

• PREMIUM QUALITY. •



EXPORTADORES DE CARNE ARGENTINA
走出阿根廷，迈向全世界

RUYI SAS | Frigorifico Regional | Plant 2550
CORTES SIN HUESO

EXPORT PRODUCT • **RUYI SAS**

DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto :

Chuck /Aguja /冷冻去骨牛上脑心

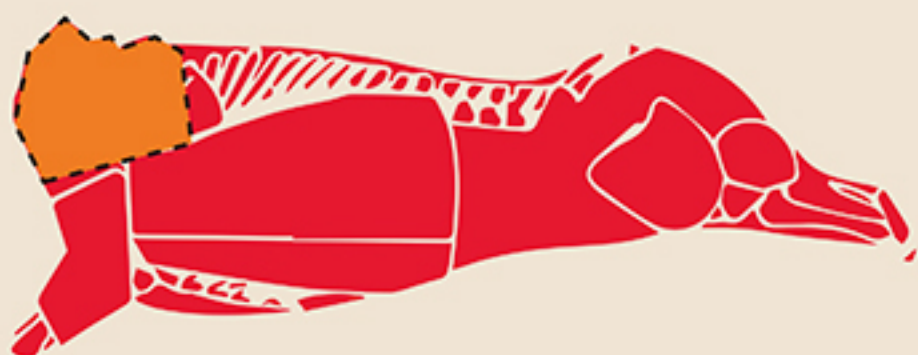
Descripción del Corte/Cut Description/分割部位说明:

Corte compuesto, ubicado en la región dorsal, cervical y escapular. Limita hacia caudal con los bifos anchos y hacia ventral con la región braquial. Tienen participación en la constitución de este corte compuesto, los siguientes cortes: aguja y cogote (este último con un menor porcentaje de volumen muscular que para la preparación de consumo), carnaza de paleta con marucha y por separado, como único corte anatómico individual, el chingolo.

It consists of a cut from the forequarter made up of neck, chuck and blade. It is located in the cervical and dorsal region, limited caudally by the fore ribs and ventrally by the corresponding portion of the rib cage (plate) and shin. This boneless cut comes from the bone-in cut. Brisket and shin are taken away. Chuck and neck are prepared together and the shoulder clod and chuck tender have been separated but are included with them.

该分割部位有多个部位组成, 它位于背、颈和肩胛区域。尾侧与眼肉、腹侧与臂区相邻。包括上脑和颈肉(后者的肌肉量比国内市场销售的比率小), 带牡蛎肉的肩胛肉和唯一单独的解剖部位: 嫩肩肉。

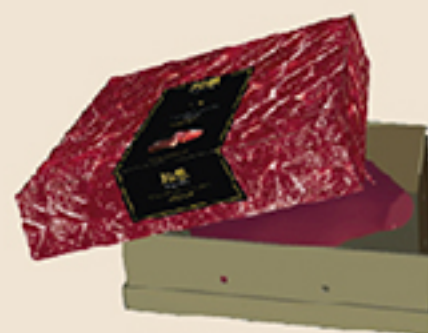
Ubicación de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Primary packaging/初级包装



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto : Arañita / Flap meat / 冷冻去骨牛腹肉心
Description del Corte/Cut Description/分割部位说明:

La arañita es un corte con abundante grasa intramuscular, con una textura intensa y de gran sabor. La carne arañita es un corte escaso, a penas salen poco mas de 100 gramos por cada media res, especialmente en Argentina, donde predomina el consumo de medias reses de animales jóvenes que pesan menos de 230 kilos. Su marmoreo es perfecto para sacar un bife dorado en el exterior y bien jugoso en su parte interior.

The spider is a cut with abundant intramuscular fat, with an intense texture and great flavor. carcasses of young animals weighing less than 230 kilos. Its marbling is perfect for getting a steak that is golden on the outside and very juicy on the inside.

蜘蛛是一种肌肉内脂肪丰富的切口, 质地浓郁, 风味极佳。体重不足 230 公斤的幼畜尸体。它的大理石花纹非常适合制作外层金黄内里多汁的牛排。

Ubicacion de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Primary packaging/初级包装



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto :

Asado Deshuesado / Plate / 冷冻去骨牛胸脯连体

Descripción del Corte/Cut Description/分割部位说明:

Corte con hueso. Costilla cortada en tiras en contra del hueso. Más contenido de carne que la costilla tradicional, empacada en bolsas de 1-2 kg. No requiere una limpieza exhaustiva de la grasa. Músculos "Latissimus dorsi", "Cutaneus trunci", "Serratus ventralis", "Obliquus abdominis", músculos intercostales, entre otros.

