off	C10	109C	N/A	This item is prepared as described in Item No. 109A except that the fat cover shall be excluded. Sometimes referred as “Rib FCO” (Fat Cap Off).
Rib, Oven-Prepared, Boneless	109	108	N/A	This boneless item is prepared from Item No. 103. The loin end shall be exposed by a cut that follows the natural curvature of the 12 th rib mark and that exposes the <i>M. spinalis dorsi</i> not extending more than half the length of the <i>M. longissimus dorsi</i> . On the chuck end, the <i>M. longissimus dorsi</i> shall be at least twice as large as the <i>complexus</i> . Seven rib marks shall be present. The short plate shall be removed by a straight cut that is ventral to, but not more than 3.0 inches (7.5 cm) from, the <i>M. longissimus dorsi</i> at the loin end to a point on the chuck end ventral to, but not more than 4.0 inches (10.0 cm) from, the <i>M. longissimus dorsi</i> . All bones, cartilages, related <i>M. intercostales interni</i> , and backstrap shall be removed. The rib shall be netted or tied when specified.
Rib, Roast Ready, Boneless	110	110	110	This item is as described in Item No. 108 except that the <i>M. latissimus dorsi</i> , <i>M. infraspinalis</i> , <i>M. subscapularis</i> , <i>M. rhomboideus</i> , and <i>M. trapezius</i> , shall be removed. The exterior fat covering which covered the <i>M. latissimus dorsi</i> and <i>M. Trapezius</i> shall be left intact. Fat cover extending beyond the short plate edge shall be removed. The roast shall be netted or tied. Purchaser may specify lip length (short plate) removal.
Beef Back Rib	N/A	124	124	This item is the intact portion of the seven ribs and <i>M. intercostales interni</i> from Item Nos.109 or 109A. The chine bone (thoracic vertebrae) and feather bones shall be removed exposing the sawed ends of the rib bones. Unless otherwise specified, back ribs shall be no less than 6.0 inches (15.0 cm) or no more than 8.0 inches (20.0 cm) wide at any point.
Short Blade Rib Plate, Short	123A	123	123	This item consists of the rib section from any rib and/or plate item and shall contain at least 2 but no

Cut	CMC ⁹	CFIA ¹⁰	NAMI ¹¹	Description ¹²
Plate, Short Rib				more than 5 ribs (ribs 6 through 10). The dorsal side shall be at an approximate right angle to the rib bones and the <i>M. latissimus dorsi</i> shall be continuous across the cut surface. The ventral side shall be a straight cut which is approximately parallel to the dorsal side and does not contain any costal cartilages. The <i>M. cutaneous trunci</i> , diaphragm, and serous membrane (peritoneum) shall be removed. The surface fat shall be trimmed NTE ¼-inch (6 mm) at any point. The purchaser shall specify the number of ribs and the width (distance between the dorsal and ventral sides) of the rib sections.
Ribeye, Roll	112	112	112	The ribeye roll includes the <i>M. longissimus dorsi</i> , <i>M. spinalis dorsi</i> , <i>M. complexus</i> , and <i>M. multifidus dorsi</i> muscles as described in Item No. 108. The "lip" (<i>M. serratus dorsalis</i> and <i>M. longissimus costarum</i> muscles and related intermuscular fat) on the short plate side shall be removed at the natural seam immediately ventral to the <i>M. longissimus dorsi</i> . This item shall be practically free of surface fat and <i>M. intercostales interni</i> . All other muscles, bones, cartilages, backstrap and the exterior fat cover shall be removed
Ribeye Roll, Lip On	112A	112A	112A	This item is the same as Item No. 112 except that the "lip" (<i>M. serratus dorsalis</i> and <i>M. longissimus costarum</i> and related intermuscular fat) remains attached on the short plate side and shall be prepared by a straight cut which is ventral to, but not more than 2.0 inches (5.0 cm) from, the <i>M. longissimus dorsi</i> .

Cut	CMC ⁹	CFIA ¹⁰	NAMI ¹¹	Description ¹²
Short Loin	173	173	N/A	<p>This item consists of the anterior section of the loin and contains the 13th rib. The rib end shall follow the natural curvature of the 13th rib. The sirloin shall be removed by a straight cut anterior to the hip cartilage, forming an approximate right angle with the length of the short loin that exposes the <i>M. gluteus medius</i>. The flank shall be removed by a straight cut ventral to but not more than 6.0 inches (15.0 cm) from the <i>M. longissimus dorsi</i> at the rib end to a point on the sirloin end that is ventral to, but not more than 10.0 inches (25.4 cm) from, the <i>M. longissimus dorsi</i>. The fat covering the lumbar, sacral, and tenderloin regions shall be trimmed NTE 1.0 inch (25 mm) in depth at any point. Fat over the rib (on the inside surface) and the hanging tender shall be removed.</p>
Strip Loin, Bone-In	179	175	175	<p>This item is as prepared in Item No. 173 except that the tenderloin and the protruding edge of the chine bones are removed. The chine bones shall be removed along the dorsal edge of the spinal groove without scoring the <i>M. longissimus dorsi</i> (when exposed). The flank shall be removed by a straight cut ventral, to but not more than 6.0 inches (15.0 cm) from, the <i>M. longissimus dorsi</i> at the rib end to a point on the sirloin end ventral to, but not more than 4.0 inches (10.0 cm) from, the <i>M. longissimus dorsi</i>. The PSO's for flank removal by a straight cut are as follows. (Rib end x Sirloin end)</p> <p>Option 1: 4 in. (10.0 cm) x 3 in. (7.5 cm) Option 2: 3 in. (7.5 cm) x 2 in. (5.0 cm) Option 3: 1 in. (25 mm) x 1 in. Option 4: 1 x 0 Option 5: 0 x 0 Option 6: Other</p>

Cut	CMC ⁹	CFIA ¹⁰	NAMI ¹¹	Description ¹²
<p>Strip Loin, Boneless, Regular Trim</p>	<p>180</p>	<p>180</p>	<p>180</p>	<p>This item is boneless and consist of the anterior section of the loin and contains the 13th rib mark. The hanging tender and tenderloin shall be removed. The rib end shall follow the natural curvature of the 13th rib mark. The sirloin end shall be anterior to the hip cartilage, forming an approximate right angle with the length of the short loin, and exposes the <i>M. gluteus medius</i>. The flank side shall be ventral to, but not more than 3.0 inches (7.5 cm) from the <i>M. longissimus dorsi</i> at the rib end to a point on the sirloin end ventral to, but not more than 2.0 inches (5.0 cm) from the <i>M. longissimus dorsi</i>. The PSO's for flank removal by a straight cut are as follows. (Rib end x Sirloin end) Option 1: 2 in. (5.0 cm) x 1 in. (25 mm) Option 2: 1 in. (25 mm) x 0 in. Option 3: 1 in. x 1 in. Option 4: 0 x 0 Option 5: Other</p>
<p>Loin, Sirloin</p>	<p>N/A</p>	<p>181</p>	<p>181</p>	<p>This item is the posterior section of the full loin. The short loin shall be removed by a straight cut anterior to the hip cartilage and approximately parallel with the round end exposing the <i>M. gluteus medius</i>. The round shall be removed by a straight cut anterior to the ball and/or protuberance of the <i>femur</i>. The flank shall be removed by a straight cut ventral to, but not more than 10.0 inches (25.4 cm) from, the <i>M. longissimus dorsi</i> on the short loin end to a point on the round end ventral to, but not more than 1.0 inch (25 mm) from, the <i>M. tensor fasciae latae</i>. The fat covering the lumbar, sacral, and tenderloin regions shall be trimmed NTE 1.0 inch (25 mm) in depth at any point.</p>

Cut	CMC ⁹	CFIA ¹⁰	NAMI ¹¹	Description ¹²
Loin, Sirloin Butt, Boneless	N/A	182	N/A	This item is prepared from Item No. 181. The short loin shall be removed by a straight cut anterior to, but not more than 1.0 inch (25 mm) from, the posterior end of the hip pocket and is approximately parallel to the round end exposing the <i>M. gluteus medius</i> . The round shall be removed by a straight cut exposing the <i>M. biceps femoris</i> approximately equal to or larger than the <i>M. gluteus medius</i> . The <i>M. tensor fasciae latae</i> shall not extend completely around the outside of the Sirloin tip. The flank shall be removed by a straight cut ventral to, but not more than 10.0 inches (25.4 cm) from, the <i>M. longissimus dorsi</i> on the short loin end to a point on the round end ventral to, but not more than 1.0 inch (25 mm) from, the <i>M. tensor fasciae latae</i> . All bones, cartilages, tenderloin, and the sacrociatic ligament, and the lean and fat which overlaid the ligament shall be removed.
Strip Loin, Boneless, Special Trim	C11	N/A	N/A	Prepared from the Strip Loin, Boneless Regular Trim (cut 180), Chain meat and all finger meat is cleanly removed and the back strap is trimmed off, uncovering an even strip of lean over the front of the strip loin. Fat cover averages 6 mm (¼ Inch). Tail length 0 mm x 25 mm (0 Inch x 1 Inch).
Tenderloin Regular Trim	189	189	189	This item is derived from a full loin as described in either Item Nos. 172 or 172A. The boneless item shall consist of the <i>M. psoas major</i> , <i>M. psoas minor</i> , <i>M. iliacus</i> , and may show the presence of the <i>M. sartorius</i> . The <i>M. obliquus abdominis internus</i> (flap), if present, shall be trimmed level with the fat surface. The sirloin butt end of the tenderloin shall expose the <i>M. psoas major</i> , <i>M. iliacus</i> , and <i>M. Sartorius</i> (when present). The surface fat shall be trimmed NTE ¾-inch (19 mm) in depth at any point, from the posterior end to the exposed lymph gland and shall be tapered down to the lean at a point not beyond ¾ of the length of the tenderloin. The tenderloin shall be trimmed free of ragged edges. All bones and cartilages shall be removed. A score into the tenderloin exceeding ½-inch (13 mm) in depth is not

Cut	CMC ⁹	CFIA ¹⁰	NAMI ¹¹	Description ¹²
				acceptable.
Tenderloin, Special Trim, Wedge Fat In/Full Side Muscle On, Defatted	189A	189A	N/A	This item is as described in Item No. 189 except that it shall be practically free of surface and wing fat (fat lying between the main body of the tenderloin and the <i>M. Iliacus</i> (wing muscle).
Tenderloin, Special Trim, Wedge Fat Out/Full Side Muscle On/Partially Defatted	189B	189B	189B	This item is as described in Item No. 189 except that it shall be practically free of surface fat. The wing fat may remain.
Tenderloin, Special Trim, Side Seam Off	189C	N/A	N/A	Same as cut 189B except that all the side seam muscle is removed. Specification (cut 189A) as follows: (Prepared from a Tenderloin Regular Trim (cut 189) by removing all fat above the silverskin. The silverskin, side seam muscle and wedge of fat beneath head or wing muscle remain).
Tenderloin, Full, Side Muscle Off, Defatted		190		This item is as described in Item No. 189A except that the <i>M. psoas minor</i> (side muscle) shall be removed. The principal membranous tissue over the <i>M. psoas major</i> shall remain intact.
Tenderloin, Fully Skinned/Side Muscle off	190	190A	190	This item is as described in Item No. 190 except that the principal membranous tissue covering the <i>M. psoas major</i> shall be removed. Prepared from a Tenderloin, Special Trim (cut 189B) by removing all remaining, silverskin and the complete side seam muscle. All ragged edges are trimmed.
Tenderloin Butt	191	191	191	This item shall consist of the sirloin butt portion of the tenderloin. The sirloin, or butt end, shall expose the <i>M. psoas major</i> , <i>M. psoas minor</i> , <i>M. iliacus</i> , and if present, the <i>M. sartorius</i> . Further the <i>obliquus abdominis internus</i> (flap), if also present, shall be

Cut	CMC ⁹	CFIA ¹⁰	NAMI ¹¹	Description ¹²
				<p>trimmed level with the fat surface. The anterior, or short loin, end shall be exposed by a straight cut that exposes the <i>M. psoas major</i> and the <i>M. psoas minor</i> no further along the length of the tenderloin than ½-inch (13 mm) beyond the <i>M. iliacus</i>. The surface fat shall be trimmed NTE ¾-inch (19 mm) in depth at any point. The large lymph gland shall be exposed. All bones, cartilages, and <i>M. quadratus lumborum</i> shall be removed. A score into the tenderloin exceeding ½-inch (13 mm) is not acceptable.</p>
<p>Tenderloin, Short Cut/Short</p>	<p>192</p>	<p>192</p>	<p>N/A</p>	<p>This item shall consist of the short loin portion of the tenderloin and shall consist of the <i>M. psoas major</i> and <i>M. psoas minor</i>. The posterior end shall only expose the <i>M. psoas major</i> and <i>M. psoas minor</i>. The fat shall be trimmed NTE ½-inch (13 mm) in depth at any point over the <i>M. psoas major</i> at the posterior end and shall be tapered down over the <i>M. psoas major</i> to the anterior end of the tenderloin. All bones, cartilages, and ragged edges shall be removed. A score into the tenderloin exceeding ½-inch (13 mm) in depth is not acceptable.</p>
<p>Top Sirloin Butt, Boneless</p>	<p>184</p>	<p>184</p>	<p>184</p>	<p>This item is prepared from Item No. 182 and contains the <i>M. gluteus medius</i>, <i>M. gluteus accessorius</i>, <i>M. gluteus profundus</i>, and the <i>M. biceps femoris</i>. The short loin end shall be approximately parallel to the round end exposing the <i>M. gluteus medius</i>. On the round end, the <i>M. biceps femoris</i> shall be approximately equal to or larger than the <i>M. gluteus medius</i>. The bottom sirloin shall be removed by a cutting along the natural seam (between the <i>M. rectus femoris</i> and <i>M. gluteus medius</i>) and continues to the outside surface leaving a portion of the <i>M. tensor fasciae latae</i> attached to the top sirloin butt. The butt tender is also excluded. All bones, cartilages, tenderloin, and the sacrociatic ligament and the lean and fat which overlaid the ligament shall be removed.</p>
<p>Top Sirloin Cap</p>	<p>n/a</p>	<p>184D</p>	<p>184D</p>	<p>This item shall consist of the <i>M. biceps femoris</i></p>

Cut	CMC ⁹	CFIA ¹⁰	NAMI ¹¹	Description ¹²
(IM) /Culotte				<p>which is removed from Item No. 184 by cutting through the natural seams. This item is sometimes referred to as the "Culotte"</p> <p>Purchasers may specify the exterior fat trim desired.</p>
Bottom Sirloin Butt, Boneless		185	N/A	<p>This item is prepared from Item No. 182 and contains the <i>M. tensor fasciae latae</i> (tri tip); <i>M. vastus medialis</i>, <i>M. vastus lateralis</i>, and <i>M. rectus femoris</i> (ball tip); and the <i>M. obliquus abdominis internus</i> (flap). The short loin side shall be approximately parallel to the round end. The round end shall not expose the <i>M. tensor fasciae latae</i> extending completely around the outside of the sirloin tip. The top sirloin side shall not expose the <i>M. gluteus medius</i> but may expose the <i>M. tensor fasciae latae</i> and/or tip. The flank side shall be exposed by a straight cut that is not more than 4.0 inches (10.0 cm) in length on the short loin end to a point on the round end ventral to but not more than 1.0 inch (25 mm) from the <i>M. tensor fasciae latae</i>. All bones and cartilages shall be removed.</p>
Bottom Sirloin Butt, Flap, Boneless (IM)	n/a	185A	185A	<p>This item consists of the <i>M. obliquus abdominis internus</i> from the hindquarter and bottom sirloin butt which is separated from the ball tip and <i>M. tensor fasciae latae</i> through the natural seam. All bones, cartilages, and heavy connective tissue shall be removed.</p>
Bottom Sirloin Ball Tip, Boneless	185B	185B	185B	<p>This item consists of the <i>M. vastus medialis</i>, <i>M. vastus lateralis</i>, and <i>M. rectus femoris</i> (ball tip), from the bottom sirloin butt and or the anterior portion of a full sirloin tip. The <i>M. tensor fasciae latae</i> and <i>M. obliquus abdominis internus</i> are separated from the ball tip through the natural seam. All bones, cartilages, and outside "skin" tissue shall be removed. Consists of the knuckle muscles in the posterior end of the Bottom Sirloin Butt, removed along the natural seam. Average fat cover does not exceed 6 mm (¼ Inch).</p>

Cut	CMC ⁹	CFIA ¹⁰	NAMI ¹¹	Description ¹²
<p>Bottom Sirloin Butt, Triangle Tip, Boneless (IM)</p>	<p>185C</p>	<p>185C</p>	<p>185C</p>	<p>This item consists of the <i>M. tensor fasciae latae</i> from the bottom sirloin butt and is separated from the ball tip and <i>M. obliquus abdominis internus</i> through the natural seam. All bones, cartilages, and connective tissue shall be removed.</p> <p>Consists of the triangle shaped muscle in the ventral end of the Bottom Sirloin Butt. Average fat cover does not exceed 6 mm (¼ Inch).</p>
<p>Round, Shank-Off, Partially or Semi-Boneless</p>		<p>160</p>	<p>160</p>	<p>This item is as prepared in Item No. 158 except that the aitch bone, tail bones and the shank shall be removed. The shank is removed at the stifle joint by a cut through the natural seam between the heel and hindshank. The <i>M. tensor fasciae latae</i> shall not extend completely around the outside of the sirloin tip. The aitch bone, oyster (aitch bone overlying fat and lean), tail bones, sacrociatic ligament, the lean and fat that overlaid the ligament, the thick opaque portion of the <i>M. Gracilis</i> membrane, and exposed lymph glands shall be removed. The sirloin tip (knuckle) may be separated. If separated, it shall be separated as described in Item No. 167, and individually packaged and packed into the same container.</p>
<p>Round, Rump and Shank Off/Ponderosa Hip</p>	<p>164A</p>	<p>164</p>	<p>n/a</p>	<p>This item is prepared as described in Item No. 158 except that the shank and rump are removed. The shank is removed as described in Item No. 160. The rump is removed from the loin end by a straight cut that exposes a cross section of the <i>M. semitendinosus</i>, a cross-section of the <i>femur</i> bone at a point which is posterior to the ball of the <i>femur</i>, and does not sever the medial portion of the <i>M. rectus femoris</i> but may sever the <i>M. vastus lateralis</i> and/or main portion of the <i>M. rectus femoris</i>. The <i>M. tensor fasciae latae</i> shall not extend completely around the outside of the sirloin tip. The aitch bone (and overlying fat and lean (oyster)), tail bones, sacrociatic ligament, the lean and fat that overlaid the ligament, exposed lymph glands, and the thick opaque portion of the <i>M. Gracilis</i> membrane shall be</p>

