

## 重量范围和产肉量指南

分割肉切块的大小主要取决于动物的大小。因此，与小动物相比，大动物分割肉切块较大。根据重量需要选择分割肉切块可减少浪费，保证产品一致。

利用牛胴体和分割肉切块重量范围和产肉量指南图表，可以了解到切块的重量范围，根据自己的需要订购切块产品。

胴体分割肉切块重量范围						
分割肉切块	品目编号	胴体%	160-180kg	180-220kg	220-260kg	260-300kg
TOPSIDE (臀肉)	2000	6.20%	5.0 - 5.6	5.6 - 6.8	6.8 - 8.0	8.0 - 9.3
OUTSIDE (米龙)	2030	5.70%	4.6 - 5.1	5.1 - 6.3	6.3 - 7.4	7.4 - 8.5
OUTSIDE FLAT (大米龙)	2050	3.80%	3.0 - 3.4	3.4 - 4.2	4.2 - 5.0	5.0 - 5.7
EYE ROUND (小米龙)	2040	1.40%	1.1 - 1.3	1.3 - 1.5	1.5 - 1.8	1.8 - 2.1
THICK FLANK (粗修膝圆)	2060	3.70%	3.0 - 3.3	3.3 - 4.1	4.1 - 4.8	4.8 - 5.5
KNUCKLE (膝圆/和尚头, 圆霖)	2070	3.30%	2.6 - 3.0	3.0 - 3.6	3.6 - 4.3	4.3 - 4.9
D-RUMP (D-臀腰肉)	2100	3.80%	3.0 - 3.4	3.4 - 4.2	4.2 - 5.0	5.0 - 5.7
SHORT LOIN (1R) (腰脊肉)	1552	5.50%	4.4 - 5.0	5.0 - 6.0	6.0 - 7.2	7.2 - 8.3
STRIPLOIN (3R) (外脊/西冷)	2140	3%	2.4 - 2.7	2.7 - 3.3	3.3 - 3.9	3.9 - 4.5
STRIPLOIN (1R) (外脊/西冷)	2142	4.40%	3.5 - 4.0	4.0 - 4.8	4.8 - 5.7	5.7 - 6.6
分割肉切块	品目编号	胴体%	160-180kg	180-220kg	220-260kg	260-300kg
TENDERLOIN (里脊/牛柳)	2150	1.60%	1.3 - 1.4	1.4 - 1.8	1.8 - 2.1	2.1 - 2.4
CUBE ROLL (5R) (眼肉心)	2240	1.70%	1.4 - 1.5	1.5 - 1.9	1.9 - 2.2	2.2 - 2.6
CUBE ROLL (8R) (眼肉心)	2244	2.80%	2.2 - 2.5	2.5 - 3.1	3.1 - 3.6	3.6 - 4.2
BLADE (肩胛肉)	2300	5.50%	4.4 - 5.0	5.0 - 6.0	6.0 - 7.2	7.2 - 8.3
CHUCK ROLL (5R) (上脑)	2275	4.80%	3.8 - 4.3	4.3 - 5.3	5.3 - 6.2	6.2 - 7.2
CHUCK TENDER (嫩肩肉)	2310	0.90%	.75 - .80	.80 - 1.0	1.0 - 1.2	1.2 - 1.4
SHORT RIBS (5R) (肋排)	1690	2%	1.6 - 1.8	1.8 - 2.2	2.2 - 2.6	2.6 - 3.0
BRISKET POINT END (6R) (前胸肉)	2332	3.80%	3.0 - 3.4	3.4 - 4.2	4.2 - 5.0	5.0 - 5.7
BRISKET NAVEL END (6R) (后胸肉)	2342	3.30%	2.6 - 3.0	3.0 - 3.6	3.6 - 4.3	4.3 - 4.9
分割肉切块	品目编号	胴体%	160-180kg	180-220kg	220-260kg	260-300kg

胴体分割肉切块重量范围

此图表可用于确定不同胴体重量范围的平均主要分割肉切块重量。此数据仅作参考。