Cut with bone. Rib cut into strips against the bone. More meat content than the traditional rib, packed in 1-2 kg bags. Does not require sufficient cleaning of grease. Muscles "Latissimus dorsi", "Cutaneus trunci", "Serratus ventralis", "Obliquus abdominis", intercostal muscles, among others.

用骨头切。肋骨对着骨头切成条状。比传统排骨的肉含量更高，包装在 1-2 公斤袋中。不需要大量的油脂清洁。肌肉“背阔肌”、“Cutaneus trunci”、“腹侧锯肌”、“腹斜肌”、肋间肌等。

Ubicación de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Primary packaging/初级包装



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto :

Cube Roll cap off/ Bife Ancho S/T /冷冻去骨牛眼肉去盖

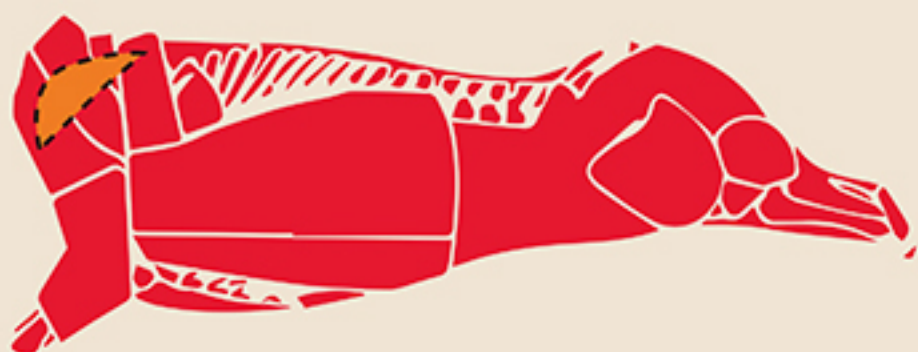
Descripción del Corte/Cut Description/分割部位说明:

Está ubicado en la región dorsal, teniendo los mismos límites y base ósea que el bife ancho a 7 costillas.

This cut may either be called cube roll or ribeye roll, depending on the buyer's requirement. It is located in the dorsal region, having the same borders and skeletal references as the spencer roll

该分割部位在背部, 它与 7 肋骨无盖眼肉 有同样的界限和 骨架结构。

Ubicación de Corte/ Cutting location



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Embalagem primária



Pictures/ 图片



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto :

Bife Angosto c-c/ Striploin Chain On /冷冻去骨牛西冷带侧边

Descripción del Corte/Cut Description/分割部位说明:

A partir del bife angosto 3-4 costillas con cordón se extrae el cordón correspondiente a la porción del costal largo. El dorsal largo, el espinal, espinal dorsal y multifido dorsal constituyen su conformación muscular.

This cut is obtained from the striploin strap 3-4 ribs by discarding its fleshy strap. Its muscular components are the m. longissimus dorsi, m. spinalis dorsi and m. multifidus dorsalis.

在 3-4肋骨外脊的基础上 去掉属于肋长肌部分的侧 唇。其肌肉结构有背最长 肌、脊棘肌、背棘肌和背 多裂 肌。

Ubicación de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Embalagem primária



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto : Knuckle / Bola De Lomo/冷冻去骨牛霖

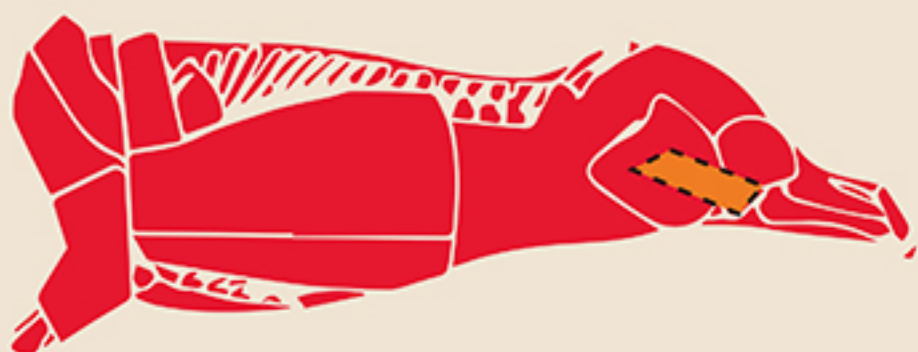
Descripción del Corte/Cut Description/分割部位说明:

Corte ubicado en la parte anterior de la región femoral, limita hacia delante con la colita de cuadril, hacia atrás y lateral con la nalga de afuera, internamente con la nalga de adentro y hacia arriba con el cuadril.