Cut	CMC ⁹	CFIA ¹⁰	NAMI ¹¹	Description ¹²
				<p>removed. When specified by the purchaser, the sirloin tip may be separated. If separated, the sirloin tip shall be separated as described in Item No. 167, and individually packaged and packed into the same container.</p>
<p>Sirloin Tip (Knuckle)</p>	<p>167</p>	<p>167</p>	<p>167</p>	<p>This boneless item is prepared from Item No. 158 and consists of the posterior portion of the full sirloin tip (<i>M. vastus intermedius</i>, <i>M. vastus lateralis</i>, <i>M. vastus medialis</i>, and <i>M. rectus femoris</i>). The <i>M. tensor fasciae latae</i>, though not completely extending around the outside of the sirloin tip (knuckle) shall be exposed on the loin end. A portion of the <i>M. Sartorius</i> may remain, if firmly attached. The loin end shall expose the <i>M. tensor fasciae latae</i> not completely extending around the outside of the sirloin tip. The sirloin tip is separated from the top (inside) round and bottom (gooseneck) round between the natural seams. All bones and cartilages shall be removed. The tendinous end shall be removed exposing no less than 75 percent lean. When specified, the sirloin tip shall be split lengthwise into approximate equal portions.</p> <p>May be tied or netted</p>
<p>Round, Top Inside (Untrimmed)</p>	<p>168</p>	<p>168</p>	<p>168</p>	<p>This boneless item consists of the <i>M. semimembranosus</i>, <i>M. sartorius</i>, <i>M. adductor</i>, <i>M. gracilis</i>, and <i>M. Pectineus</i> and is separated from the bottom round and sirloin tip through the natural seams. The <i>M. iliopsoas</i> may remain if firmly attached. All bones, cartilages, and exposed lymph glands shall be removed.</p> <p>May be split and tied or netted.</p>
<p>Round, Top (Inside)</p>	<p>169</p>	<p>169</p>	<p>169</p>	<p>This boneless item is as described in Item No. 168 except that the thick opaque portion of the <i>M. Gracilis</i> membrane shall be removed. When smaller roast are specified, the top round shall be split by no more than 2 lengthwise cuts, and subsequent cuts, if necessary, shall be made girth wise separating the</p>

Cut	CMC ⁹	CFIA ¹⁰	NAMI ¹¹	Description ¹²
				item into approximate equal portions. May be tied or netted.
Round, Bottom Round (Gooseneck)	n/a	170	170	This boneless item consists of the <i>M. semitendinosus</i> , <i>M. biceps femoris</i> , and heel and may contain the <i>M. gluteus medius</i> , <i>M. gluteus accessorius</i> , and <i>M. gluteus profundus</i> . The <i>M. Semitendinosus</i> muscle shall not be exposed on the loin end. The top round, sirloin tip, and shank are removed between the natural seams. All bones, cartilages, sacrociatic ligament, the lean and fat that overlaid the sacrociatic ligament, <i>popliteal</i> lymph gland, and the heavy opaque connective tissue separating the bottom round from the sirloin tip shall be removed.
Round, Bottom (Gooseneck) Untrimmed		171		This item is as described in Item No. 170 except that the <i>popliteal</i> lymph gland, and the opaque heavy connective tissue (silver skin) along the ventral side may remain. All bones and cartilages shall be removed.
Round, Outside Round (Flat)	n/a	171B	171B	This boneless item shall consist of the <i>M. biceps femoris</i> , and may contain the <i>M. gluteus medius</i> , <i>M. gluteus profundus</i> and <i>M. gluteus accessorius</i> . The loin end shall expose the <i>M. biceps femoris</i> equal to or larger than the <i>M. gluteus medius</i> (when present). The outside round is separated from the top round, Sirloin tip, heel, and <i>M.semitendinosus</i> (eye of round) between the natural seams. All bones, cartilages, sacrosciatic ligament and the lean and fat that overlaid the ligament, the opaque heavy connective tissue (silver skin) along the ventral side, and the <i>popliteal</i> lymph gland shall be removed. Option: After being trimmed to meet FLO (Fat Limitation Options for Cuts and Roasts))170 6 Peeled/Denuded, Surface Membrane Removed requirements, item may be split into two parts as in items 171D and 171E
Eye of Round	n/a	171C	171C	This boneless item consists of the <i>M. Semitendinosus</i> and shall not be severed on either end. The eye is

Cut	CMC ⁹	CFIA ¹⁰	NAMI ¹¹	Description ¹²
(IM)				separated from the top and outside rounds and heel between the natural seams.
Baron of Beef Round	C12			Made up of the Inside Round (cut 168) and Outside Round (cut 169) held together by their natural seam. All internal and external fat cover is trimmed not to exceed 20 mm (¾ Inch) at any one point. The roast is tied and netted.

[Prepared from any sub-primal beef cuts and/or beef portioned cut and fabricated to specifications]

FQS – 02-02-01 – Table 1: Portion Controlled Cuts

Cut	CMC ¹³	CFIA ¹⁴	NAMI ¹⁵	Description ¹⁶
Flank Steak (IM)	193	193	193	This item consists of the <i>M. rectus abdominis</i> from the flank region and is separated from the <i>M. transversus abdominis</i> , <i>M. obliquus abdominis internus</i> , and <i>M. obliquus abdominis externus</i> through the natural seams. This item shall be practically free of fat and the membranous tissue.
Plate, Short Plate	N/A	121	121	This item is that portion of the forequarter immediately ventral to Item No. 103. The flank end shall follow the natural curvature of the 12 th rib. The <i>M. pectoralis profundi</i> shall not completely extend to the dorsal edge of the brisket side. Seven ribs shall be present. The rib side shall be a straight cut which exposes the <i>M. serratus ventralis</i> to be continuous for at least 2 ribs. The diaphragm may be removed. However, if present it shall be firmly attached and the membranous portion shall be trimmed close to the lean.
Plate, Outside Skirt (IM)	121C	121C	121C	This item is removed from the short plate. The outside skirt shall consist of the diaphragm which may have the serous membrane (peritoneum) attached. The membrane portion must be trimmed close to the lean Notes: May be offered skinned as Item No.121E.

¹³ The Canadian Meat Council (CMC) is the national association of federally inspected meat processors. The CMC's Food Services Meat Manual, 3rd edition Rev (2000) includes all common and popular meat cuts used in the food services industry. The specifications are compatible with those of the Canadian Government Specification Board (CGSB). With few exceptions, the item and cut name are equivalent to those used by the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) and the North American Meat Institute (NAMI). The code numbers beginning with a "C" are for items unique to CMC's publications.

¹⁴ The Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) Wholesale Meat Specifications Document (WMSD) has been developed as a result of a thorough review of the current wholesale meat-cut nomenclature. The CFIA administers the Meat Inspection Act and Meat Inspection Regulations, the Food and Drugs Act and the Food and Drug Regulations, and the Consumer Packaging and Labelling Act and Consumer Packaging and Labelling Regulations, which require that meat cuts, organs and other carcass parts be identified on labels with proper common names.
The information about the meat cut names and their specifications and item numbers contained in the CFIA document is identical to that found in the Institutional Purchase Specifications (IMPS) documents developed and maintained by the United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services (USDA-AMS) and the Meat Buyer's Guide, which is developed and maintained by the North American Meat Institute (NAMI).

¹⁵ The North American Meat Institute (NAMI) (formerly NAMP)'s *Meat Buyers Guide* 8th edition is produced by NAMI and is based on IMPS (Institutional Meat Purchasing Specifications) of the USDA (United State Department of Agriculture's AMS (Agricultural Marketing Services)).

¹⁶ This description is based on specifications outlined by the Canadian Meat Council's *Food Services Meat Manual*, CFIA's *Wholesale Meat Specifications Document* (on line) and NAMI's *Meat Buyers Guide 8th Edition*. See these publications for more detailed specifications. Where discrepancies between these descriptions and the references exist, the CFIA references shall apply.

Cut	CMC ¹³	CFIA ¹⁴	NAMI ¹⁵	Description ¹⁶
Plate, Inside Skirt (IM)	121D	121D	121D	This item shall consist of the <i>M. transversus abdominis</i> only. The serous membrane (peritoneum) shall be removed. The lean surface shall be trimmed practically free of fat.
Rib Steak, Bone in	1103	1103	1103	Rib steaks may be prepared from any IMPS bone-in rib item. The blade bone and related cartilage, feather bones, chine bones, backstrap, and those muscles that are immediately below (<i>M. Subscapularis</i> and <i>M. rhomboideus</i>) and above (<i>M. latissimus dorsi</i> , <i>M. infraspinitus</i> , and <i>M. trapezius</i>) the blade bone and related cartilages shall be removed. The short ribs shall be removed at a point which is no more than 3.0 inches (7.5 cm) from the ventral edge of the <i>M. longissimus dorsi</i> .
Rib, Ribeye Steak, Lip on, Boneless	112A	1112A	1112A	Ribeye steaks, lip-on shall be prepared from Item No. 112A. The short rib side shall be exposed by a straight cut which is ventral to, but no more than 2.0 inches (5.0 cm) from, the <i>M. longissimus dorsi</i> leaving the lip firmly attached.
Rib Eye Steak	1103A	1112C	1112C	Ribeye steaks shall be derived from the <i>M. longissimus dorsi</i> from any ribeye roll item. When uniform thickness and portion weights are specified, the ribeye may be portioned by cutting several steaks starting from the anterior end (where the <i>M. longissimus dorsi</i> is smaller in diameter) and stopping at a point where the <i>M. longissimus dorsi</i> is larger and more uniform in diameter. The remainder of the <i>M. longissimus dorsi</i> shall be split by a lengthwise cut into two approximate equal in size sections and then sliced into steaks meeting purchaser specified thickness and weight.
Short Ribs, Short Plate, Trimmed/ 3 Bone Short Rib, Strip, Regular	123A	123A	123A	This item is as described in Item No. 123 except that it shall be derived from the 6 th , 7 th , and 8 th ribs of the short plate, the <i>M. serratus ventralis</i> shall be continuous across the cut surface for at least 2 ribs on both the dorsal and ventral sides, and the exterior fat cover and the <i>M. latissimus dorsi</i> shall be removed.

Cut	CMC ¹³	CFIA ¹⁴	NAMI ¹⁵	Description ¹⁶
Short Ribs, Trimmed/ 3 Bone Short Rib Strip, Close-trimmed	123B	123B	123B	This item is as described in Item No. 123 except that it shall be derived from the 6 th , 7 th , and 8 th ribs of the primal rib, the <i>M. serratus ventralis</i> shall be exposed and continuous for at least 2 ribs on one side only, and the exterior fat cover and the <i>M. latissimus dorsi</i> shall be removed. This item shall be trimmed practically free of surface fat.
Loin, T-bone Steak	1173A	1174	1174	<i>The steaks shall be prepared from any IMPS short loin item. The maximum width of the tenderloin shall be at least ½-inch (13 mm) when measured parallel to the length of the back bone.</i>
Loin, Porterhouse Steak	n/a	1173	1173	<p>The steaks shall be prepared from any IMPS short loin item. The maximum width of the tenderloin shall be at least 1.25 inches (3.2 cm) when measured parallel to the length of the back bone.</p> <p>Cut from the large end of the short loin (NAMI cut 173). Fat cover may not to exceed 6 mm (¼ inch); tail length may not to exceed 50 mm (2 inch). A porterhouse should maintain not less than 50mm (2”) of tenderloin at its largest diameter. Characterized as having the meat from the strip loin on one side of the bone and tenderloin on the other side. The Porterhouse is cut from the largest end of the short loin and has the distinction of having a larger tenderloin portion than the T-bone.</p>
Strip Loin Steak, Boneless	1180	1180	1180	<p>The steaks shall be prepared from any IMPS boneless strip loin or short loin item. All bones and cartilages shall be removed.</p> <p>Prepared from the Strip Loin, Boneless, Regular (NAMI cut 180) with the back strap and excessive finger bone tissue and cartilage removed. The fat cover averages 6 mm (¼ Inch) not exceeding 13 mm (½ Inch) at any one point. The tail length does not exceed 50 mm (2 Inch) although commonly trimmed at 25 mm (1 Inch) as measured from the extreme outer tip of the loin eye muscle</p>

Cut	CMC ¹³	CFIA ¹⁴	NAMI ¹⁵	Description ¹⁶
Strip Loin Steak, Boneless, Centre Cut	1180A	1180A	1180A	<p>This item is prepared from any boneless strip loin or short loin item that has the posterior portion of the strip loin removed at or anterior to the <i>M. gluteus medius</i>. The <i>M. gluteus medius</i>, if present, may appear only on one side of the steak.</p> <p>Identical to the Strip Loin Steak (NAMI cut 1180) except that all tissue steaks are excluded. Specification (NAMI cut 1180) as follows: (Prepared from the Strip Loin, Boneless, Regular (NAMI cut 180) with the back strap and excessive finger bone tissue and cartilage removed. The fat cover averages 6 mm (¼ Inch) not exceeding 13 mm (½ Inch) at any one point. The tail length does not exceed 50 mm (2 Inch) although commonly trimmed at 25 mm (1 Inch) as measured from the extreme outer tip of the loin eye muscle).</p>
Strip Loin Steak, Bone-in	179	1179	1179	<p>The steaks shall be prepared from any IMPS bone-in strip loin or short loin item. The protruding edge of the chine bone shall be removed so that no portion of the spinal groove is present.</p> <p>Sometimes referred as “Wing Steak or Shell Loin” Prepared from any beef short loin. The protruding edge of the chine bone shall be excluded so that no portion of the spinal groove is present.</p>
Top Sirloin Steak /Top Sirloin Butt Steak, Boneless	1184	1184	1184	<p>The steaks shall be prepared from Item No. 184. Prior to slicing, the heavy connective tissue closely associated with the protuberance of the femur shall be removed by a straight cut (faced) so that the appearance of the <i>M. gluteus medius</i> is oval in shape. The boneless top sirloin butt may be separated into sections reasonably parallel to the backbone line to accommodate the cutting of specified portion size steaks. The sections shall be cut into steaks reasonably parallel to the cut surface of the round end.</p> <p>Prepared from a Top Sirloin Butt, Boneless (NAMI cut 184) with fat cover averaging 6 mm (¼ Inch) not exceeding 13 mm (½ Inch). Excess membrane on underside removed. A facing is made to exclude</p>

Cut	CMC ¹³	CFIA ¹⁴	NAMI ¹⁵	Description ¹⁶
				excessive connective tissue on the round end. Available as regular or centre cut.
Sirloin Cap Steak/ Coulotte Steak	n/a	1184D	1184D	This item is sometimes referred to as a "Coulotte Steak." The steak may be produced from any IMPS sirloin item and shall consist of the <i>M. biceps femoris</i> . The <i>M. biceps femoris</i> shall be removed from the sirloin by cutting through the natural seams and made into specified portion size or thickness by slicing the pieces at a right angle to the grain (muscle fibers).
Bottom Sirloin Butt, Ball Tip Steak (IM)	n/a	1185B	1185B	The steaks shall be prepared from the ventral portion (<i>M. rectus femoris</i> and <i>M. vastus lateralis</i>) of the bottom sirloin butt. The <i>M. tensor fasciae latae</i> and <i>M. obliquus abdominis internus</i> shall not be present. The steaks shall be made by cuts which are at approximate right angles to the grain. All bones, cartilages, and outside "skin" tissue shall be removed. Prepared from the Sirloin Tip (NAMI Cut 185B). The boneless steak is produced by slicing at an approximate right angle to the grain or in the direction of the muscle fibers.
Bottom Sirloin Butt-Triangle (Tri)Tip Steak (IM)	n/a	1185C	1185C	The steaks shall be prepared from the triangle portion (<i>M. tensor fasciae latae</i>) of the bottom sirloin butt. The steaks shall be made by cuts which are at approximate right angles to the grain. All bones, cartilages, and connective tissue shall be removed. Prepared from the triangle-shaped muscle of the bottom sirloin butt (as described in NAMI 185C). The boneless steak is produced by slicing at an approximate right angle to the grain or in the direction of the muscle fibers
Tenderloin Steak	1189	1189	1189	The steaks shall be prepared from any IMPS tenderloin item. However, the narrowest diameter of the cut surface of the <i>M. psoas major</i> must be at least 1.0 inch (25 mm) (excluding fat). Any fat or lean not firmly attached to the <i>M. psoas major</i> shall be removed. . Maximum surface fat thickness where present shall be 1/8-inch (3 mm) unless otherwise

Cut	CMC ¹³	CFIA ¹⁴	NAMI ¹⁵	Description ¹⁶
				specified by the purchaser.
Tenderloin Steak, Fully Skinned	1190	1190A	1190	This item is prepared from Item No. 190A. The narrowest diameter of the cut surface of the <i>M. psoas major</i> must be at least 1.0 inch (25 mm) (excluding fat).
Cubed Steak, Regular	1100	1100	1100	Cube steaks shall be prepared from any portion of the carcass which yields product that meets the end item requirements. However, shank and heel meat shall be excluded. Unless otherwise specified, the steaks shall be cubed twice at approximate right angles. Knitting of 2 or more pieces and folding the meat when cubing is permissible. After cubing, surface and seam fat shall not exceed 15 percent of the total area on either side of the steak. Individual steaks shall remain intact when suspended ½-inch (13 mm) from the outer edge. The steaks shall be free of heavy connective tissue, bones, cartilages, and lymph glands. This item may also be referred to as "minute", "delicated" or "fast fry" steak.
Braising Steak (Swiss)	1102	1102	1102	Braising steaks shall be prepared from any combination of lean from the round, loin, rib, or chuck sections (excluding shank and heel meat) of the carcass which yields product that meets the end item requirements. The steaks shall be free of heavy connective tissue, bones, cartilages, and lymph glands. When specified, the raw materials or the steaks shall be mechanically tenderized by using the multiple probe method (pinning) not more than one time. Pressing, knitting, or folding two pieces of meat together is not permissible. Surface and seam fat shall not exceed an average of ¼-inch (6 mm) in thickness and the thickness at any one point shall not exceed ½-inch (13 mm). Surface fat, measuring 0.1 inch (2 mm) or more in thickness, shall not exceed 50 percent of the circumference of the steak. Individual steaks shall remain intact when suspended ½-inch (13 mm) from the outer edge. Alternatively, the purchaser may specify surface and seam fat limitations in terms of maximum surface area percentage. Both surface and

Cut	CMC ¹³	CFIA ¹⁴	NAMI ¹⁵	Description ¹⁶
				seam fat of the total cut surface on either side of the steak shall not exceed the percentage specified by the purchaser.
Diced Beef	135	135	135	<p>Diced beef shall be prepared from any portion of the carcass which yields product that meets the end item requirements. Unless otherwise specified, shank, detached <i>M. cutaneous</i>, and heel meat shall be excluded. When heel meat is allowed by the purchaser, the <i>M. superficial digital flexor</i> shall be removed from the <i>M. Gastrocnemius</i> through the natural seams. To facilitate dicing, meat may be frozen and/or tempered, one time only. The meat shall be either hand diced or mechanically diced (grinding is not permitted). Dices shall be free of bones, cartilages, heavy connective tissue, and lymph glands. Unless otherwise specified, at least 75 percent, by weight, of the resulting dices shall be of a size equivalent to not less than a ¾-inch (19 mm) cube or not more than a 1.5 inches (3.8 cm) cube and no individual surface shall be more than 2.5 inches (6.3 cm) in length. The surface and/or seam fat shall not exceed ½-inch (13 mm) thickness at any point.</p> <p>Prepared from any part of the carcass trimmed free of bones, cartilage, fibrous and membranous tissue, exposed major blood vessels, glands and blood clots. Meat from heads, gullets, tongues, and glands is not used. All external and exposed internal fat is trimmed down to achieve a chemical lean of 85%. The meat will be machine or hand diced producing reasonably uniform pieces.</p>
Beef for Stir Fry	N/A	135C	135C	<p>Beef for stir-fry shall be prepared from any portion of the carcass exclusive of shank, detached cutaneous muscles, and heel meat unless otherwise specified. When heel meat is allowed by the purchaser, the <i>M. superficial digital flexor</i> shall be separated and excluded from the <i>M. Gastrocnemius</i> through the natural seams. The meat may be hand sliced or mechanically sliced (grinding is not permitted) to yield pieces that are approximately ½-inch (12 mm) in</p>

Cut	CMC ¹³	CFIA ¹⁴	NAMI ¹⁵	Description ¹⁶
				<p>width, 1 inch (25 mm) thickness, and 3 inches (75 mm) in length. No individual surface shall be more than 4 inches in length. Slices shall be free of bone, cartilage, heavy connective tissue, and lymph glands. Surface and seam fat shall not exceed ¼ -inch (7mm) at any point.</p> <p>Option 1: Beef for stir-fry shall be made from raw materials that comply with fat limitation option (FLO) 6, peeled, denuded, surface membrane removed.</p> <p>Option 2: The item shall be made exclusively from Item No. 121D, Inside Skirt and/or Item No. 193, Flank Steak. All membranous tissue shall be removed.</p>
	Raw Weight			
	250 g			
	225 g			

Description

23. Ground Beef shall be beef meat processed by grinding and shall contain no more than 30 % beef fat, as determined by official method FO-33, as per the [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#) and the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) - Para 14.015B](#). Ground beef shall be prepared from fresh boneless skinless beef, processed by grinding. No other ingredients and food additive are added. ¹⁷

FQS 02-03-01 – Table 1: Ground Beef [136]

Cut	CMC ¹⁸	CFIA ¹⁹	NAMI ²⁰	Description ²¹
Ground Beef	136	136	136	<p>Unless otherwise specified, ground beef may be derived from boneless meat which has been frozen and stockpiled. The purchaser may specify the maximum amount of frozen boneless meat that can be mixed with fresh-chilled meat prior to final grinding. All objectionable materials listed in the material requirements shall be removed.</p> <p>When specified by the purchaser, "finely textured beef", low temperature rendered beef that is processed from boneless beef trimmings, is allowed to be combined with boneless beef meeting the above material requirements provided it does not exceed 20 percent by weight of the combined finished product. When finely textured beef is used, the following criteria must be met:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criteria - Red Color - The producer of finely textured beef shall assure that the product has a discernible redness in color. The finely textured beef shall maintain the same redness in color

¹⁷ Shall be supplied as outline in [Food and Drug Regulations - Meat - Meat By Products - Para 14.015B](#), [Meat Inspection Regulations, 1990 - Schedule 1 Standards For Meat Products](#) and the [Canadian Beef Info - Retail Cuts Ground Beef](#). The defined weight categories as specified, the net raw weight for individual ground beef package is 5 kg.