This cut is located in the fore part of the femoral region, bordering cranially on the tail of rump, caudally and laterally on the outside, internally on the topside and in the dorsal area on the rump.

该分割部位在股骨前部，向前与三角肉、向后及向侧边与外臀肉、向内与内臀肉、向上与臀腰肉相连。

Ubicación de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Primary packaging/初级包装



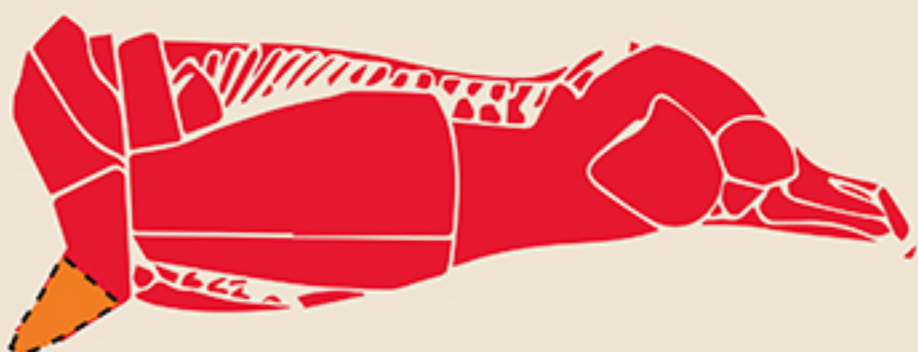
Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto : Brazuelo Incompleto / Shin Golden Coin / 冷冻去骨牛金钱腱
Descripción del Corte/Cut Description/分割部位说明:
Corte ubicado en la región braquial y antebraquial. Limita hacia atrás con la carnaza de paleta, internamente con el pecho y hacia delante y arriba con el codo.
It is located in the brachial and antibrachial region, bordering caudally the shoulder clod, in the medial area the brisket and in the dorsal/cranial area the neck.
该分割部位在臂和前臂区域, 向后与肩胛肉、内部与胸肉、向前及向上与颈肉相连接。

Ubicación de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Primary packaging/初级包装



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

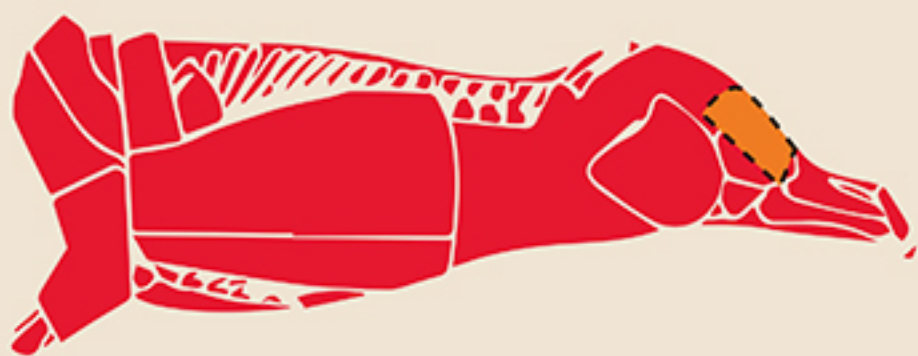
Product/Producto : Flat /Carnaza Cuadrada/ 冷冻去骨牛大米龙
Descripción del Corte/Cut Description/分割部位说明:

Se relaciona en su parte superior con el cuadril, anteriormente con la bola de lomo, hacia atrás con el peceto y en su parte interna con la nalga de adentro.

This cut is located in the femoral region. It is related dorsally with the rump, cranially with the knuckle, caudally with the eyeround and to the medial area with the topside.