¹⁸ The Canadian Meat Council (CMC) is the national association of federally inspected meat processors. The CMC's *Food Services Meat Manual*, 3rd edition Rev (2000) includes all common and popular meat cuts used in the food services industry. The specifications are compatible with those of the Canadian Government Specification Board (CGSB). With few exceptions, the item and cut name are equivalent to those used by the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) and the North American Meat Institute (NAMI). The code numbers beginning with a "C" are for items unique to CMC's publications.

¹⁹ The Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) Wholesale Meat Specifications Document (WMSD) has been developed as a result of a thorough review of the current wholesale meat-cut nomenclature. The CFIA administers the Meat Inspection Act and Meat Inspection Regulations, the Food and Drugs Act and the Food and Drug Regulations, and the Consumer Packaging and Labelling Act and Consumer Packaging and Labelling Regulations, which require that meat cuts, organs and other carcass parts be identified on labels with proper common names. The information about the meat cut names and their specifications and item numbers contained in the CFIA document is identical to that found in the Institutional Purchase Specifications (IMPS) documents developed and maintained by the United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services (USDA-AMS) and the Meat Buyer's Guide, which is developed and maintained by the North American Meat Institute (NAMI).

²⁰ The North American Meat Institute (NAMI) (formerly NAMP)'s *Meat Buyers Guide* 8th edition is produced by NAMI and is based on IMPS (Institutional Meat Purchasing Specifications) of the USDA (United State Department of Agriculture's AMS (Agricultural Marketing Services)).

²¹ This description is based on specifications outlined by the Canadian Meat Council's *Food Services Meat Manual*, CFIA's *Wholesale Meat Specifications Document* (on line) and NAMI's *Meat Buyers Guide 8th Edition*. See these publications for more detailed specifications. Where discrepancies between these descriptions and the references exist, the CFIA references shall apply.

Cut	CMC ¹⁸	CFIA ¹⁹	NAMI ²⁰	Description ²¹
				<p>until the time of blending and grinding to minimize the effect of the color to the finished ground beef</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criteria -Fat Content - Does not exceed 10% fat <p>Grinding equipment shall have sharp knives and plates and be equipped with a bone/collector system. Objectionable material removed during final grinding may not be reintroduced into the finished product. The boneless meat shall be ground at least once through a plate having holes not larger than 1.0 inch (25 mm) in diameter, unless otherwise specified. Alternatively, boneless beef may be chopped or machine cut by any method provided the texture and appearance of the product after final grinding is typical of ground beef prepared by grinding only. Beef shall be thoroughly blended at least once prior to final grinding. However, the ground beef shall not be mixed after final grinding. Unless otherwise specified, final grinding shall be through a plate having holes 1/8-inch (3 mm) in diameter. The purchaser may specify the use of a bone collector/extruder system on the final grind (3/16-inch (5 mm) or smaller plate) to remove objectionable materials (bone, cartilage, connective tissue, etc.). For certification purposes, the purchaser may waive examination for trimming defects provided the use of a bone collector/extruder system is specified. When coarse ground beef is specified, boneless meat shall be ground once through a plate having holes no larger than 1.0 inch (25mm) and no smaller than 5/8-inch (16 mm) in diameter. Alternatively, the boneless meat may be ground twice, with the smallest plate having holes no larger than 1.0 inch (25 mm) and no smaller than 3/4-inch (19 mm) in diameter. Coarse ground meat may be blended after grinding or between grinds to assure uniformity of fat content. The term "coarse ground" shall appear on the product label. Unless otherwise specified, the fat content shall be 20 percent fat. The purchaser may specify a different fat</p>

Cut	CMC ¹⁸	CFIA ¹⁹	NAMI ²⁰	Description ²¹
				content provided it does not exceed 30 percent.
Regular Ground Beef	136	136	136	Not more than 30% fat (70% chemical lean).
Medium Ground Beef	136	136	136	Not more than 23% fat (77% chemical lean).
Lean Ground Beef	136	136	136	Not more than 17% fat (83% chemical lean).
Extra Lean Ground Beef	136	136C	136	This item is as described in Item No. 136 except that the fat content shall not exceed 10 percent. Additional ingredients may be added to enhance product acceptability. Such ingredients shall not exceed 10 percent of the combined finished product. The purchaser may specify the ingredients that will be allowed.
Ground Beef, Special		137	137	<p>This item is as described in Item No. 136 except that not less than 50 percent, by weight, of any combination of boneless primal rounds, loins, ribs, or square-cut chucks or subprimals derived from the primal portions e.g., chuck rolls, shoulders, tips, bottom sirloin butts) of the carcass shall be used. The remaining portion, NTE 50 percent by weight, may be composed of trimmings or cuts from any portion of the carcass. The purchaser may specify a grade requirement for the "primal" portion and/or the remaining portion. Formulation requirements shall be determined on a boneless basis. Primal or subprimal cuts which have more than a minor amount of lean removed are not eligible for the primal portion.</p> <p>The purchaser may specify one of the following styles if ground beef derived from the primal portion as desired. Product produced in accordance with the following styles shall be labeled accordingly.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Style 1: Ground Beef, Special - As specified above. • Style 2: Ground Beef, Chuck - Ground beef chuck may be derived from any portion of any IMPS boneless chuck item. However, shank meat shall

Cut	CMC ¹⁸	CFIA ¹⁹	NAMI ²⁰	Description ²¹
				<p>not exceed natural proportions (6.0 percent). Additionally, when the purchaser specifies fat content to be 20 percent or less or when the producer's label declares that the fat content of packaged ground beef chuck product is 20 percent or less, then the producer may be allowed to use foreshanks up to 50 percent of the formulation as a source for lean provided the shanks have been mechanically desinewed.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Style 3: Ground Beef, Round - Ground beef round may be derived from any portion of any IMPS boneless round item. However, shank meat shall not exceed natural proportions (6.0 percent). Additionally, when the purchaser specifies fat content to be 15 percent or less or when the producer's label declares that the fat content of packaged ground beef round product is 15 percent or less, then the producer may be allowed to use hindshanks up to 50 percent of the formulation as a source for lean provided the shanks have been mechanically desinewed. • Style 4: Ground Beef, Sirloin - Ground beef sirloin may be derived from any portion of any IMPS boneless sirloin item. When the purchaser specifies fat content to be 15 percent or less or when the producer's label declares that the fat content of packaged ground beef sirloin product is 15 percent or less, then the producer may be allowed to use any portion of any IMPS tip item up to 50 percent of the formulation as a lean source.
Lean Ground Round		137	137	Not more than 17% fat - must contain 100% Round. If specified as 15% or less may include hind shanks up to 50% of the formulation as a source for lean.
Extra Lean Ground Round		137	137	Not more than 10% fat - must contain 100% Round.
Lean Ground Sirloin		137	137	Not more than 17% fat - must contain 100% Sirloin. If specified as 15 % or less may include any portion of a boneless knuckle item up to 50% of the formulation as a lean source.
Extra Lean		137	137	Not more than 10% fat - must contain 100% Sirloin

Cut	CMC ¹⁸	CFIA ¹⁹	NAMI ²⁰	Description ²¹
Ground Sirloin				
Lean Ground Chuck		137	137	May be derived from any portion of a boneless chuck item including the foreshank (not to exceed 6 %). If specified as 20 5or less fat than foreshanks may be used up to 50% of the formulation as a source of lean if the shanks have been mechanically desinewed.
Patties	1136	1136	1136	The patties shall be prepared from Item No. 136. Patties shall be frozen unless specified fresh. The patties shall be shaped into a specified form and mass. The patty contains only boneless beef (not fillers or binding) plus optional seasonings. The total protein content will be at least 16% with the meat protein level being at least 15%.
Beef Patties, Special	n/a	1137	1137	<p>The patties shall be prepared from Item No. 137.</p> <p>Prepared from Ground Beef (cut 136) plus water, filler (binder), sweetening agent, flavor enhancer, salt, spice and seasonings.</p> <p>The minimum total protein level shall be 13%, with the meat protein level being at least 11 ½ %.</p>
Beef Burgers, Steakettes/ Beef Steaks, Flaked and Formed, Frozen	1138	1138	N/A	The steaks shall be prepared from boneless beef that complies with the material requirements of Item No. 136 and shall be flaked (grinding is not permitted) and formed. The flaking and forming process shall be in compliance with FSIS Regulations. Product shall comply with fat content requirements of Item No. 136. The purchaser shall specify shape and weight of steaks. When specified, the flaked and formed steaks may be cubed (the term "cubed" may be included in the product label). When specified the steaks shall be breaded and labeled appropriately. The breading and its application shall be in accordance with FSIS Regulations.

Description

24. Prepared from beef bones cut to specifications. Bones shall be fresh and sound and show no evidence of rancidity, sourness or deterioration.

FQS-02-04-01 – Table 1: Beef Bones

Item	CMC ²²	CFIA ²³	NAMI ²⁴	Description ²⁵
Beef Bones	N/A	134	134	This item consists of any one or combination of shank, <i>femur</i> , or <i>humerus</i> bones sawed into sections of lengths as specified by the purchaser. Marrow shall be exposed on at least one end of each sawed section.

²² The Canadian Meat Council (CMC) is the national association of federally inspected meat processors. The CMC's Food Services Meat Manual, 3rd edition Rev (2000) includes all common and popular meat cuts used in the food services industry. The specifications are compatible with those of the Canadian Government Specification Board (CGSB). With few exceptions, the item and cut name are equivalent to those used by the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) and the North American Meat Institute (NAMI). The code numbers beginning with a "C" are for items unique to CMC's publications.

²³ The Canadian Food Inspection Agency's (CFIA) Wholesale Meat Specifications Document (WMSD) has been developed as a result of a thorough review of the current wholesale meat-cut nomenclature. The CFIA administers the Meat Inspection Act and Meat Inspection Regulations, the Food and Drugs Act and the Food and Drug Regulations, and the Consumer Packaging and Labelling Act and Consumer Packaging and Labelling Regulations, which require that meat cuts, organs and other carcass parts be identified on labels with proper common names. The information about the meat cut names and their specifications and item numbers contained in the CFIA document is identical to that found in the Institutional Purchase Specifications (IMPS) documents developed and maintained by the United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services (USDA-AMS) and the Meat Buyer's Guide, which is developed and maintained by the North American Meat Institute (NAMI).

²⁴ The North American Meat Institute (NAMI) (formerly NAMP)'s *Meat Buyers Guide* 8th edition is produced by NAMI and is based on IMPS (Institutional Meat Purchasing Specifications) of the USDA (United State Department of Agriculture's AMS (Agricultural Marketing Services)).

²⁵ This description is based on specifications outlined by the Canadian Meat Council's *Food Services Meat Manual*, CFIA's *Wholesale Meat Specifications Document* (on line) and NAMI's *Meat Buyers Guide 8th Edition*. See these publications for more detailed specifications. Where discrepancies between these descriptions and the references exist, the CFIA references shall apply.

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Wholesale Meat Specification Document - Beef](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) – Meat Cuts Manual - Beef](#)

[Canada Beef – Beef Quality and Consistency, The Canadian Quality Grade](#)

[USDA Institutional Meat Purchase Specifications\(IMPS\) – Fresh Beef](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Search the List of Federally Registered Meat Establishments and their Licensed Operators](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) – Meat and Poultry Products - Meat Hygiene Manual of Procedures](#)

[Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#)

[Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#)

[Codex Alimentarius– Code of Hygiene Practice for Meat](#)

[Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#)

[Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#)

[Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#)

[Canadian Beef Grading Agency – Grades](#)

[Canadian Beef Grading Agency – Yield](#)

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#)

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\) – Para. 14.015B](#)

[Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#)

[Canadian Beef Info - Retail Cuts - Ground Beef](#)

[Beef Information Centre - Ground Beef](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) – Meat and Poultry Products - Manual of Procedures, Chapter 10, Annex A: Countries from which commercial importation of meat products is permitted](#)

[USDA Grades and Standards of Beef Carcasses](#)

[Meat Inspection Act \(R.S.C., 1985, c. 25 \(1st Supp.\)\)](#)

[Health of Animals Act \(S.C. 1990, c. 21\)](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Reference Listing of Accepted Construction Materials, Packaging Materials and Non-Food Chemical Products Database](#)

[Canadian Meat Council - Food Service Meat Manual 3rd Edition](#)

[Canadian Beef - World Class - Homegrown – Beef Information Centre](#)

[Plant Protection Act \(S.C. 1990, c. 22\)](#)

[Canadian Environmental Protection Act, 1999 \(S.C. 1999, c. 33\)](#)

[Pest Control Products Act \(S.C. 2002, c. 28\)](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Guide to Importing Food Products Commercially](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\)](#)

Beef Information Centre – Beefacts Manual [in CD ROM format]

SQA-02 – Bœuf

Tous les articles énumérés dans la présente Spécification de la qualité des aliments qui sont en **gras et en brun** font partie de l'offre à commande de l'actuel Menu cyclique national normalisé (MCNN). D'autres éléments qui ne sont pas sur le MCNN, mais sont sur l'offre à commandes peuvent ne pas être répertoriés en **brun**.

[SQA-02-01 - Spécifications relatives aux coupes de bœuf](#)

[SQA-02-01-01 – Tableau 1 : Spécifications relatives aux carcasses de bœuf](#)

[SQA-02-01-02 – Tableau 2 : Spécifications relatives aux coupes de bœuf - coupes primaires](#)

[SQA-02-01-03 – Tableau 3 : Spécifications relatives aux coupes secondaires de bœuf](#)

[SQA-02-02 - Portions contrôlées](#)

[SQA-02-02-01 – Tableau 1 : Portions contrôlées](#)

[SQA-02-03 - Bœuf haché](#)

[SQA-02-03-01 – Tableau 1 : Bœuf haché \[Coupe 136\]](#)

[SQA-02-04 - Os de bœuf](#)

[SQA-02-04-01 – Tableau 1: Os de bœuf](#)

[Règlements applicables et références concernant le boeuf](#)**Description**

1. La viande de bœuf doit provenir d'une carcasse habillée de bovin d'un poids à chaud d'au moins 180 kg. La carcasse peut être celle d'un mâle, d'une femelle ou d'un bouvillon, comme il est mentionné dans le document de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) intitulé Bœuf - Manuel des coupes de viande](#) et le [Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros - Bœuf de l'ACIA](#). Les carcasses de bœuf sont classées parmi 13 catégories, les désignations Canada Primé, AAA, AA et A correspondant aux catégories de la plus haute qualité. Comme il est mentionné dans [Bœuf Canada - Qualité du bœuf - Définition de la qualité du bœuf](#), les carcasses sont classées d'après des paramètres de maturité, de sexe, de musculature, de qualité de viande, de gras externe et de la persillade.
2. La viande doit satisfaire aux spécifications énoncées dans le [Manuel des Viandes pour les services alimentaires, 3ième édition révisée](#) et North American Meat Institute (NAMI) – [The Meat Buyer's Guide](#). Les coupes et les désignations des deux manuels sont équivalentes à quelques exceptions près. Par ailleurs, les [USDA Institutional Meat Purchase Specifications \(IMPS\) – Fresh Beef IMPS](#), élaborées pour les services d'approvisionnement en viandes, servent à assurer la conformité des achats aux exigences détaillées que contiennent ces manuels. Dans le cas des produits certifiés par la Meat Grading and Certification Branch de l'United States Department of Agriculture (USDA), l'acronyme « IMPS » peut figurer sur l'étiquette. Les viandes achetées à l'extérieur du Canada doivent satisfaire aux [USDA Institutional Meat Purchase Specifications \(IMPS\) – Fresh Beef IMPS](#).
3. Les coupes de bœuf frais/réfrigéré et/ou congelé achetées au Canada doivent :
 - a. provenir d'un établissement agréé et inspecté par l'[ACIA](#) (la liste des établissements agréés et inspectés par l'[ACIA](#) figure à [Rechercher la liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés \(ACIA\)](#));
 - b. provenir d'un établissement de transformation qui répond aux critères décrits dans le [Code d'usage en matière d'hygiène pour la viande \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#) et qui a mis en place un système (ARMPC) analyse des dangers et maîtrise des points critiques);
 - c. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#);

- d. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- e. provenir d'un établissement canadien sous inspection fédérale qui répond aux exigences du système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC) et directives concernant son application, y compris son appendice, lesquelles sont énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
- f. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) ainsi que dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- g. À moins d'indication contraire, appartenir à la catégorie Canada AA ou à une catégorie supérieure, comme il est indiqué au [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#) et sur le site de l'[Agence canadienne de classement du bœuf – Grades](#) (sous la rubrique « Grade » en anglais seulement), ou à une catégorie équivalente du pays d'origine;
- h. appartenir à l'une des catégories de rendement ci-après, comme il est indiqué au [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#) et sur le site de l'[Agence canadienne de classement du bœuf – Rendement](#) (sous la rubrique « Yield » en anglais seulement) :

Catégorie de rendement	Rendement estimé (%)
Canada 1 (R1)	59 ou plus
Canada 2 (R2)	de 54 à 58
Canada 3 (R3)	53 ou moins

- i. être fournies selon l'échelle de poids associée au poids de la coupe suivant :
 - (1) le numéro de la coupe;
 - (2) le nom de la coupe; et
 - (3) l'éventail de poids.
- j. l'échelle de poids des coupes ne correspond pas nécessairement à l'échelle de poids de la carcasse dont elles proviennent.
- k. à moins d'indication contraire, être présentées aux poids suivants lorsqu'elles sont fournies en portions contrôlées :
 - (1) avec les os – poids brut de 250 g; et
 - (2) sans les os – poids brut de 225 g.
- l. répondre aux spécifications établies pour la coupe;
- m. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) ainsi que dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#).
- n. lorsqu'elles sont fournies sous la forme de bœuf haché, satisfaire aux exigences énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues – Viande, sous produits de viande – B.14.015B](#) et le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#) ainsi que sur le site du [Centre d'information sur le bœuf – Coupes de détail – Bœuf haché](#);
 - (1) maigre – pas plus de 17 % de gras (83 % de viande maigre selon l'analyse chimique);
 - (2) extra maigre – pas plus de 10 % de gras (90 % de viande maigre selon l'analyse chimique);
 - (3) appartenir à une « catégorie de bœuf haché de source » équivalente, comme il est mentionné sur le site du [Centre d'information sur le bœuf – Coupes de détail – Bœuf haché à valeur](#)

[ajoutée](#) (en anglais seulement) et du [Centre d'information sur le bœuf – Ressources – Le bœuf haché canadien](#);

- (4) ronde hachée maigre – pas plus de 17 % de gras – 100 % ronde;
- (5) surlonge hachée maigre – pas plus de 17 % de gras – 100 % surlonge;
- (6) épaule hachée maigre – pas plus de 17 % de gras – 100 % épaule;
- (7) ronde hachée extra-maigre – pas plus de 10 % de gras – 100 % ronde; et
- (8) surlonge hachée extra-maigre – pas plus de 10 % de gras – 100 % surlonge.

4. Les coupes de bœuf frais/réfrigéré et/ou congelé fournies par des pays autres que le Canada :
- a. ne doivent provenir que de pays autorisés à exporter des produits de bœuf au Canada (voir le [Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA](#) pour de l'information à jour sur les pays d'où l'importation commerciale de produits de viande est permise); doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères HACCP décrits dans l'appendice du [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
 - b. doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) ainsi que sur le site de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et/ou; doivent satisfaire à toutes les exigences de l'USDA telles qu'énoncées dans les [USDA Grades and Standards of Beef Carcasses](#) et/ou; doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage en matière d'hygiène pour la viande \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - c. doivent respecter toutes les dispositions énoncées dans le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#) ainsi que dans la [Loi sur la santé des animaux \(L.C. 1990, ch. 21\)](#);
 - d. rencontrer toutes les exigences de la législation locale en matière d'aliments s'ils s'avèrent que ces dernières soient plus strictes. Tout le bœuf doit provenir de sources reconnues en vertu des lois, des règles, des procédures et des exigences applicables à l'échelle locale et internationale.
 - e. doivent répondre à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire – CODEX ALIMENTARIUS](#);
 - f. doivent porter la marque d'inspection officielle du gouvernement du pays d'origine, prescrite par la législation nationale de ce pays, garantissant que le produit de bœuf a été préparé dans un établissement exploité conformément à la législation nationale en matière d'inspection des viandes de ce pays;
 - g. doivent appartenir à une catégorie équivalente à la catégorie Canada AA ou à une catégorie supérieure (voir le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#)); et doivent appartenir à une catégorie équivalente à l'une des catégories de rendement ci-après, comme il est indiqué dans le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#) et sur le site de l'[Agence canadienne de classement du bœuf – Grades](#).

Catégorie de rendement	Rendement estimé (%)
Canada 1 (R1)	59 ou plus
Canada 2 (R2)	de 54 à 58
Canada 3 (R3)	53 ou moins

- h. doivent être fournies selon l'échelle de poids associée au poids de la coupe suivant :
 - (1) le numéro de la coupe;
 - (2) le nom de la coupe; et
 - (3) l'éventail de poids.
- i. l'échelle de poids des coupes ne correspond pas nécessairement à l'échelle de poids de la carcasse dont elles proviennent.

Emballage

5. Les emballages et/ou contenants utilisés pour le bœuf dans un établissement agréé doivent figurer sur l'[ACIA – Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#).
6. Tous les matériaux utilisés pour emballer et/ou envelopper des produits de bœuf dans un établissement agréé doivent :
 - a. avoir les propriétés nécessaires pour protéger le bœuf de la contamination;
 - b. être exempts de produits nocifs, être de nature à ne pas transmettre, chimiquement ou physiquement, d'élément nocif aux produits de bœuf;
 - c. être de bonne construction, propres et exempts de taches et d'odeurs désagréables; et
 - d. être durables et efficaces pour l'utilisation qui en est faite et ne pas se déchirer quand ils sont mouillés, être doublés (dans le cas des produits de bœuf haché congelé) : d'une pellicule résistante à l'humidité, ou d'un matériau offrant une protection similaire, de sorte qu'on puisse retirer de l'emballage chaque produit de bœuf haché enveloppé individuellement sans dégeler les autres produits qui restent dans l'emballage permettre de retirer chaque couche de bœuf séparément.
7. Le bœuf haché emballé dans un contenant/boîte doit correspondre à la coupe de bœuf haché spécifiée.
8. L'estampille apposée sur les contenants/boîtes renfermant du bœuf haché doit correspondre à la coupe de bœuf haché que renferment ces contenants/boîtes.
9. Aucun matériau utilisé pour l'emballage ou l'étiquetage de produits de bœuf dans un établissement agréé ne doit entrer en contact avec le produit de bœuf si ce contact peut rendre celui-ci non conforme au Règlement sur les aliments et drogues.
10. Les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers et les coupes primaires de bœuf peuvent ne pas être enveloppées à la livraison si elles sont accrochées sur un équipement conçu pour prévenir leur contamination. Il faut cependant prendre les précautions qui s'imposent pour :
 - a. assurer un dégagement suffisant entre le produit et le plancher, en prenant en considération l'étirement qui survient durant le transport; et
 - b. prévenir le balancement excessif durant le transport.
11. Les demi-carcasses, les quartiers ou les coupes primaires de bœuf (cuisse, surlonge, longe courte, côte ou épaule) non suspendus doivent être manipulés de manière à prévenir leur contamination. Ils peuvent être protégés par des sacs de papier de qualité, des stockinets et/ou de tout autre matériau accepté (papier ou autre).
12. Les carcasses habillées de bœuf frais ou réfrigéré doivent :
 - a. être marquées conformément à la description se trouvant dans le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#) et le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#);
 - b. répondre aux normes de marquage établies pour la catégorie;
 - c. porter l'information suivante :
 - (1) un nom de catégorie;
 - (2) une estampille de classification;
 - (3) une estampille de rendement ou une marque apposée à l'aide d'un rouleau à estampiller;

- (4) une estampille d'inspection des viandes (symbole circulaire avec le mot « CANADA ») comportant le numéro de l'établissement dans lequel la carcasse de bœuf habillée a été transformée; et
 - (5) toute autre mention requise par le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#).
13. Les coupes primaires et secondaires de bœuf emballées dans un contenant/une boîte doivent correspondre à l'estampille de classification apposée sur la carcasse de bœuf.
14. Les portions contrôlées de bœuf emballées dans un contenant/une boîte doivent correspondre à l'estampille de classification apposée sur les coupes secondaires.
15. L'estampille apposée sur les contenants/boîtes doit correspondre à celle apposée sur les coupes primaires ou secondaires de bœuf que renferment ces contenants/boîtes.
16. Tous les contenants d'expédition et/ou les emballages renfermant des coupes primaires ou secondaires de bœuf :
- a. doivent être marqués conformément aux exigences énoncées dans le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#), la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#) et le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#);
 - b. doivent porter l'information suivante :
 - (1) la désignation de catégorie clairement imprimée sur la boîte;
 - (2) le poids;
 - (3) le numéro de la coupe;
 - (4) la description du produit (nom usuel de la coupe primaire et/ou de la coupe secondaire de bœuf);
 - (5) le symbole d'inspection sanitaire (de forme ovale comportant le mot « CANADA » et le numéro de l'établissement) garantissant que la coupe primaire et/ou secondaire de bœuf a fait l'objet d'une inspection sanitaire au Canada; et
 - (6) toute autre mention requise par le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#);
 - c. doivent satisfaire aux normes établies pour la catégorie; si une catégorie n'est pas identifiée, la mention « non classé » doit figurer sur la boîte, l'expression « ou plus élevée » est également permise.
17. Les coupes de bœuf non emballées :
- a. ne doivent pas entrer en contact avec le plancher du véhicule;
 - b. ne doivent pas être disposées sur du papier utilisé comme couvre-plancher;
 - c. doivent être expédiées sur (si elles ne sont pas en contenants) :
 - (1) des supports;
 - (2) des chariots;
 - (3) des palettes en plastique;
 - (4) des tapis en vinyle; et
 - (5) d'autres matériaux acceptés à cette fin.

Entreposage et distribution

18. Les carcasses habillées, les coupes primaires et/ou les coupes secondaires de bœuf frais, réfrigéré ou congelé qui sont fournies.
- a. doivent être transportées dans un véhicule de transport nettoyé et assaini (s'il y a lieu) conçu de manière à prévenir la contamination microbienne, physique et chimique des produits de bœuf;
 - b. doivent être transportées dans un véhicule dont le revêtement intérieur est en bon état, fait de matériaux anticorrosion non susceptibles de compromettre le caractère organoleptique des produits de bœuf frais ou de les rendre autrement impropres à la consommation; l'intérieur du véhicule doit être lisse, imperméable et facile à nettoyer et à désinfecter;
 - c. doivent être transportées dans un véhicule réfrigéré permettant de maintenir à la température appropriée les produits de bœuf, qu'ils soient frais et/ou congelés, durant tout le temps du transport:
 - (1) ainsi, le bœuf doit être gardé au réfrigérateur:
 - i. doit être maintenu à une température d'au plus 4 °C;
 - ii. ne doit jamais avoir été congelé; et
 - iii. ne doit présenter aucun signe d'anomalie, dont les suivants : odeur anormale, caractère collant, fermentation, rancissement, aigreur, déshydratation, couleur anormale ou signe de mauvaise manutention (sauf pour l'odeur normale due au confinement et le changement de couleur lié au vieillissement dans un emballage sous vide);
 - (2) le bœuf doit être gardé au congélateur:
 - i. doit être maintenu à une température d'au plus -24 °C; et
 - ii. ne doit présenter aucun signe de décongélation et/ou de brûlure due au froid;
19. Ne doivent pas être transportées dans un véhicule où sont également transportés des animaux vivants, des produits contrôlés (tels que définis dans la [Loi sur les produits antiparasitaires \(L.C. 2002, ch. 28\)](#)) ou d'autres substances pouvant altérer des produits de viande;
20. Ne doivent pas être transportées dans un véhicule où sont également transportées d'autres marchandises susceptibles de compromettre la qualité du bœuf.

SQA-02-01 - Spécifications relatives aux coupes de bœuf

21. Les spécifications sont fondées dans l'[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Bœuf - Manuel des coupes de viande](#), le [Manuel des Viandes pour les services alimentaires, 3e édition révisée](#), et [The Meat Buyer's Guide](#) . du North American Meat Institute (NAMI).
22. Le bœuf canadien est transformé en :
- a. coupes primaires;
 - b. coupes secondaires; et
 - c. portions contrôlées.

SQA-02-01-01 – Tableau 1 : Spécifications relatives aux coupes de bœuf

Coupe	N° CVC ¹	N° ACIA ²	N° NAMI ³	Description générale ⁴
Carcasse de bœuf habillée		100	100	La carcasse comprend deux morceaux égaux comportant chacun un quartier avant et un quartier arrière. Les morceaux sont obtenus par une découpe de la carcasse le long du dos qui expose le canal rachidien sur au moins 75 % de la longueur de chaque côté. Une quantité minimale des principaux muscles est retirée de chaque côté. Les quartiers sont obtenus en séparant de façon complète ou partielle les quartiers avant des quartiers arrière par une découpe suivant la courbure naturelle entre la douzième et treizième côte. Le diaphragme peut être retiré. Toutefois, s'il est présent, il est fermement attaché et la partie membraneuse est parée près du maigre. Le <i>thymus</i> et le gras du cœur sont retirés soigneusement.
Demi- bœuf		101	101	Cet article est tel que décrit pour l'Article N° 100, à l'exception du fait que le morceau comprendra les quartiers avant et arrière d'une même moitié de carcasse. Le morceau sera paré tel qu'indiqué à l'Article N° 100.
Quartier avant du bœuf		102	102	Le quartier avant est la partie antérieure du demi-bœuf après avoir été séparée du quartier arrière, entre la douzième et la treizième côte, comme il est décrit à la coupe 100. Le quartier avant est paré comme pour la coupe 100.

¹Le Conseil des viandes du Canada (CVC) est l'association nationale des transformateurs de viande soumis aux inspections fédérales, Le *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3^e édition révisée (2000), du CVC comprend toutes les coupes courantes et répandues dans l'industrie des services alimentaires. Les spécifications sont compatibles avec celles de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). À quelques exceptions près, les morceaux et noms de coupe sont équivalents à ceux utilisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le North American Meat Institute (NAMI). Les numéros de code commençant par « C » désignent des coupes propres aux publications du CVC.

²Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés. Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents intitulés *Institutional Meat Purchase Specifications* (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide*), qui sont élaborés et tenus à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

³Le *Meat Buyer's Guide 8th Edition* du North American Meat Institute (NAMI) anciennement NAMP est élaboré et tenu à jour par le NAMI en se basant sur la plus récente série des (IMPS) *Institutional Meat Purchasing Specifications* de l'AMS (Agricultural Marketing Service) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).

⁴Cette description générale est tiré des spécifications du *Manuel des viandes pour les services alimentaires du* Conseil des viandes du Canada, du *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne), et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide 8th Edition*) du NAMI. Voir ces publications pour plus de précisions sur les spécifications. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de l'ACIA à la primauté.

Coupe	N° CVC ¹	N° ACIA ²	N° NAMI ³	Description générale ⁴
Quartier arrière de bœuf		155	155	Le quartier arrière est la partie postérieure du demi-bœuf après avoir été séparée du quartier avant, entre la douzième et la treizième côte, comme il est décrit à la coupe 100.

SQA-02-01-02 – Tableau 2 : Spécifications relatives aux coupes de bœuf**[Coupes primaires – Principales coupes préparées avec des carcasses et des demi-carcasses.]**

Coupe	N° CVC ⁵	N° ACIA ⁶	N° NAMI ⁷	Description générale ⁸
Ronde de bœuf ou hanche	158 Hanche courte	158 Ronde de bœuf	158 Ronde de bœuf	Comprend la ronde (l'extérieur et l'intérieur de ronde, une partie de la pointe, la croupe, le talon et le jarret). L'extrémité de la longe est exposée par une coupe droite pratiquée en point situé à 25 mm (1 po) au maximum à l'avant de l'extrémité postérieure de la protubérance de la poche du <i>fémur</i> . Le muscle tenseur du <i>fasciæ latae</i> n'entoure pas complètement la partie extérieure de la pointe de surlonge. La ronde ne comprend pas plus de deux vertèbres. Le muscle oblique interne de l'abdomen (bavette d'aloyau) est retiré. Cette coupe est parfois appelée « hanche de bœuf ».
Longe de bœuf, longe complète, parée	172	172	172	Partie du quartier arrière qui reste après avoir enlevé le morceau 158 et composée de la longe courte, de la surlonge et de la treizième côte. L'onglet, le <i>rein</i> , le gras de rognon et le gras interne excédentaire sont retirés. L'extrémité de la côte suit la courbure naturelle de la treizième côte. Le flanc est retiré par une coupe droite à un point ventral, situé à moins de 15 cm (6 po) du

⁵Le Conseil des viandes du Canada (CVC) est l'association nationale des transformateurs de viande soumis aux inspections fédérales, Le *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3^e édition révisée (2000), du CVC comprend toutes les coupes courantes et répandues dans l'industrie des services alimentaires. Les spécifications sont compatibles avec celles de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). À quelques exceptions près, les morceaux et noms de coupe sont équivalents à ceux utilisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le North American Meat Institute (NAMI). Les numéros de code commençant par « C » désignent des coupes propres aux publications du CVC.

⁶Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.

Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents intitulés *Institutional Meat Purchase Specifications* (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide*), qui sont élaborés et tenus à jour par le North American Meat Institute (NAMI)

⁷ Le *Meat Buyer's Guide 8th Edition* du North American Meat Institute (NAMI) anciennement NAMP est élaboré et tenu à jour par le NAMI en se basant sur la plus récente série des (IMPS) *Institutional Meat Purchasing Specifications* de l'AMS (Agricultural Marketing Service) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).

⁸ Cette description générale est tiré des spécifications du [Manuel des viandes pour les services alimentaires](#) du Conseil des viandes du Canada, du *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne), et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide 8th Edition*) du NAMI. Voir ces publications pour plus de précisions sur les spécifications. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de l'ACIA à la primauté.

Coupe	N° CVC ⁵	N° ACIA ⁶	N° NAMI ⁷	Description générale ⁸
				muscle <i>longissimus dorsi</i> à l'extrémité de la côte jusqu'à un point sur l'extrémité de la ronde, situé ventralement, à moins de 25 mm (1,0 po) du muscle <i>tensor fasciæ latae</i> . Le gras qui recouvre les régions lombaire, sacrée et du filet est réduit de façon à ne pas dépasser 25 mm (1,0 po) de profondeur en tout point. Le gras recouvrant la côte (sur la surface intérieure) est retiré.
Côte de bœuf, coupe de gros	103	103	103	Le train de côtes est la partie du quartier avant restante après que l'on a retiré le bloc complet et le bout de poitrine. Elle contiendra sept côtes (6 à 12 inclusivement), la région postérieure de l'omoplate (scapula), et la vertèbre thoracique attachée aux côtes. L'extrémité de la longe suivra la courbure naturelle de la douzième côte. Le bloc d'épaule est retiré par une coupe franche passant entre la cinquième et la sixième côte. Le bout de poitrine sera retiré par une coupe franche à un point ventral, mais pas à plus de 6,0 pouces (15,0 cm), à partir du muscle <i>longissimus dorsi</i> à l'extrémité de la longe, jusqu'à un point sur l'extrémité du bloc d'épaule, situé ventralement, mais pas à plus de 10,0 pouces (25,4 cm) du <i>longissimus dorsi</i> . Le diaphragme et le gras sur la surface ventrale de la vertèbre seront retirés. Elle ne doit pas être confondue avec le train à 6 côtes ne comprenant que 6 côtes (7 ^e à 12 ^e inclusivement).
Bloc d'épaule de bœuf, carré	113	113	113	Cet article est la partie du quartier avant après le retrait de la côte, du bout de poitrine, du jarret avant et du bout de poitrine. Le bout de côtes du bloc d'épaule sera préparé par une coupe franche passant entre la cinquième et la sixième côte. Le bout de poitrine et le jarret avant seront retirés par une coupe franche à un angle presque droit avec le bout des côtes. Un morceau du joint cartilagineux de la première côte et du <i>sternum</i> sera présent du côté de la pointe de la poitrine. Le <i>thymus</i> et le gras du cœur seront retirés de près.

SQA-02-01-03 – Tableau 3 : Spécifications relatives aux coupes secondaires de bœuf

[Coupes secondaires – Coupes primaires subdivisées de manière à faciliter leur manipulation et à réduire leur variabilité. Avec des coupes secondaires, l’emballeur peut procéder plus facilement à la mise en sac sous vide et au remplissage des boîtes d’expédition en vue du transport jusqu’au distributeur.]

Coupe	N ^o CVC ⁹	N ^o ACIA ¹⁰	N ^o NAMI ¹¹)	Description générale ¹²
Bloc d'épaule de bœuf, pointe d'épaule	114	114	114	La pointe d'épaule est le grand système musculaire situé à l'extérieur de l'articulation du coude (côté dorsal) et à l'extérieur de l'épine de l'omoplate (côté ventral), et antérieur à la sixième côte. Les muscles <i>cutaneous trunci</i> et <i>cutaneous omobrachialis</i> (extenseurs de l'épaule) seront retirés lorsque le gras sous-jacent dépasse l'épaisseur du gras superficiel spécifié. La présence des muscles <i>trapezius</i> , <i>cutaneous trunci</i> , <i>teres major</i> , et les muscles mineurs au-dessus de l'humérus est optionnelle; toutefois, le muscle <i>teres major</i> est généralement exclu, à moins d'indication contraire. Les tendons situés à l'extrémité du coude seront coupés pour être homogènes avec le maigre. Tous les os et cartilages seront retirés.
Bloc d'épaule de bœuf, rosbif d'épaule	114A	114A	114A	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article N ^o 114, à l'exception du fait que l'épaule sera parée de façon à ne pas avoir une épaisseur inférieure à 1,0 pouce (25 mm) en tout point, sauf à ¾ de pouce (19 mm) du joint avec les muscles <i>trapezius</i> et <i>latissimus dorsi</i> . Dans ce cas précis, le gras sous-jacent doit être réduit afin de répondre aux exigences concernant l'épaisseur du gras superficiel. Lorsque des rosbifs de plus petite taille sont spécifiés, l'extrémité épaisse (bras) de l'épaule sera séparée de l'extrémité mince (omoplate) et au

⁹ Le Conseil des viandes du Canada (CVC) est l'association nationale des transformateurs de viande soumis aux inspections fédérales, Le *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3^e édition révisée (2000), du CVC comprend toutes les coupes courantes et répandues dans l'industrie des services alimentaires. Les spécifications sont compatibles avec celles de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). À quelques exceptions près, les morceaux et noms de coupe sont équivalents à ceux utilisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le North American Meat Institute (NAMI). Les numéros de code commençant par « C » désignent des coupes propres aux publications du CVC.