其上部与臀腰肉、前边与膝圆、向后与小米龙及其内部与内臀肉相连。

Ubicación de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Primary packaging/初级包装



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto :

Bolar blade / Carnaza de Paleta / 冷冻去骨牛保乐肩

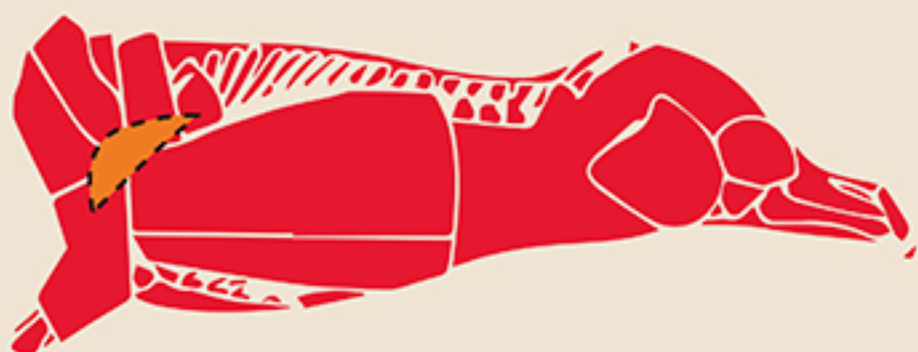
Descripción del Corte/Cut Description/分割部位说明:

A partir de la carnaza de paleta con marucha, ubicado en la misma región anatómica y compartiendo límites similares y base ósea. Diferiendo en su composición muscular al no participar de esta preparación el m. infraespinoso (marucha).

It is derived from shoulder clod and it is located at the same anatomic region with similar limits and skeletal references. The difference with the shoulder clod is that infraspinatus is not included in the present cut.

该分割部位从带牡蛎肉的肩胛肉中获取。与其位于同样的解剖区域，与其相邻的部位和骨架结构均相似。但其肌肉组成不一，因冈下肌（牡蛎肉）不包括在其中。

Ubicación de Corte/ Cutting location



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



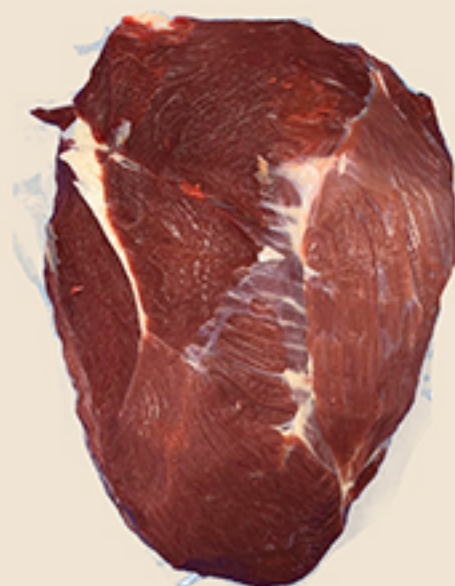
Primary packaging/初级包装



Pictures/ 图片

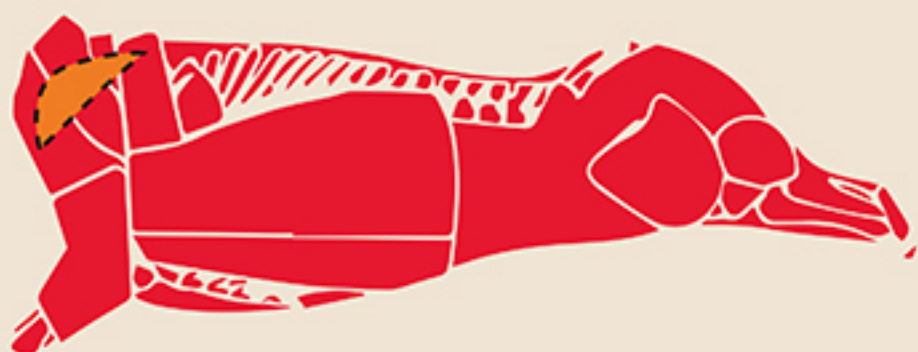


Pictures/ 图片





ARGENTINA
2550
INSP



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto : Cap of Rump and tail of rump / Cuadril con tapa con colita / 冷冻去骨牛臀腰肉

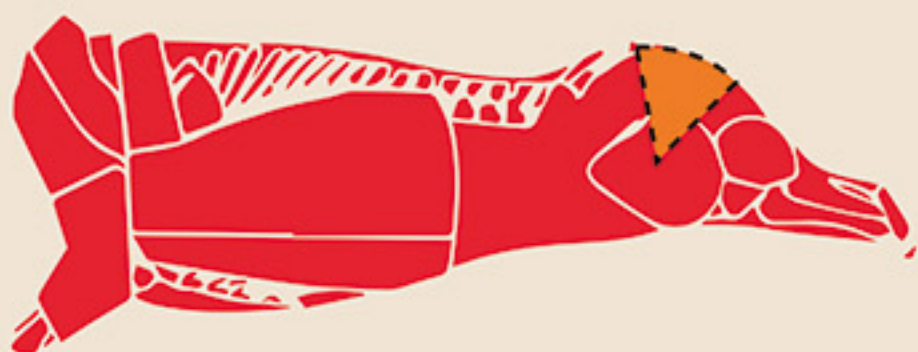
Descripción del Corte/Cut Description/分割部位说明:

Corte ubicado en la región de la grupa, límite hacia craneal con el bife angosto y lomo, hacia craneo ventral con el vacío, hacia caudal y lateral con la nalga de afuera y hacia caudal y medial con la nalga de adentro y hacia ventral con la bola de lomo.

This cut obtained from the haunch borders cranially the striploin and tenderloin, the flank in the cranial / ventral area the outside in the caudal / lateral area the topside in the caudal edge of the femoral region and ventrally the knuckle.

该分割部位在臀部, 向颅侧与外脊和里脊、向颅腹侧与腹肉、向侧边和尾侧与外臀肉、向中间和尾侧与内臀肉、向腹侧与膝圆相连。

Ubicación de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Embalagem primária



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto :

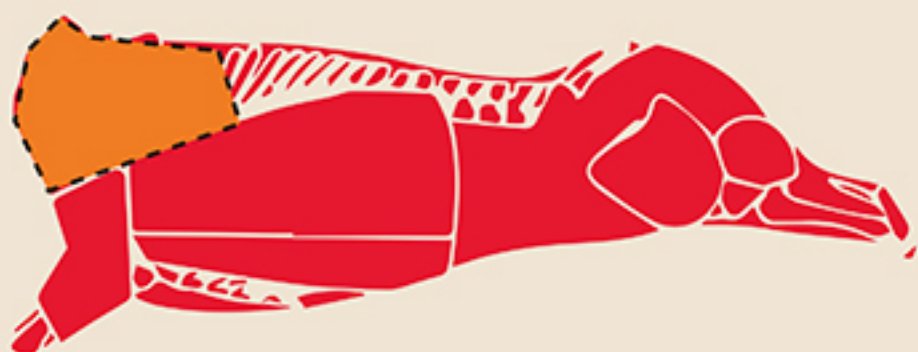
Delantero Incompleto / Forequarter / 冷冻去骨牛前部位肉

Descripción del Corte/Cut Description/分割部位说明:

Se procede a cortar la media res en delantero y trasero y posterior a esto se toma el cuarto delantero y se deshuesa, de forma tal que quede todo el cuarto delantero junto tipo manta, faltando alguno de los siguientes cortes: paleta, aguja o cogote.

We proceed to cut the average beef in front and rear and after this the front room is taken and boning, so that is the fourth front together all blanket, missing any of the following cuts: palette, needle, or neck.

Ubicación de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



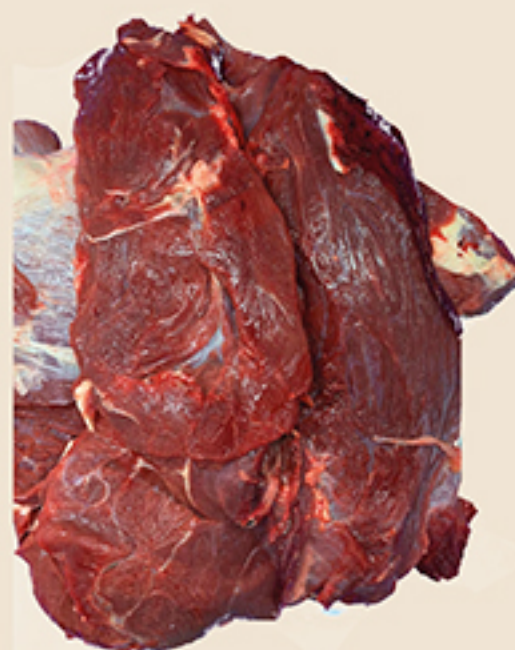
Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Primary packaging/初级包装



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto : Shank/ Garrón sin hueso/冷冻去骨牛后腱