¹⁰ Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.

Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents intitulés *Institutional Meat Purchase Specifications* (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide*), qui sont élaborés et tenus à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

¹¹ Le *Meat Buyer's Guide 8th Edition* du North American Meat Institute (NAMI) anciennement NAMP est élaboré et tenu à jour par le NAMI en se basant sur la plus récente série des (IMPS) *Institutional Meat Purchasing Specifications* de l'AMS (Agricultural Marketing Service) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).

¹² Cette description générale est tiré des spécifications du *Manuel des viandes pour les services alimentaires* du Conseil des viandes du Canada, du *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne), et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide 8th Edition*) du NAMI. Voir ces publications pour plus de précisions sur les spécifications. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de l'ACIA à la primauté.

Coupe	N ^o CVC ⁹	N ^o ACIA ¹⁰	N ^o NAMI ¹¹⁾	Description générale ¹²
				<p>besoin, des coupes subséquentes seront faites à un angle droit par rapport au côté de l'omoplate en divisant l'extrémité de l'épaule en parties plus ou moins égales. L'extrémité de l'omoplate sera divisée dans le sens de la longueur en parties plus ou moins égales, les bouts seront renversés, les surfaces désossées seront placées ensemble et, au besoin, des coupes subséquentes seront faites à un angle droit, sur la longueur de la partie de l'omoplate, pour obtenir des parties plus ou moins égales. Tous les rosbifs seront fixés avec un filet ou de la ficelle.</p>
<p>Bloc d'épaule de bœuf, pointe d'épaule, rond de palette</p>	S.O.	114D	114D	<p>Cet article est préparé à partir de l'Article N^o 114 et comprendra le muscle <i>infraspinatus</i>, non paré.</p> <p>Option: L'acheteur peut demander que cet article soit davantage paré pour retirer le tissu conjonctif intramusculaire (tendon de l'épaule). Pour retirer le tissu ou le tendon, ces derniers doivent être exposés de façon complète par une coupe « papillon » afin d'être retirés. L'acheteur peut également demander que cet article soit ensuite divisé en deux morceaux après le retrait complet du tendon de l'épaule. Une fois le tendon de l'épaule retiré, on appelle souvent cet article « Flat Iron » (morceau de paleron).</p>
<p>Bloc d'épaule de bœuf, rond de palette (MI)</p>	S.O.	116B	116B	<p>Cet article comprend le muscle <i>supraspinatus</i> qui se trouve du côté dorsal du bord médial de l'omoplate. Le rond de palette sera séparé des autres muscles par une coupe suivant les limites musculaires naturelles.</p> <p>Option: OCA 1 - Le tissu conjonctif épais à l'extrémité épaisse du rond de palette sera exposé et retiré par une coupe « papillon », laissant ainsi une entaille située à moins de 2,0 pouces (5,0 cm) dans le maigre.</p>
<p>Bloc d'épaule de bœuf, bifteck de pointe d'épaule (MI)</p>	S.O.	114F	114F	<p>Cet article comprendra le muscle <i>teres major</i> et sera préparé à partir de la surface médiale de l'épaule (épaule extérieure). Il sera séparé du groupe des muscles <i>latissimus dorsi</i> et <i>triceps brachii</i> par une coupe suivant les limites musculaires naturelles. On appelle parfois cet article « épaule de bœuf » ou « araignée ».</p> <p>Option: OCA 1 - L'acheteur peut demander que cet article soit paré conformément à la limitation du gras</p>

Coupe	N° CVC ⁹	N° ACIA ¹⁰	N° NAMI ¹¹⁾	Description générale ¹²
				de l'option 6 (LGO 6), soit une découpe découverte, dénudée, membrane de surface détachée.
Bloc d'épaule de bœuf, carré, désossé		115	115	Cet article désossé est préparé à partir de tout article de bloc d'épaule auquel le bout de poitrine et le jarret avant ont été retirés. L'épaule sera séparée au complet (mais incluse) de la même manière que celle décrite à l'Article N° 114 et peut être séparée avant la coupe du côté du bout de poitrine. À l'extrémité des côtes, le muscle <i>longissimus dorsi</i> sera au moins deux fois plus large que le muscle <i>complexus</i> . L'article ne comprendra pas moins de cinq côtes. Le côté du bout de poitrine et l'extrémité des côtes seront séparés par des coupes franches plus ou moins à angle droit. Du côté de la pointe de poitrine, le muscle <i>pectoralis profundi</i> s'étendra jusqu'à la troisième côte, mais ne dépassera pas la cinquième côte. Si cela est spécifié, la partie de l'omoplate sera séparée de la partie du bras (après la séparation de l'épaule) par une coupe franche, de façon plus ou moins perpendiculaire au bout des côtes, à un point situé ventralement, mais pas à plus de 5,0 pouces (12,5 cm) ou à moins de 3,0 pouces (7,5 cm) du muscle <i>longissimus dorsi</i> , à l'extrémité des côtes. Les os, les cartilages, les ligaments dorsaux, le ganglion lymphatique préscapulaire, le gras du cœur et le thymus seront tous retirés.
Bloc d'épaule de bœuf, carré, sans la pointe d'épaule, désossé		116	S.O.	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article No 115, à l'exception du fait que la pointe d'épaule sera retirée.
Bloc d'épaule de bœuf, palette roulée	116A	116A	116A	Cet article désossé comprend le système musculaire principal du bloc d'épaule se trouvant sous l'omoplate qui comprend les muscles <i>longissimus dorsi</i> , <i>rhomboideus</i> , <i>spinalis dorsi</i> , <i>complexus</i> , <i>multifidus dorsi</i> , <i>serratus ventralis</i> , <i>subscapularis</i> et <i>splenius</i> . L'extrémité des cotes sera définie par une coupe franche exposant le muscle <i>longissimus dorsi</i> qui sera au moins deux fois plus grand que le muscle <i>complexus</i> et formera à peu près un angle droit avec la longueur de la palette roulée. Le collier sera retiré par une coupe franche, de façon plus ou moins parallèle à l'extrémité des côtes et antérieure au muscle <i>serratus ventralis</i> , mais pas à plus de ½ pouce (13 mm) de ce

Coupe	N° CVC ⁹	N° ACIA ¹⁰	N° NAMI ¹¹⁾	Description générale ¹²
				<p>dernier. La partie du bras sera retirée par une coupe franche qui se fera plus ou moins à angle droit par rapport à l'extrémité des côtes et à un point situé à moins de 3,0 pouces (7,5 cm) du muscle <i>longissimus dorsi</i> (côté ventral), à l'extrémité des côtes et à moins de 4,0 pouces (10,0 cm) du muscle <i>complexus</i> à l'extrémité du collier. Les os, les cartilages, les ligaments dorsaux, les muscles <i>trapezius</i>, <i>supraspinatus</i>, <i>intercostales interni</i> (doigts des côtes) et le ganglion lymphatique préscapulaire seront tous retirés. Lorsque des rosbifs de plus petite taille sont spécifiés, la palette roulée sera divisée par une coupe effectuée de façon perpendiculaire à la longueur de la palette roulée qui donnera lieu à des morceaux plus ou moins égaux. L'article sera fixé avec un filet ou de la ficelle, s'il y a lieu. Les OCA sont les suivantes:</p> <p>Option 1: Bras retiré par une coupe franche à un point situé à moins de 1,0 pouce (25 mm) du muscle <i>longissimus dorsi</i> du bout des côtes et à moins de 1,0 pouce (25 mm) du muscle <i>complexus</i> du bout du collier.</p> <p>Option 2: Bras retiré par une coupe franche à un point ventral aux muscles <i>longissimus dorsi</i> et <i>complexus</i>.</p> <p>Option 3: Le muscle <i>subscapularis</i> sera retiré.</p> <p>Option 4: La « viande de la bosse » (partie dorsale du muscle <i>rhomboideus</i>) sera retirée de façon à ce que le bord dorsal soit défini par une coupe franche parallèlement au bord (ventral) du bras.</p>
Jarret avant de bœuf		117	117	Le jarret avant sera retiré du bloc d'épaule par une coupe franche exposant une section transversale de l'humérus. La pointe de poitrine sera retirée par une coupe suivant la limite musculaire naturelle.
Pointe de poitrine de bœuf		118	S.O.	Cet article comprend le bout antérieur des os du <i>sternum</i> , le muscle <i>pectoralis profundi</i> et le muscle <i>pectoralis superficialis</i> (muscle de la poitrine). La pointe de poitrine est séparée du jarret avant de la manière spécifiée à l'Article N° 117. Les côtés du bras et du bout de poitrine seront définis par des coupes franches à plus ou moins angle droit. Un morceau du joint cartilagineux de la première côte et du sternum et de la section transversale de quatre os de côte sera présent. Le gras du cœur sera retiré de près.

Coupe	N° CVC ⁹	N° ACIA ¹⁰	N° NAMI ¹¹⁾	Description générale ¹²
Pointe de poitrine de bœuf, pointe conservée, désossée		119		Cet article est préparé à partir de l'Article N° 118. Les côtés du bras et du bout de poitrine seront définis par des coupes franches à plus ou moins angle droit. Le muscle <i>pectoralis profundi</i> ne s'étendra pas complètement jusqu'au bord dorsal du côté du bout de poitrine. Tous les os et cartilages seront retirés.
Pointe de poitrine de bœuf, pointe non conservée, désossée	120	120	120	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article N° 119, à l'exception du fait que la pointe (le gras dur et les muscles <i>intercostales interni</i> sur la surface intérieure) sera retirée à la limite musculaire naturelle exposant ainsi la surface maigre du muscle <i>pectoralis profundi</i> . Le gras dur le long du bord du sternum sera réduit au niveau de la surface désossée. La surface intérieure du maigre sera parée de façon à être pratiquement dépourvue de gras.
Côte de bœuf, prête à rôtir	109	109	109	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article N° 103, à l'exception du fait que le bout de poitrine sera retiré par une coupe franche à un point ventral, situé à moins de 3,0 pouces (7,5 cm) du muscle <i>longissimus dorsi</i> , à l'extrémité de la longe, jusqu'à un point sur l'extrémité du bloc d'épaule, situé ventralement, à moins de 4,0 pouces (10,0 cm) du <i>longissimus dorsi</i> . L'os de l'échine sera retiré de façon à ce que le gras soit exposé entre les côtes et les jointures d'apophyses épineuses et de vertèbres, laissant ainsi les apophyses épineuses attachées. L'omoplate et son cartilage, les ligaments dorsaux, les muscles <i>latissimus dorsi</i> , <i>infraspinatus</i> , <i>subscapularis</i> , <i>rhomboideus</i> et <i>trapezius</i> seront retirés. La couverture de gras externe (recouvrant les muscles <i>latissimus dorsi</i> et <i>trapezius</i>) ne doit pas dépasser 1,0 pouce (25 mm) d'épaisseur, en tout point. La couverture de gras peut être séparée pour faciliter le retrait des ligaments dorsaux et replacée dans sa position originale. La couche de gras doit être coupée à égalité avec le côté du bout de poitrine et ne doit pas comporter de trous plus grands que 2,0 pouces carrés (12,9 cm carrés). La côte sera fixée avec un filet ou de la ficelle, s'il y a lieu.
Côte de bœuf, prête à rôtir, coupe spéciale		109A	109A	Cet article est identique à l'Article N° 109, à l'exception du fait que les apophyses épineuses sont enlevées. La couverture de gras externe (recouvrant les muscles <i>latissimus dorsi</i> , <i>trapezius</i> , <i>longissimus</i>

Coupe	N° CVC ⁹	N° ACIA ¹⁰	N° NAMI ¹¹	Description générale ¹²
				<i>dorsi</i> et <i>spinalis dorsi</i>) sera séparée pour faciliter la coupe du gras sous-jacent. Le gras sous-jacent qui recouvre les muscles <i>longissimus dorsi</i> et <i>spinalis dorsi</i> sera coupé à une épaisseur uniforme pour l'ensemble de la surface résultant de la découpe. La couverture de gras externe sera replacée et positionnée de façon à s'étendre depuis le bord des os de côte où se trouvaient les apophyses épineuses, jusqu'au bord des os de côte, du côté du bout de poitrine. La couverture de gras qui dépasse les bords des côtes au niveau du bout de poitrine sera retirée. La couverture de gras ne dépassera pas 1,0 pouce (25 mm) d'épaisseur, en tout point, et ne comprendra pas de trous plus grands que 2,0 pouces carrés (12,9 cm carrés).
Côte parée / Côte de bœuf, prête à rôtir, sans gras dorsal	C10	109C	N/A	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article N° 109A, à l'exception du fait que la couverture de gras sera exclue.
Côte de bœuf, semi-parée, désossée	109	108	S.O.	Cet article désossé est préparé de la même manière que l'Article N° 103. L'extrémité de la longe sera exposée par une coupe qui suivra la courbure naturelle de la douzième côte et qui exposera le muscle <i>spinalis dorsi</i> ne s'étendant pas à plus de la moitié de la longueur du <i>longissimus dorsi</i> . À l'extrémité du bloc d'épaule, le <i>longissimus dorsi</i> sera au moins deux fois plus large que le muscle <i>complexus</i> . L'article contiendra sept côtes. Le bout de poitrine sera retiré par une coupe franche à un point ventral, situé à moins de 3,0 pouces (7,5 cm), à partir du muscle <i>longissimus dorsi</i> à l'extrémité de la longe, jusqu'à un point sur l'extrémité du bloc d'épaule, situé ventralement, à moins de 4,0 pouces (10,0 cm) du <i>longissimus dorsi</i> . Tous les os, cartilages, muscles <i>intercostales interni</i> connexes et ligaments dorsaux seront retirés. La côte sera fixée avec un filet ou de la ficelle, s'il y a lieu.
Côte de bœuf, prête à rôtir, désossée	110	110	110	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article N° 108, à l'exception du fait que les muscles <i>latissimus dorsi</i> , <i>infraspinatus</i> , <i>subscapularis</i> , <i>rhomboideus</i> et <i>trapezius</i> seront retirés. La couverture de gras externe qui couvre les muscles <i>latissimus dorsi</i> et <i>trapezius</i> sera laissée intacte. La couverture de gras qui va au-delà du bord

Coupe	N° CVC ⁹	N° ACIA ¹⁰	N° NAMI ¹¹	Description générale ¹²
				du bout de poitrine sera retirée. Le rosbif sera fixé avec un filet ou de la ficelle. L'acheteur peut spécifier la longueur du retrait du gras (bout de poitrine).
Côte de bœuf, côtes de dos	N/A	124	124	Cet article est la partie intacte des sept côtes et les muscles <i>intercostales interni</i> des Articles N° 109 ou 109A. L'os de l'échine (vertèbres thoraciques) et les apophyses épineuses seront retirés de façon à exposer les extrémités sciées des os de côtes. À moins d'indication contraire, les côtes de dos auront une largeur d'au moins 6,0 pouces (15,0 cm) ou ne dépassant pas les 8,0 pouces (20,0 cm), en tout point.
Bout de côtes, poitrine / Bouts de côtes de bœuf	123A	123	123	Cet article comprend la section des côtes de n'importe quel article de côte et/ou de poitrine et comprendra au moins deux, mais pas plus de cinq côtes (les côtes 6 à 10). Le côté dorsal sera plus ou moins à angle droit par rapport aux os de côtes et le muscle <i>latissimus dorsi</i> sera continu sur toute la surface coupée. Le côté ventral sera défini par une coupe franche, de façon plus ou moins parallèle au côté dorsal et ne contiendra aucun cartilage costal. Le muscle <i>cutaneous trunci</i> , le diaphragme et la membrane séreuse (péritoine) seront retirés. Le gras superficiel sera réduit de façon à ne pas dépasser ¼ pouce (6 mm) d'épaisseur en tout point. L'acheteur peut spécifier le nombre de côtes et la largeur (distance entre les côtés dorsal et ventral) des sections des côtes.
Côte de bœuf, faux-filet paré	112	112	112	Le faux-filet paré inclut les muscles <i>longissimus dorsi</i> , <i>spinalis dorsi</i> , <i>complexus</i> et <i>multifidus dorsi</i> de la même manière que celle décrite à l'Article N° 108. Le « gras » (les muscles <i>serratus dorsalis</i> et <i>longissimus costarum</i> et la graisse intramusculaire qui s'y rattache) sur le côté du bout de poitrine sera retirée à la limite musculaire naturelle, sur la partie ventrale du <i>longissimus dorsi</i> . Cet article sera pratiquement dépourvu de gras superficiel et du muscle <i>intercostales interni</i> . Tous les autres muscles, os, cartilages, ligaments dorsaux et la couverture de gras externe seront retirés.
Côte de bœuf, faux-filet paré, avec le gras	112A	112A	112A	Cet article est similaire à l'Article N° 112, à l'exception du fait que le « gras » (les muscles <i>serratus dorsalis</i> et <i>longissimus costarum</i> et la graisse intramusculaire qui s'y rattache) reste attaché sur le côté du bout de poitrine et il sera préparé par une

Coupe	N° CVC ⁹	N° ACIA ¹⁰	N° NAMI ¹¹⁾	Description générale ¹²
				coupe franche, à un point ventral, situé à moins de 2,0 pouces (5,0 cm) du muscle <i>longissimus dorsi</i> .
Longe de bœuf, longe courte	173	173	S.O.	Cet article est la section antérieure de la longe et comprend la 13e côte. L'extrémité de la côte suivra la courbure naturelle de la 13e côte. La surlonge sera retirée par une coupe franche à un point antérieur au cartilage de la hanche, à plus ou moins angle droit avec la longueur de la longe courte qui expose le muscle <i>gluteus medius</i> . Le flanc sera retiré par une coupe franche à un point ventral, situé à moins de 6,0 pouces (15,0 cm), du muscle <i>longissimus dorsi</i> à l'extrémité de la côte jusqu'à un point sur l'extrémité de la surlonge, situé ventralement, à moins de 10,0 pouce (25,4 cm) du muscle <i>longissimus dorsi</i> . Le gras qui recouvre les régions lombaire, sacrée et du filet sera réduit de façon à ne pas dépasser 1,0 pouce (25 mm) de profondeur en tout point. Le gras recouvrant la côte (sur la surface intérieure) et l'onglet sera retiré
Longe de bœuf, contre-filet, non désossé	179	175	175	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article N° 173, à l'exception du fait que le filet et la partie saillante de l'os de l'échine sont retirés. L'os de l'échine sera retiré le long de l'épine dorsale sans découper le muscle <i>longissimus dorsi</i> (lorsqu'il est exposé). Le flanc sera retiré par une coupe franche à un point ventral, situé à moins de 6,0 pouces (15,0 cm), du muscle <i>longissimus dorsi</i> à l'extrémité de la côte jusqu'à un point sur l'extrémité de la surlonge, situé ventralement, à moins de 4,0 pouces (10,0 cm) du muscle <i>longissimus dorsi</i> . Les OCA pour le retrait du flanc par une coupe franche sont les suivantes : (Extrémité de la côte x extrémité de la surlonge) Option 1: 4 pouces (10,0 cm) x 3 pouces (7,5 cm) Option 2: 3 pouces (7,5 cm) x 2 pouces (5,0 cm) Option 3: 1 pouce (25 mm) x 1 pouce Option 4: 1 x 0 Option 5: 0 x 0 Option 6: Autre

Coupe	N° CVC ⁹	N° ACIA ¹⁰	N° NAMI ¹¹	Description générale ¹²
Longe de bœuf, contre-filet, désossé	180	180	180	<p>Cet article est désossé et comprend la section antérieure de la longe qui contient la 13e côte. L'onglet et le filet seront retirés. L'extrémité de la côte suivra la courbure naturelle de la 13e côte. L'extrémité de la surlonge se trouvera à un point antérieur au cartilage de la hanche, à plus ou moins angle droit avec la longueur de la longe courte et exposera le muscle <i>gluteus medius</i>. Le côté du flanc se trouvera à un point ventral, situé à moins de 3,0 pouces (7,5 cm), du muscle <i>longissimus dorsi</i> à l'extrémité de la côte et s'étendra jusqu'à un point sur l'extrémité de la surlonge, situé ventralement, à moins de 2,0 pouces (5,0 cm) du muscle <i>longissimus dorsi</i>.</p> <p>Les OCA pour le retrait du flanc par une coupe franche sont les suivantes : (Extrémité de la côte x extrémité de la surlonge)</p> <p>Option 1: 2 pouces (5,0 cm) x 1 pouce (25 mm)</p> <p>Option 2: 1 pouce (25 mm) x 0 pouce</p> <p>Option 3: 1 pouce (25 mm) x 1 pouce</p> <p>Option 4: 0 x 0</p> <p>Option 5: Autre</p>
Longe de bœuf, surlonge	S.O.	181	181	<p>Cet article est la section postérieure de la longe au complet. La longe courte sera retirée par une coupe franche à un point antérieur au cartilage de la hanche et de façon plus ou moins parallèle à l'extrémité de la ronde, exposant ainsi le muscle <i>gluteus medius</i>. La ronde sera retirée par une coupe franche à un point antérieur à la tête et/ou à la protubérance du fémur. Le flanc sera retiré par une coupe franche à un point ventral, situé à moins de 10,0 pouces (25,4 cm), du muscle <i>longissimus dorsi</i> à l'extrémité de la longe courte jusqu'à un point sur l'extrémité de la ronde, situé ventralement, à moins de 1,0 pouce (25 mm) du muscle <i>tensor fasciae latae</i>. Le gras recouvrant les régions lombaire, sacrée et du filet sera réduit de façon à ne pas dépasser 1,0 pouce (25 mm) de profondeur en tout point.</p>
Longe, surlonge sans filet, désossée	S.O.	182	S.O.	<p>Cet article est préparé à partir de l'Article N° 181. La longe courte sera retirée par une coupe franche à un point antérieur à l'extrémité postérieure de la poche de la cuisse, mais situé à moins d'1,0 pouce (25 mm) de cette dernière et de façon plus ou moins parallèle à</p>

Coupe	N° CVC ⁹	N° ACIA ¹⁰	N° NAMI ¹¹	Description générale ¹²
				l'extrémité de la ronde, qui exposera le muscle <i>gluteus medius</i> . La ronde sera retirée par une coupe franche qui exposera le muscle <i>biceps femoris</i> , lequel sera plus ou moins égale ou plus grand que le muscle <i>gluteus medius</i> . Le muscle <i>tensor fasciae latae</i> ne s'étendra pas complètement autour de la partie extérieure de la pointe de surlonge. Le flanc sera retiré par une coupe franche à un point ventral, situé à moins de 10,0 pouces (25,4 cm), du muscle <i>longissimus dorsi</i> à l'extrémité de la longe courte jusqu'à un point sur l'extrémité de la ronde, situé ventralement, à moins de 1,0 pouce (25 mm) du muscle <i>tensor fasciae latae</i> . Les os, les cartilages, le filet, le ligament sacro-sciatique et le maigre et le gras qui recouvrent le ligament seront retirés.
Contre-filet, parage spécial	C11	S.O.	S.O.	Préparé à partir d'un contre-filet régulier (coupe 180). Les parures des côtes et toute la viande intercostale sont enlevées et le ligament dorsal retiré de façon à laisser un lambeau de maigre uniforme à l'avant du contre-filet. La couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po). L'extrémité mesure 0 mm x 25 mm (0 po x 1 po).
Longe de bœuf, filet, au complet	189	189	189	Cet article est préparé à partir d'une longe complète, de la manière décrite aux Articles N° 172 ou N° 172A. Cet article désossé comprend les muscles <i>psaos major</i> , <i>psaos minor</i> , <i>iliacus</i> et peut comporter une partie du muscle <i>sartorius</i> . Le muscle <i>obliquus abdominis internus</i> (bavette), s'il est présent, sera réduit au niveau de la surface du gras. L'extrémité de la surlonge du filet exposera les muscles <i>psaos major</i> , <i>iliacus</i> et <i>sartorius</i> (si présent). Le gras superficiel sera réduit de façon à ne pas dépasser ¾ pouce (19 mm) d'épaisseur en tout point, depuis le bout postérieur jusqu'au ganglion lymphatique exposé et sera aminci graduellement jusqu'au maigre, à un point situé à moins des ¾ de la longueur du filet. Le filet sera paré de façon à ne pas laisser apparaître de bords déchiquetés. Tous les os et cartilages seront retirés. Une entaille dans le filet d'une profondeur supérieure à ½ pouce (13 mm) n'est pas acceptable.
Filet avec gras sous-jacent, parage spécial / Filet complet, muscle	189A	189A	S.O.	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article N° 189, à l'exception du fait qu'il sera pratiquement dépourvu de gras superficiel et

Coupe	N° CVC ⁹	N° ACIA ¹⁰	N° NAMI ¹¹⁾	Description générale ¹²
latéral inclus, dégraissé				iliaque (le gras qui se trouve entre la partie principale du filet et le muscle <i>iliacus</i>).
Filet avec gras sous-jacent, parage spécial / Longe de bœuf, filet, complet, muscle latéral inclus, partiellement dégraissé	189B	189B	189B	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article N° 189, à l'exception du fait qu'il sera pratiquement dépourvu de gras superficiel. Le gras iliaque peut être conservé.
Filet sans commissure latérale, parage spécial	189C	S.O.	S.O.	Même coupe que 189B sauf qu'ici, toute la commissure latérale est enlevée. Spécifications (coupe 189A) : (Préparé à partir d'un filet régulier [coupe 189] auquel on conserve la membrane argentée, la commissure latérale et le gras qui y est sous-jacent, mais dont on enlève tout le gras recouvrant la membrane argentée.)
Longe de bœuf, filet, complet, muscle latéral exclus, dégraissé		190		Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article N° 189A, à l'exception du fait le muscle <i>psaos minor</i> (muscle latéral) sera retiré. Les tissus membraneux principaux recouvrant le muscle <i>psaos major</i> resteront intacts.
Longe de bœuf, filet, complet, muscle latéral exclus, dépouillé	190	190A	190	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article N° 190, à l'exception du fait que les tissus membraneux principaux recouvrant le muscle <i>psaos major</i> seront retirés.
Longe de bœuf, filet, tête	191	191	191	Cet article comprendra la partie du bas de surlonge du filet. La surlonge, ou filet de soc, exposera les muscles <i>psaos major</i> , <i>psaos minor</i> , <i>iliacus</i> , et s'il est présent, le muscle <i>sartorius</i> . De plus, le muscle <i>obliquus abdominis internus</i> (bavette), s'il est également présent, sera réduit au niveau de la surface du gras. L'extrémité antérieure, ou longe courte, sera exposée par une coupe franche qui exposera le muscle <i>psaos major</i> et le muscle <i>psaos minor</i> le long du filet, à moins de ½ pouce (13 mm) au-delà du muscle <i>iliacus</i> . Le gras superficiel sera réduit de façon à ne pas dépasser ¾ pouce (19 mm) d'épaisseur en tout point. Le grand ganglion lymphatique sera exposé. Tous les os, cartilages et le muscle <i>quadratus lumborum</i> seront retirés. Une entaille dans le filet de plus de ½ pouce (13 mm) n'est pas acceptable.

Coupe	N° CVC ⁹	N° ACIA ¹⁰	N° NAMI ¹¹⁾	Description générale ¹²
Longe de bœuf, filet, courte	192	192	S.O.	Cet article comprendra la partie de la longe courte du filet et les muscles <i>psaos major</i> et <i>psaos minor</i> . L'extrémité postérieure n'exposera que les muscles <i>psaos major</i> et <i>psaos minor</i> . Le gras sera réduit de façon à ne pas dépasser ½ pouce (13 mm) d'épaisseur en tout point sur le muscle <i>psaos major</i> , à l'extrémité postérieure et la couche de gras diminuera progressivement sur le muscle <i>psaos major</i> jusqu'à l'extrémité antérieure du filet. Tous les os, cartilages et bords déchiquetés seront retirés. Une entaille dans le filet d'une profondeur supérieure à ½ pouce (13 mm) n'est pas acceptable.
Longe de bœuf, soc de haut de surlonge, désossé	184	184	184	Cet article est préparé à partir de l'Article N° 182 et comprend les muscles <i>gluteus medius</i> , <i>gluteus accessorius</i> , <i>gluteus profundus</i> et <i>biceps femoris</i> . L'extrémité de la longe courte sera plus ou moins parallèle à l'extrémité de la ronde et exposera le muscle <i>gluteus medius</i> . À l'extrémité de la ronde, le muscle <i>biceps femoris</i> sera plus ou moins égal ou plus large que le muscle <i>gluteus medius</i> . La bas de surlonge sera retiré par une coupe le long des limites musculaires naturelles (entre le muscle <i>rectus femoris</i> et le muscle <i>gluteus medius</i>) jusqu'à la surface externe, ce qui laissera une partie du muscle <i>tensor fasciae latae</i> attachée au soc de haut de surlonge. Le filet de soc sera également retirée. Les os, les cartilages, le filet, le ligament sacro-sciatique et le maigre et le gras qui recouvrent le ligament seront retirés.
Longe de bœuf, soc de haut de surlonge, dessus conservé (MI)	S.O.	184D	184D	Cet article comprendra la tête ischiatique du muscle <i>biceps femoris</i> , qui est séparée de l'Article N° 184 par une coupe suivant les limites musculaires naturelles. Cet article est parfois appelé la « culotte ». L'acheteur peut spécifier l'épaisseur de la couche de gras souhaité.
Longe de bœuf, bas de surlonge, désossé		185	S.O.	Cet article est préparé à partir de l'Article N° 182 et comprend le muscle <i>tensor fasciae latae</i> (triangle); les muscles <i>vastus medialis</i> , <i>vastus lateralis</i> et <i>rectus femoris</i> (pointe demi-ronde); et le muscle <i>obliquus abdominis internus</i> (bavette). Le côté de la longe courte sera plus ou moins parallèle à l'extrémité de la ronde. L'extrémité de la ronde n'exposera pas le muscle <i>tensor fasciae latae</i> s'étendant complètement

Coupe	N ^o CVC ⁹	N ^o ACIA ¹⁰	N ^o NAMI ¹¹)	Description générale ¹²
				autour de la partie extérieure de la pointe de surlonge. Le côté du haut de surlonge n'exposera pas le muscle <i>gluteus medius</i> mais peut exposer le muscle <i>tensor fasciae latae</i> et/ou la pointe. Le côté du flanc sera exposé par une coupe franche d'une longueur ne dépassant pas 4,0 pouces (10,0 cm) de l'extrémité de la longe courte jusqu'à un point sur l'extrémité de la ronde, situé ventralement, à moins de 1,0 pouce (25 mm) du muscle <i>tensor fasciae latae</i> . Tous les os et cartilages seront retirés.
Longe de bœuf, bas de surlonge, bavette, désossé (MI)	S.O.	185A	185A	Cet article comprend le muscle <i>obliquus abdominis internus</i> du quartier arrière et le bas de surlonge qui est séparé de la pointe demi-ronde et du muscle <i>tensor fasciae latae</i> par une coupe suivant les limites musculaires naturelles. Tous les os, cartilages et tissus conjonctifs épais seront retirés.
Longe de bœuf, bas de surlonge, pointe demi-ronde, désossé	185B	185B	185B	Cet article comprend les muscles <i>vastus medialis</i> , <i>vastus lateralis</i> et <i>rectus femoris</i> (pointe demi-ronde), du bas de surlonge et la partie antérieure d'une pointe de surlonge complète. Les muscles <i>tensor fasciae latae</i> et <i>obliquus abdominis internus</i> sont séparés de la pointe demi-ronde par une coupe suivant les limites musculaires naturelles. Tous les os, cartilages et tissus de peau extérieurs seront retirés. Fait de muscles des articulations de l'extrémité postérieure du bas de surlonge enlevés suivant la commissure naturelle. La couche moyenne de gras n'excède pas 6 mm (¼ po).
Triangle de bas de surlonge / Longe de bœuf, bas de surlonge, triangle, désossé (MI)	185C	185C	185C	Cet article comprend le muscle <i>tensor fasciae latae</i> du bas de surlonge et est séparé de la pointe demi-ronde et du muscle <i>obliquus abdominis internus</i> par une coupe suivant les limites musculaires naturelles. Tous les os, cartilages et tissus conjonctifs seront retirés. Fait du muscle de forme triangulaire situé à l'extrémité ventrale du bas de surlonge. La couche moyenne de gras n'excède pas 6 mm (¼ po).
Ronde de bœuf, jarret retiré, semi-désossé		160	160	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article N ^o 158, à l'exception du fait que l'os de la croupe, l'os de la queue et le jarret seront retirés. Le jarret est séparé au niveau du grasset par une coupe le long de la limite musculaire naturelle entre le talon et le jarret arrière. Le muscle <i>tensor fasciae latae</i> ne

Coupe	N° CVC ⁹	N° ACIA ¹⁰	N° NAMI ¹¹	Description générale ¹²
				s'étendra pas complètement autour de la partie extérieure de la pointe de surlonge. L'os de la croupe, le sot-l'y-laisse (le gras et maigre qui recouvrent l'os de la croupe), l'os de la queue, le ligament sacro-sciatique, le maigre et le gras qui recouvrent le ligament, la partie opaque épaisse de la membrane du muscle <i>gracilis</i> , et les ganglions lymphatiques exposés seront retirés. La pointe de surlonge peut être séparée. Si la pointe de surlonge est séparée, la même méthode que celle décrite à l'Article N° 167 sera appliquée et la pointe de surlonge sera emballée et conditionnée de manière individuelle dans le même contenant.
Ronde de bœuf, croupe et jarret retirés / Cuisse Ponderosa	164A	164	S.O.	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article N° 158, à l'exception du fait que le jarret et la croupe sont retirés. Le jarret est retiré de la manière décrite à l'Article N° 160. La croupe est séparée de l'extrémité de la longe par une coupe franche qui expose une section transversale du muscle <i>semitendinosus</i> , une section transversale du fémur, à un point postérieur à la tête du fémur, et qui ne sépare pas la partie médiane du muscle <i>rectus femoris</i> , mais pourrait séparer le muscle <i>vastus lateralis</i> et/ou la partie principale du muscle <i>rectus femoris</i> . Le muscle <i>tensor fasciae latae</i> ne s'étendra pas complètement autour de la partie extérieure de la pointe de surlonge. L'os de la croupe, le gras et maigre qui le recouvrent (sot-l'y-laisse), l'os de la queue, le ligament sacro-sciatique, le maigre et le gras qui recouvrent le ligament, les ganglions lymphatiques exposés et la partie opaque épaisse de la membrane du muscle <i>gracilis</i> seront retirés. Si l'acheteur en fait la demande, la pointe de surlonge peut être séparée. Si la pointe de surlonge est séparée, la même méthode que celle décrite à l'Article N° 167 sera appliquée et la pointe de surlonge sera emballée et conditionnée de manière individuelle dans le même contenant.
Ronde de bœuf, pointe de surlonge	167	167	167	Cet article désossé est préparé à partir de l'Article N° 158 et comprend la partie postérieure de la pointe de surlonge complète (les muscles <i>vastus intermedius</i> , <i>vastus lateralis</i> , <i>vastus medialis</i> et <i>rectus femoris</i>). Le muscle <i>tensor fasciae latae</i> , bien qu'il ne s'étende pas autour de la partie extérieure de la pointe de surlonge, sera exposé à l'extrémité de la longe. Une partie du muscle <i>sartorius</i> restera, à condition qu'il soit

Coupe	N° CVC ⁹	N° ACIA ¹⁰	N° NAMI ¹¹⁾	Description générale ¹²
				<p>fermement attaché. L'extrémité de la longe exposera le muscle <i>tensor fasciae latae</i>, toutefois, ce dernier ne s'étendra pas complètement autour de la partie extérieure de la pointe de surlonge. La pointe de surlonge est séparée de l'intérieur de ronde et de l'extérieur de ronde entre les limites musculaires naturelles. Tous les os et cartilages seront retirés. Le bout tendineux sera retiré de façon à présenter pas moins de 75 % du maigre. Si cela est spécifié par l'acheteur, la pointe de surlonge sera divisée sur la longueur en morceaux plus ou moins égaux.</p> <p>Peut être ficelé ou recouvert d'un filet.</p>
Ronde de bœuf, intérieur de ronde, non parée	168	168	168	<p>Cet article désossé comprend les muscles <i>semimembranosus</i>, <i>artorius</i>, <i>adductor</i>, <i>gracilis</i> et <i>pectineus</i> et est séparé de l'extérieur de ronde et de la pointe de surlonge par une coupe suivant les limites musculaires naturelles. Le muscle <i>iliopsoas</i> peut rester s'il est fermement attaché. Tous les os, cartilages et ganglions lymphatiques exposés seront retirés.</p> <p>Peut être séparé et ficelé ou recouvert d'un filet.</p>
Ronde de bœuf, intérieur de ronde	169	169	169	<p>Morceau désossé comme il est décrit à la coupe 168, sauf que la partie opaque épaisse de la membrane du muscle <i>gracilis</i> est retirée.</p> <p>Lorsqu'on demande des rosbifs de plus petite taille, l'intérieur de ronde est divisé en deux dans le sens de la longueur, et des coupes subséquentes, au besoin, sont pratiquées dans le sens de la largeur pour diviser le morceau en parties à peu près égales.</p> <p>Peut être ficelé ou recouvert d'un filet.</p>
Ronde de bœuf, extérieur de ronde	S.O.	170	170	<p>Cet article désossé comprend les muscles <i>semitendinosus</i>, <i>biceps femoris</i> et le talon et peut comprendre les muscles <i>gluteus medius</i>, <i>gluteus accessorius</i> et <i>gluteus profundus</i>. Le muscle <i>semitendinosus</i> ne sera pas exposé à l'extrémité de la longe. L'intérieur de ronde, la pointe de surlonge et le jarret sont retirés par une coupe entre les limites musculaires naturelles. Les os, les cartilages, le ligament sacro-sciatique, le maigre et le gras qui recouvrent le ligament sacro-sciatique, les ganglions lymphatiques poplités et les tissus conjonctifs</p>

Coupe	N° CVC ⁹	N° ACIA ¹⁰	N° NAMI ¹¹⁾	Description générale ¹²
				opaques et épais séparant l'extérieur de ronde de la pointe de surlonge seront retirés.
Ronde de bœuf, extérieur de ronde, non paré		171		Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article N° 170, à l'exception du fait que les ganglions lymphatiques poplités et les tissus conjonctifs épais (membrane argentée) le long du côté ventral seront conservés. Tous les os et cartilages seront retirés.
Ronde de bœuf, plat d'extérieur de ronde	S.O.	171B	171B	<p>Cet article désossé comprend les muscles <i>biceps femoris</i>, et peut contenir les muscles <i>gluteus medius</i>, <i>gluteus profundus</i> et <i>gluteus accessorius</i>. L'extrémité de la longe exposera le muscle <i>biceps femoris</i> qui aura une taille égale ou supérieure au muscle <i>gluteus medius</i> (lorsqu'il est présent). L'extérieur de ronde est séparée de l'intérieur de ronde, de la pointe de surlonge, du talon et du muscle <i>semitendinosus</i> (noix de ronde) entre les limites musculaires naturelles. Les os, les cartilages, le ligament sacro-sciatique et le maigre et le gras qui recouvrent le ligament, les tissus conjonctifs épais (membrane argentée) le long du côté ventral et les ganglions lymphatiques poplités seront retirés.</p> <p>Option : Après avoir été paré pour répondre aux exigences concernant la limitation du gras de l'option 6 (LGO 6), soit une découpe découverte, dénudée, membrane de surface détachée, l'article peut être divisé en deux morceaux : l'Article 171D et l'Article 171E.</p>
Ronde de bœuf, noix de ronde (MI)	S.O.	171C	171C	Cet article désossé comprend le muscle <i>semitendinosus</i> et ne devrait être coupé à aucun bout. La noix est séparée de l'intérieur et de l'extérieur de ronde et du talon entre les limites musculaires naturelles.
Baron de ronde de bœuf	C12			Ce morceau est composé de l'intérieur de ronde (coupe 168) et de l'extérieur de ronde (coupe 169) maintenus ensemble par leur commissure naturelle. Toute la couche interne et externe de gras est parée de façon à n'excéder 20 mm (¾ po) en aucun point. Le rôti est alors ficelé ou recouvert d'un filet.

SQA-02-02 - Portions contrôlées

[Coupes préparées avec n'importe quelle coupe secondaire et/ou du bœuf découpé en portions conformément aux spécifications]

SQA-02-02-01 – Tableau 1 : Portions contrôlées

Coupe	N ^o CVC ¹³	N ^o ACIA ¹⁴	N ^o NAMI ¹⁵	Description générale ¹⁶
Flanc de bœuf, bifteck de flanc (MI)	193	193	193	Cet article comprendra le muscle <i>rectus abdominis</i> de la région du flanc et est séparé des muscles <i>transversus abdominis</i> , <i>obliquus abdominis internus</i> et <i>obliquus abdominis externus</i> par une coupe le long des limites musculaires naturelles. Cet article sera pratiquement dépourvu de gras et de tissus membraneux.
Poitrine de bœuf, bout de poitrine	S.O	121	121	Cet article est le morceau du quartier avant qui est ventral à l'Article N ^o 103. L'extrémité du flanc suivra la courbure naturelle de la douzième côte. Le muscle <i>pectoralis profundi</i> ne s'étendra pas complètement jusqu'au bord dorsal du côté de la pointe de poitrine. L'article contiendra sept côtes. Le côté des côtes sera défini par une coupe franche qui exposera le muscle <i>serratus ventralis</i> de façon continue pour au moins deux côtes. Le diaphragme peut être retiré. Toutefois, s'il est présent, il sera fermement attaché et la partie membraneuse sera parée près du maigre.
Poitrine de bœuf, extérieur de hampe (MI)	121C	121C	121C	Cet article est séparé du bout de poitrine. L'extérieur de hampe comprendra le diaphragme auquel pourrait être attachée la membrane séreuse (péritoine). La partie de la membrane doit être parée près du maigre. À noter : Peut être offert en coupe 121E, si la peau est enlevée.

¹³ Le Conseil des viandes du Canada (CVC) est l'association nationale des transformateurs de viande soumis aux inspections fédérales, Le *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3^e édition révisée (2000), du CVC comprend toutes les coupes courantes et répandues dans l'industrie des services alimentaires. Les spécifications sont compatibles avec celles de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). À quelques exceptions près, les morceaux et noms de coupe sont équivalents à ceux utilisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le North American Meat Institute (NAMI). Les numéros de code commençant par « C » désignent des coupes propres aux publications du CVC.

¹⁴ Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.

Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents intitulés *Institutional Meat Purchase Specifications* (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide*), qui sont élaborés et tenus à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

¹⁵ Le *Meat Buyer's Guide 8th Edition* du North American Meat Institute (NAMI) anciennement NAMP est élaboré et tenu à jour par le NAMI en se basant sur la plus récente série des (IMPS) *Institutional Meat Purchasing Specifications* de l'AMS (Agricultural Marketing Service) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).

¹⁶ Cette description générale est tiré des spécifications du *Manuel des viandes pour les services alimentaires* du Conseil des viandes du Canada, du *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne), et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide 8th Edition*) du NAMI. Voir ces publications pour plus de précisions sur les spécifications. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de l'ACIA à la primauté.

Coupe	N ^o CVC ¹³	N ^o ACIA ¹⁴	N ^o NAMI ¹⁵	Description générale ¹⁶
Poitrine de bœuf, intérieur de hampe (MI)	121D	121D	121D	Cet article ne comprendra que le muscle <i>transversus abdominis</i> . La membrane séreuse (péritoine) sera retirée. La surface du maigre sera parée de façon à être pratiquement dépourvue de gras.
Côte de bœuf, bifteck de côte, non désossé	1103	1103	1103	Les biftecks de côte peuvent être préparés à partir de tout article de côte non désossé du système IMPS. L'omoplate et son cartilage, les apophyses épineuses, l'os d'échine, les ligaments dorsaux et ces muscles situés directement en dessous (muscles <i>subscapularis</i> et <i>rhomboideus</i>) et au-dessus (muscles <i>latissimus dorsi</i> , <i>infraspinatus</i> et <i>trapezius</i>) seront retirés. Les bouts de côtes seront retirés à un point situé à moins de 3,0 pouces (7,5 cm) du bord ventral du muscle <i>longissimus dorsi</i> .
Côte de bœuf, bifteck de faux-filet, avec le gras, désossé	112A	1112A	1112A	Les biftecks de faux-filet, avec le gras, seront préparés à partir de l'Article N ^o 112A. Le côté des bouts de côtes sera exposé par une coupe franche à un point situé ventralement au muscle <i>longissimus dorsi</i> , mais pas à plus de 2,0 pouces (5,0 cm) de ce dernier, laissant le gras fermement attaché.
Côte de bœuf, bifteck de faux-filet	1103A	1112C	1112C	Les bifteck de faux-filet seront préparés à partir du muscle <i>longissimus dorsi</i> de tout article de faux-filet. Lorsque des épaisseurs et des poids de portion uniformes sont spécifiés, le faux-filet peut être découpé en portions en découpant plusieurs biftecks en commençant à l'extrémité antérieure (à l'endroit où le muscle <i>longissimus dorsi</i> est plus petit en diamètre) et en s'arrêtant à un point où le muscle <i>longissimus dorsi</i> a un diamètre plus large et plus uniforme. Le restant du muscle <i>longissimus dorsi</i> sera divisé par une coupe longitudinale en deux sections de taille plus ou moins égale et ensuite tranché en biftecks d'épaisseur et de poids correspondant à ceux spécifiés par l'acheteur.
Bout de poitrine de bœuf, bouts de côtes, parés/ Bout de côtes avec trois os (régulier), poitrine, paré	123A	123A	123A	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article N ^o 123, à l'exception du fait qu'il sera préparé à partir de la sixième, septième et huitième côtes du bout de poitrine, le muscle <i>serratus ventralis</i> sera continu sur toute la surface coupée pour au moins deux côtes sur le côté dorsal et le côté ventral, et la couverture de gras externe et le muscle <i>latissimus dorsi</i> seront retirés.

Coupe	N° CVC ¹³	N° ACIA ¹⁴	N° NAMI ¹⁵	Description générale ¹⁶
Bout de côtes, paré/ Bout de côtes avec trois os (parure plus élaborée)	123B	123B	123B	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article N° 123, à l'exception du fait qu'il sera préparé à partir de la sixième, septième et huitième côtes du train de côtes, le muscle <i>serratus ventralis</i> sera exposé et continu sur toute la surface coupée pour au moins deux côtes sur un côté uniquement, et la couverture de gras externe et le muscle <i>latissimus dorsi</i> seront retirés. Cet article sera paré de façon à être pratiquement dépourvu de gras superficiel.
Longe de bœuf, bifteck d'loyau	1173A	1174	1174	Les biftecks seront préparés à partir de tout article de longe courte du système IMPS. La largeur maximale du filet sera d'au moins ½ pouce (13 mm) lorsqu'on le mesure de façon parallèle à la longueur de l'épine dorsale.
Longe de bœuf, bifteck d'loyau, gros filet	S.O.	1173	1173	Les biftecks seront préparés à partir de tout article de longe courte du système IMPS. La largeur maximale du filet sera d'au moins 1,25 pouce (3,2 cm) lorsqu'on le mesure de façon parallèle à la longueur de l'épine dorsale. Préparé à partir du gros bout de la longe courte (coupe 173). La couche de gras ne dépasse pas 6 mm (¼ po), et l'extrémité n'excède pas 50 mm (2 po). Un bifteck d'loyau gros filet doit comporter une portion de filet d'au moins 50 mm (2 po) à son plus large diamètre. Il comporte de la viande de contre-filet d'un côté de l'os et de la viande de filet de l'autre côté. Le bifteck d'loyau gros filet est préparé à partir du plus gros bout de la longe courte et comporte une plus grande partie du filet que le bifteck d'loyau.
Longe de bœuf, bifteck de coquille d'loyau, désossé	1180	1180	1180	Les biftecks seront préparés à partir de tout article de coquille d'loyau ou de longe courte désossé du système IMPS. Tous les os et cartilages seront retirés. Préparé à partir du contre-filet régulier (NAMI coupe 180) dont le ligament dorsal, la viande intercostale excessive et le cartilage sont retirés. La couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po) et n'excède 13 mm (½ po) en aucun point. Lorsque mesurée à partir de l'extrême pointe extérieure de la noix de la longe, l'extrémité n'excède pas 50 mm (2 po), bien qu'elle soit ordinairement parée à 25 mm (1 po).
Longe de bœuf, bifteck de	1180A	1180A	1180A	Cet article est préparé à partir de tout article de coquille d'loyau ou de longe courte désossé dont la partie

Coupe	N ^o CVC ¹³	N ^o ACIA ¹⁴	N ^o NAMI ¹⁵	Description générale ¹⁶
coquille d'loyau, coupe du centre, désossé				<p>postérieure du contre-filet a été retirée au niveau du muscle <i>gluteus medius</i> ou à un point antérieur à ce dernier. Le muscle <i>gluteus medius</i>, s'il est présent, peut n'apparaître que d'un côté du bifteck.</p> <p>Identique au bifteck de contre-filet (NAMI coupe 1180) sauf qu'ici tous les biftecks de tissu sont rejetés. Préparé à partir du contre-filet régulier (NAMI coupe 1180) dont le ligament dorsal, la viande intercostale excessive et le cartilage sont retirés. La couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm [¼ po] et n'excède 13 mm [½ po] en aucun point. Lorsque mesurée à partir de l'extrême pointe extérieure de la noix de la longe, l'extrémité n'excède pas 50 mm [2 po], bien qu'elle soit ordinairement parée à 25 mm [1 po]).</p>
Longe de bœuf, bifteck de coquille d'loyau, non désossé)	179	1179	1179	<p>Les biftecks seront préparés à partir de tout article de coquille d'loyau (aussi appelée contre-filet ou longe courte non désossé) du système IMPS (Institutional Meat Purchasing Specifications). On enlèvera la partie saillante de l'os de l'échine afin qu'aucune partie du canal rachidien ne soit présente.</p> <p>Parfois nommé comme « Wing Steak ou Shell Loin. Préparé à partir d'une longe courte de bœuf. Le bord protubérant de l'échine est enlevé de manière à ce qu'aucune partie du canal rachidien ne soit présente.</p>
Bifteck de haut de surlonge/ Longe de bœuf, haut de soc surlonge, désossé	1184	1184	1184	<p>Les biftecks seront préparés à partir de l'Article N^o 184. Avant le tranchage, les tissus conjonctifs épais étroitement liés à la protubérance du fémur seront retirés par une coupe franche (de face) afin que le muscle <i>gluteus medius</i> ait une forme ovale. Le haut de surlonge désossé peut être coupé en sections de façon raisonnablement parallèle à l'épine dorsale de façon à faciliter la découpe des biftecks en portions de taille spécifiée. Les sections seront coupées en biftecks de façon raisonnablement parallèle à la surface coupée de l'extrémité de la ronde.</p> <p>Préparé à partir d'un haut de surlonge désossée (NAMI coupe 184) dont la couche de gras a une épaisseur moyenne de 6 mm (¼ po) et n'excède pas 13 mm (½ po). Les membranes en excès dessous la pièce sont enlevées. La surface est préparée de façon à exclure l'excédent de tissu conjonctif sur le bout de la ronde. Disponible en coupe régulière ou en coupe du centre.</p>

Coupe	N ^o CVC ¹³	N ^o ACIA ¹⁴	N ^o NAMI ¹⁵	Description générale ¹⁶
Longe de bœuf, haut de soc de surlonge avec la calotte, désossé (MI)	S.O.	1184D	1184D	Cette coupe est parfois appelée « bifteck de culotte ». Le bifteck peut provenir de tout morceau de surlonge, selon les spécifications institutionnelles d'achat de viande (Institutional Meat Purchasing Specifications) et il contient le muscle <i>biceps femoris</i> . Le muscle <i>biceps femoris</i> est retiré de la surlonge par une coupe à travers les limites naturelles et coupé conformément aux dimensions et aux épaisseurs précisées en tranchant les morceaux à angle droit par rapport au grain (fibres musculaires).
Longe de bœuf, bas de soc de surlonge, bifteck de pointe demi-ronde	S.O.	1185B	1185B	Les biftecks seront préparés à partir de la partie ventrale (muscles <i>rectus femoris</i> et <i>vastus lateralis</i>) du bas de surlonge. Les muscles <i>tensor fasciae latae</i> et <i>obliquus abdominis internus</i> seront retirés. Les biftecks seront préparés par des coupes à angle approximativement droit au grain. Tous les os, cartilages et tissus de peau extérieurs seront retirés. Préparé avec la pointe de bas de surlonge (NAMI coupe 185B). Le bifteck désossé est découpé de façon à former un angle assez droit avec le grain de la viande ou dans le sens des fibres musculaires.
Longe de bœuf, bas de soc de surlonge, bifteck de triangle (MI)	S.O.	1185C	1185C	Les biftecks seront préparés à partir de la partie du triangle (muscle <i>tensor fasciae latae</i>) du bas de surlonge. Les biftecks seront préparés par des coupes à angle approximativement droit au grain. Tous les os, cartilages et tissus conjonctifs seront retirés. Préparé avec un muscle en forme de triangle que constitue le triangle de bas de surlonge (tel qu'il est décrit en NAMI 185C). Le bifteck désossé est découpé de façon à former un angle assez droit avec le grain de la viande ou dans le sens des fibres musculaires.
Longe de bœuf, bifteck de filet	1189	1189	1189	Les biftecks seront préparés à partir de tout article de filet du système IMPS. Toutefois, le diamètre le plus étroit de la surface coupée du muscle <i>psoas major</i> doit être d'au moins 1,0 pouce (25 mm) (en excluant le gras). Tout gras ou maigre non fermement attaché au muscle <i>psoas major</i> sera retiré. L'épaisseur maximale du gras superficiel, le cas échéant, sera d'1/8 de pouce (3 mm), à moins d'indication contraire par l'acheteur.
Longe de bœuf, bifteck de filet,	1190	1190A	1190	Cet article est préparé à partir de l'Article N ^o 190A. Le diamètre le plus étroit de la surface coupée du muscle

Coupe	N ^o CVC ¹³	N ^o ACIA ¹⁴	N ^o NAMI ¹⁵	Description générale ¹⁶
muscle latéral exclus, dépouillé				<i>psoas major</i> doit être d'au moins 1,0 pouce (25 mm) (en excluant le gras).
Biftecks en carrés	1100	1100	1100	Les biftecks en carrés sont préparés à partir de n'importe quelle partie de la carcasse donnant lieu à un produit répondant aux exigences de l'article final, à l'exclusion toutefois de la viande du jarret et du talon. Sauf indication contraire, les biftecks sont découpés deux fois à angle approximativement droit. Assembler deux morceaux ou plus et plier la viande pour former des carrés est autorisé. Une fois les carrés formés, la proportion de gras en surface et le long des limites naturelles est au maximum de 15 % de la surface totale de chaque côté du steak. Les biftecks doivent garder la même forme lorsqu'ils sont suspendus à ½ pouce (13 mm) du bord extérieur. Ils ne contiendront aucun tissu conjonctif opaque, os, cartilage ni ganglions lymphatiques. On appelle également cet article bifteck « minute », « attendri » ou à « cuisson rapide ».
Biftecks à braiser, à la suisse	1102	1102	1102	Les biftecks à braiser seront préparés à partir de toute combinaison de maigre provenant de sections de la ronde, de la longe, de la côte ou du bloc d'épaule (à l'exclusion de la viande du jarret et du talon) de la carcasse donnant lieu à un produit répondant aux exigences de l'article final. Ils ne contiendront aucun tissu conjonctif opaque, os, cartilage ni ganglions lymphatiques. Lorsque cela est spécifié, la matière première ou les biftecks seront attendris mécaniquement à l'aide de la méthode à sondes multiples (épinglage), pas plus d'une fois. Presser, assembler ou plier deux morceaux ou plus de viande ensemble n'est pas autorisé. L'épaisseur du gras en surface et le long des limites naturelles ne dépassera pas une moyenne de ¼ pouce (6 mm) et l'épaisseur en tout point ne sera pas supérieure à ½ pouce (13 mm). Le gras superficiel, d'une épaisseur de 0,1 pouce (2 mm) ou plus, ne représentera pas plus de 50 % de la circonférence du bifteck. Les steaks doivent garder la même forme lorsqu'ils sont suspendus à ½ pouce (13 mm) du bord extérieur. L'acheteur peut également spécifier les limitations du gras en surface et le long des limites naturelles quant au pourcentage maximal de la surface. Aussi bien le gras en surface que le gras le long des limites naturelles de la surface de coupe totale

Coupe	N ^o CVC ¹³	N ^o ACIA ¹⁴	N ^o NAMI ¹⁵	Description générale ¹⁶
				de chaque côté du bifteck ne devra pas dépasser le pourcentage spécifié par l'acheteur.
Bœuf en dés	135	135	135	<p>Les dés de bœuf seront préparés à partir de tout morceau de la carcasse donnant lieu à un produit répondant aux exigences de l'article final. À moins d'indication contraire, la viande du jarret, de <i>M. cutaneous</i> et du talon sera exclue. Lorsque la viande du talon est autorisée par l'acheteur, le muscle <i>superficial digital flexor</i> sera séparé du muscle <i>gastrocnemius</i> en suivant les limites musculaires naturelles. Pour faciliter le découpage en dés, la viande peut être congelée et/ou partiellement décongelée une fois seulement. Les dés de viande seront soit coupés à la main soit mécaniquement (le broyage n'est pas autorisé). Les dés doivent être exempts de tout os, cartilage, tissu conjonctif épais et de tout ganglion lymphatique. À moins d'indication contraire, au moins 75 %, du poids, des dés obtenus auront une taille d'au moins, à ¾ de pouce (19 mm) cube ou non supérieure à 1,5 pouce (3,8 cm) cube et aucune surface individuelle n'aura une longueur supérieure à 2,5 pouces (6,3 cm). L'épaisseur du gras en surface et le long des limites naturelles ne dépassera pas ½ pouce (13 mm), en tout point.</p> <p>Préparé avec toute partie de la carcasse qui est libre d'os, de cartilage, de tissus fibreux ou membraneux, de vaisseaux sanguins majeurs, de glandes et de caillots de sang. La chair provenant de la région de la tête, de l'œsophage, de la langue et des glandes n'est pas utilisée. Tout le gras externe et interne est paré de façon à obtenir 85 % de maigre à l'analyse chimique. La viande est taillée à la main ou à la machine en cubes de grosseur raisonnablement uniforme.</p>
Bœuf pour sauté	S.O.	135C	135C	<p>Le bœuf pour sauté sera préparé à partir de tout morceau de la carcasse, à l'exception du jarret, des muscles cutanés détachés et de la viande du talon, à moins d'indication contraire. Lorsque la viande du talon est autorisée par l'acheteur, le muscle <i>superficial digital flexor</i> sera séparé et exclus du muscle <i>gastrocnemius</i> en suivant les limites musculaires naturelles. Les tranches de viande peuvent être coupées à la main ou mécaniquement (le broyage n'est pas autorisé) pour obtenir des morceaux d'environ ½ pouce (12 mm) de largeur, de 1 pouce (25 mm) d'épaisseur et de 3 pouces (75 mm) de longueur.</p>

Coupe	N° CVC ¹³	N° ACIA ¹⁴	N° NAMI ¹⁵	Description générale ¹⁶
				<p>Aucune surface individuelle n'aura une longueur supérieure à 4 pouces. Les tranches doivent être exemptes de tout os, cartilage, tissu conjonctif épais et de tout ganglion lymphatique. L'épaisseur du gras en surface et le long des limites naturelles ne dépassera pas ¼ de pouce (7 mm), en tout point.</p> <p>Option : Le bœuf pour sauté sera préparé à partir de matières premières conformes à la limitation du gras de l'option 6, soit une découpe découverte, dénudée, membrane de surface détachée.</p> <p>Option 2: L'article sera préparé exclusivement à partir de l'Article N° 121 D, intérieur de hampe et/ou de l'Article N° 193, bavette de flanchet. Tous les tissus membraneux seront retirés.</p>
	Poids brut			
	250 g			
	225 g			

Description

23. Le bœuf haché doit être une viande obtenue par hachage qui ne doit contenir pas plus de 30 % de gras de bœuf, tel que déterminé au moyen de la méthode officielle FO-33, et conformément au [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes – Annexe I – Normes des produits de viande](#) et au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\) – Viande, sous-produits de viande – B.14.015B](#). Le bœuf haché doit être préparé avec de la viande hachée fraîche sans os et sans peau. Il ne doit comporter aucun autre ingrédient ou additif ajouté.¹⁷

SQA-02-03-01 – Tableau 1 : Bœuf haché [coupe 136]

Coupe	N ^o CVC ¹⁸	N ^o ACIA ¹⁹	N ^o NAMI ²⁰	Description générale ²¹
Bœuf haché	136	136	136	À moins d'indication contraire, le bœuf haché peut être préparé à partir de viande désossée qui a été congelée et stockée. L'acheteur peut spécifier le montant maximum de viande désossée congelée pouvant être mélangée à de la viande fraîche ou réfrigérée avant le broyage final. Toutes les matières inadmissibles énumérées dans les exigences concernant les matières seront retirées. Lorsque cela est spécifié par l'acheteur, « le bœuf finement texturé », la viande de bœuf fondue à basse température transformée à partir de parures de bœuf désossées, peut être combiné avec de la viande de bœuf désossée répondant aux exigences relatives aux matières citées plus haut, à condition que cela ne représente pas plus de 20 %, du poids, du produit fini combiné. Quand du bœuf finement texturé est utilisé, tous les critères suivants doivent être respectés :

¹⁷ Doit être fourni selon les exigences énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\) – Viande, sous-produits de viande – B.14.015B](#), [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#) et [Centre d'information sur le bœuf – Coupes de détail – Bœuf haché](#). Les catégories de poids sont définies dans les spécifications et le poids net (viande crue) d'un emballage individuel de bœuf hache et de 5 kg.

¹⁸ Le Conseil des viandes du Canada (CVC) est l'association nationale des transformateurs de viande soumis aux inspections fédérales. Le *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3^e édition révisée (2000), du CVC comprend toutes les coupes courantes et répandues dans l'industrie des services alimentaires. Les spécifications sont compatibles avec celles de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). À quelques exceptions près, les morceaux et noms de coupe sont équivalents à ceux utilisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le North American Meat Institute (NAMI). Les numéros de code commençant par « C » désignent des coupes propres aux publications du CVC.

¹⁹ Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.

Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents intitulés *Institutional Meat Purchase Specifications* (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide*), qui sont élaborés et tenus à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

²⁰ Le *Meat Buyer's Guide 8th Edition* du North American Meat Institute (NAMI) anciennement NAMP est élaboré et tenu à jour par le NAMI en se basant sur la plus récente série des (IMPS) *Institutional Meat Purchasing Specifications* de l'AMS (Agricultural Marketing Service) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).

²¹ Cette description générale est tiré des spécifications du [Manuel des viandes pour les services alimentaires](#) du Conseil des viandes du Canada, du *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne), et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide 8th Edition*) du NAMI. Voir ces publications pour plus de précisions sur les spécifications. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de l'ACIA à la primauté.

Coupe	N ^o CVC ¹⁸	N ^o ACIA ¹⁹	N ^o NAMI ²⁰	Description générale ²¹
				<ul style="list-style-type: none"> • Critères : Couleur rouge - Le producteur de bœuf finement texturé s'assurera que le produit a une couleur rougeâtre perceptible. Le bœuf finement texturé doit conserver cette même couleur rougeâtre jusqu'au moment du mélange et du broyage afin de minimiser l'effet de la couleur sur le bœuf haché fini. • Critères : Teneur en gras- La teneur en gras ne doit pas dépasser 10 %. <p>L'équipement de broyage doit être muni de couteaux et de lames très affûtés et de plates et d'un système collecteur d'os. Les matières inadmissibles retirées pendant le dernier broyage ne peuvent pas être réintroduites dans le produit fini. La viande désossée sera hachée au moins une fois à travers une lame comportant des trous ne dépassant pas 1,0 pouce (25 mm) de diamètre, à moins d'Indication contraire. Par ailleurs, la viande de bœuf désossée peut être concassée ou coupée à la machine selon toute méthode choisie à condition que la texture et l'apparence du produit après le broyage final soient celles d'un bœuf haché typique préparé par broyage uniquement. La viande de bœuf sera bien mélangée, au moins une fois, avant le broyage final. Toutefois, le bœuf haché ne sera pas mélangé après le broyage final. À moins d'indication contraire, le broyage final s'effectuera à l'aide d'une lame ayant des trous de 1/8 de pouce (3 mm) de diamètre. L'acheteur peut spécifier l'utilisation d'un système collecteur d'os ou extrudeur pour le broyage final (lame de 3/16 de pouce ou de 5 mm ou plus petite) pour retirer les matières inadmissibles (os, cartilages, tissus conjonctifs, etc.). À des fins de certification, l'acheteur peut renoncer à l'exigence d'un examen des défauts de découpe si l'utilisation d'un système collecteur d'os ou extrudeur est spécifiée.</p> <p>Lorsque du bœuf haché grossièrement est spécifié, la viande désossée sera hachée une première fois à travers une lame munie de trous dont le diamètre ne dépasse pas 1,0 pouce (25 mm) et n'est pas inférieur à 5/8 de pouce (16 mm). Par ailleurs, la viande désossée peut être hachée deux fois, avec la plus petite lame ayant des trous dont le diamètre ne dépasse pas 1,0 pouce (25 mm) et n'est pas inférieur à 3/4 de pouce (19 mm). La viande hachée grossièrement peut être mélangée après le broyage ou entre plusieurs broyages pour assurer l'uniformité de la teneur en matière grasse. Le</p>

Coupe	N ^o CVC ¹⁸	N ^o ACIA ¹⁹	N ^o NAMI ²⁰	Description générale ²¹
				terme « haché grossièrement » apparaîtra sur l'étiquette du produit. À moins d'indication contraire, la teneur en matière grasse sera de 20 %. L'acheteur peut spécifier une teneur en matière grasse différente, à condition qu'elle ne dépasse pas 30 %.
Bœuf haché ordinaire	136	136	136	Ne contient pas plus de 30 % de gras (70 % de maigre à l'analyse chimique).
Bœuf haché mi-maigre	136	136	136	Ne contient pas plus de 23 % de gras (77 % de maigre à l'analyse chimique).
Bœuf haché maigre	136	136	136	Ne contient pas plus de 17 % de gras (83 % de maigre à l'analyse chimique).
Bœuf haché extra-maigre	136	136C	136	Même coupe que la coupe 136, sauf que la teneur en gras ne dépasse pas 10 %. Des ingrédients supplémentaires peuvent être ajoutés pour améliorer l'acceptabilité du produit. Ces ingrédients ne représentent pas plus de 10 % du produit fini combiné. L'acheteur peut spécifier les ingrédients qui seront autorisés.
Bœuf haché, spécial		137	137	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite à l'Article N ^o 136, à l'exception du fait qu'au moins 50 % du poids de toute combinaison de morceaux primaires de rondes, de longues, de côtes ou de blocs d'épaule désossés ou de morceaux sous-primaires préparés à partir des morceaux primaires (p. ex., palettes roulées, épaules, pointes, bas de surlonge) de la carcasse sera utilisé. La partie restante, qui ne représentera pas plus de 50 % du poids, peut comprendre des parures ou des morceaux de toutes les parties de la carcasse. L'acheteur peut préciser des exigences quant à la catégorie des morceaux primaires et/ou de la partie restante. Les exigences quant à la formulation du produit seront déterminées en fonction du poids désossé. Les morceaux primaires ou sous-primaires dont plus d'une quantité mineure de maigre a été retirée ne sont pas admissibles pour la partie primaire. L'acheteur peut spécifier l'un des styles suivants si le bœuf haché est préparé à partir de la partie primaire, s'il le souhaite. Un produit fabriqué conformément à l'un des styles suivants sera étiqueté en conséquence.

Coupe	N ^o CVC ¹⁸	N ^o ACIA ¹⁹	N ^o NAMI ²⁰	Description générale ²¹
				<ul style="list-style-type: none"> • Style 1 : Bœuf haché, spécial - comme indiqué ci-dessus. • Style 2 : Bœuf haché, bloc d'épaule - bloc d'épaule de bœuf haché peut être préparé à partir de toute partie désossée du bloc d'épaule du système IMPS. Toutefois, la viande de jarret ne dépassera pas les proportions naturelles (6,0 %). De plus, lorsque l'acheteur précise une teneur en matière grasse de 20 % ou moins ou lorsqu'il est indiqué sur l'étiquette du producteur que la teneur en matière grasse du produit emballé de bloc d'épaule de bœuf haché est de 20 % ou moins, alors le producteur peut être autorisé à utiliser des morceaux de jarret avant, à une proportion pouvant aller jusqu'à 50 % de la formulation en tant que source de maigre, à condition que les tendons des morceaux de jarret aient été enlevés de façon mécanique. • Style 3 : Bœuf haché, ronde - La ronde de bœuf hachée peut être préparée à partir de tout morceau de ronde désossé du système IMPS. Toutefois, la viande de jarret ne dépassera pas les proportions naturelles (6,0 %). De plus, lorsque l'acheteur précise une teneur en matière grasse de 15 % ou moins ou lorsqu'il est indiqué sur l'étiquette du producteur que la teneur en matière grasse du produit emballé de ronde de bœuf haché est de 15 % ou moins, alors le producteur peut être autorisé à utiliser des morceaux de jarret arrière, à une proportion pouvant aller jusqu'à 50 % de la formulation en tant que source de maigre, à condition que les tendons des morceaux de jarret aient été enlevés de façon mécanique. • Style 4 : Bœuf haché, surlonge - La surlonge de bœuf hachée peut être préparée à partir de tout morceau de surlonge désossé du système IMPS. Lorsque l'acheteur précise une teneur en matière grasse de 15 % ou moins ou lorsqu'il est indiqué sur l'étiquette du producteur que la teneur en matière grasse du produit emballé de surlonge de bœuf haché est de 15 % ou moins, alors le producteur peut être autorisé à utiliser tout morceau de pointe du système IMPS, à une proportion pouvant aller jusqu'à 50 % de la formulation en tant que source de maigre.

Coupe	N ^o CVC ¹⁸	N ^o ACIA ¹⁹	N ^o NAMI ²⁰	Description générale ²¹
Ronde hachée maigre		137	137	Ne contient pas plus de 17 % de gras – doit être constituée de ronde à 100 %. Si la teneur en gras est fixée à 15 % ou moins dans les spécifications, le produit peut inclure jusqu'à 50 % de viande de jarret arrière comme source de maigre.
Ronde hachée extra-maigre		137	137	Ne contient pas plus de 10 % de gras – doit être constitué de ronde à 100 %.
Surlonge hachée maigre		137	137	Ne contient pas plus de 17 % de gras – doit être constitué de surlonge à 100 %. Si la teneur en gras est fixée à 15 % ou moins dans les spécifications, le produit peut inclure jusqu'à 50 % de toute partie de la pointe de surlonge désossée comme source de maigre.
Surlonge hachée extra-maigre		137	137	Ne contient pas plus de 10 % de gras – doit être constitué de surlonge à 100 %.
Épaule hachée maigre		137	137	Peut provenir de n'importe quelle partie du bloc d'épaule désossée, y compris le jarret avant (ne doit pas dépasser 6 %). Si la teneur en gras est fixée à 20 % ou moins dans les spécifications, le produit peut inclure jusqu'à 50 % de viande de jarret avant comme source de viande maigre si les jarrets ont été mécaniquement dénervés.
Galettes de bœuf haché	1136	1136	1136	Les galettes seront préparées à partir de l'Article N ^o 136. Les galettes seront congelées à moins que l'acheteur ait spécifié qu'elles soient fraîches. Les galettes sont modelées selon une forme et une masse définies. Les galettes ne contiennent que du bœuf désossé (elles ne doivent renfermer aucun agent de remplissage ou liant) ainsi que des assaisonnements facultatifs. Le contenu protéique doit être au minimum de 16 % et la teneur en protéines de viande doit être au minimum de 15 %.
Galettes de bœuf haché, spécial	S.O.	1137	1137	Les galettes seront préparées à partir de l'Article N ^o 137. Préparées avec du bœuf haché (coupe 136) en ajoutant de l'eau, du liant, un agent édulcorant, des substances qui rehaussent le goût, du sel, des épices et de l'assaisonnement. Le contenu protéique doit être au minimum de 13 % et la teneur en protéines de viande doit être au minimum de 11.5 %.

Coupe	N ^o CVC ¹⁸	N ^o ACIA ¹⁹	N ^o NAMI ²⁰	Description générale ²¹
Steakettes / Biftecks, en flocons et formés, congelés	1138	1138	S.O.	Les biftecks seront préparés à partir de bœuf désossé conforme aux exigences liées à la matière de l'Article N ^o 136 qui sera réduit en flocons (le broyage n'est pas autorisé) et formé. Le processus de floconnisation et de mise en forme sera conforme à la réglementation du Food Safety and Inspection Service (FSIS). Le produit sera conforme aux exigences concernant la teneur en matière grasse de l'Article N ^o 136. L'acheteur précisera la forme et le poids des biftecks. Lorsque cela est spécifié, les biftecks en flocons et formés peuvent être coupés en dés (le terme « en dés » peut être indiqué sur l'étiquette du produit). Lorsque cela est spécifié, les biftecks seront panés et étiquetés en conséquence. La chapelure et son application seront conformes à la réglementation du FSIS.

SQA-02-04 - Os de bœuf

24. Préparés avec des os de bœuf coupés conformément aux spécifications. Les os doivent être frais et ne présenter aucun risque, c'est-à-dire aucun signe de rancissement, d'aigreur ou de détérioration.

SQA-02-04-01 – Tableau 1 : Os de bœuf

Aliment	N ^o CVC ²²	N ^o ACIA ²³	N ^o NAMI ²⁴	Description générale ²⁵
Os de bœuf	S.O.	134	134	Cet article comprend tout os ou toute combinaison d'os du jarret, le fémur ou l'humérus sciés de façon à obtenir des morceaux de longueurs spécifiées par l'acheteur. La moelle sera visible à au moins une des extrémités de chaque section sciée.

²² Le Conseil des viandes du Canada (CVC) est l'association nationale des transformateurs de viande soumis aux inspections fédérales. Le *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3^e édition révisée (2000), du CVC comprend toutes les coupes courantes et répandues dans l'industrie des services alimentaires. Les spécifications sont compatibles avec celles de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). À quelques exceptions près, les morceaux et noms de coupe sont équivalents à ceux utilisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le North American Meat Institute (NAMI). Les numéros de code commençant par « C » désignent des coupes propres aux publications du CVC.

²³ Le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés.

Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents intitulés *Institutional Meat Purchase Specifications* (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide*), qui sont élaborés et tenus à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

²⁴ Le *Meat Buyer's Guide 8th Edition* du North American Meat Institute (NAMI) anciennement NAMP est élaboré et tenu à jour par le NAMI en se basant sur la plus récente série des (IMPS) *Institutional Meat Purchasing Specifications* de l'AMS (Agricultural Marketing Service) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).

²⁵ Cette description générale est tirée des spécifications du *Manuel des viandes pour les services alimentaires* du Conseil des viandes du Canada, du *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne), et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide 8th Edition*) du NAMI. Voir ces publications pour plus de précisions sur les spécifications. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de l'ACIA à la primauté.

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros – Bœuf](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Bœuf Manuel des coupes de viande](#)

[Bœuf Canada - Qualité du bœuf, Définition de la qualité du bœuf](#)

USDA (département de l'agriculture des États-Unis) [Institutional Meat Purchase Specifications \(IMPS\) – Fresh Beef IMPS](#)

[Rechercher la liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés \(ACIA\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Produits de viande et de volaille - Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes](#)

[Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Code d'usage en matière d'hygiène pour la viande \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#)

[Agence canadienne de classement du bœuf – Grades](#)

[Agence canadienne de classement du bœuf – Rendement](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\) – Viande, sous-produits de viande – B.14.015B](#)

[Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#)

[Centre d'information sur le bœuf – Coupes de détail – Bœuf haché](#)

[Centre d'information sur le bœuf – Coupes de détail – Bœuf haché à valeur ajoutée](#)

[Centre d'information sur le bœuf – Ressources – Le bœuf haché canadien](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) - Produits de viande et de volaille, Manuel des méthodes, Chapitre 10, Annexe A : Pays approuvés pour lesquels l'importation commerciale de produits de viande est autorisée](#)

[Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA](#)

[ACIA – Produits de viande et de volaille](#)

[L'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#)

Agence canadienne d'inspection des aliments – Produits de viande et de volaille – Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes

[USDA Grades and Standards of Beef Carcasses](#)

[Loi sur l'inspection des viandes \(L.R.C. \(1985\), ch. 25 \(1er suppl.\)\)](#)

[Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#)

[Loi sur la santé des animaux \(L.C. 1990, ch. 21\)](#)

[ACIA – Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#)

[Conseil des viandes du Canada, Manuel des viandes pour les services alimentaires, 3^e édition révisée](#)

[Centre d'information sur le bœuf](#)

[Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#)

[Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4^e suppl.\)\)](#)

[Loi canadienne sur la protection de l'environnement \(1999\) \(L.C. 1999, ch. 33\)](#)

[Loi sur les produits antiparasitaires \(L.C. 2002, ch. 28\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#)

[Centre d'information sur le bœuf – Ressources – Le bœuf haché canadien](#)

[North American Meat Institute \(NAMI\) – The Meat Buyer's Guide \[Online\]](#)

[Beef Information Centre's Beefacts Manual \[in CD Rom format\]](#)