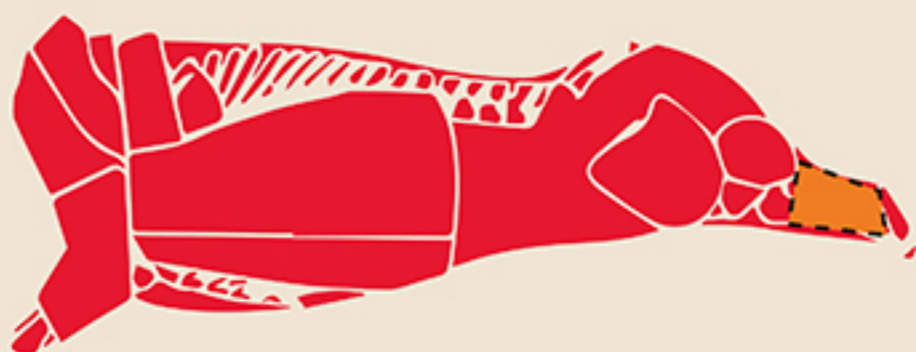
Descripción del Corte/Cut Description/分割部位说明:

Corte ubicado en la región de la pierna. Está integrado por los músculos extensores y flexores de la pierna y el pie.

It is located in the tibial region and consists of the extensor and flexor muscles of the leg distal end.

该分割部位在牛腿区域。它由腿及足伸肌和屈肌构成。

Ubicación de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Primary packaging/ 初级包装



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto : Intercostales / Rib Finger / 冷冻去骨牛肋条
Descripción del Corte/Cut Description/分割部位说明:

La carne intercostal corresponde a tiras de res con forma similar a los dedos que están ubicadas entre las costillas individuales y el costillar principal. La carne intercostal ofrece un agradable sabor a costilla, pero tiene una textura un tanto áspera. Ablandar, macerar y escoger el método de cocción correcto puede ayudar a que estas tiras de costilla queden bastante agradables.

The intercostal meat corresponds to strips of beef with a similar shape to the fingers that are located between the individual ribs and the main rib. Intercostal meat offers a nice rib flavor, but has a somewhat rough texture. Tenderizing, marinating, and choosing the right cooking method can help make these rib strips quite nice.

肋间肉对应于牛肉条，其形状与位于各个肋骨和主肋骨之间的手指相似。肋间肉具有很好的肋骨风味，但质地有些粗糙。嫩化、腌制和选择正确的烹饪方法有助于使这些排骨条变得非常好吃。

Ubicación de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Primary packaging/初级包装



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto : Lomo sin cordón / Tenderloin with chain / 冷冻去骨牛柳带侧边
Descripción del Corte/Cut Description/分割部位说明:

A partir del ítem , se remueve el cordón (músculo psoas menor), quedando entonces integrado el corte por el resto de los músculos sublumbar, cuyo mayor volumen corresponde al psoas mayor. Puede prepararse con o sin su membrana externa. Alternativamente, el músculo ilíaco puede eliminarse.

This cut is prepared from a full tenderloin by removing the side strap (m. psoas minor). Only m. psoas major and m. iliacus remain in this cut. Excess fat cover is removed. It may be prepared with or without its external membrane. M. iliacus, adjacent to the m. psoas minor, may be excluded in which case the m. psoas major represents the sole muscular component remaining in the piece.

在项目号码2454 的基础上去掉侧唇，在该部位 中保留其余的腰下 肌肉，其最大的体积取 决于腰大肌。可带或不 带外膜。可选择性地去 除髂腰肌。

Ubicación de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Primary packaging/初级包装



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto :

Oyster Blade / Marucha / 冷冻去骨牛板腱

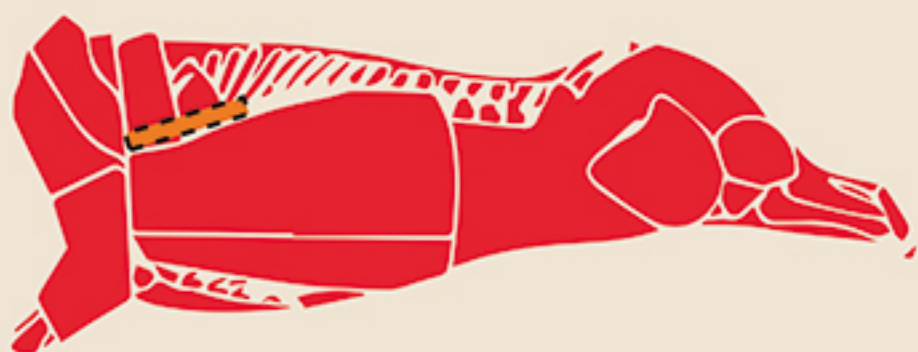
Descripción del Corte/Cut Description/分割部位说明:

Corte ubicado en la región escapular, ocupa la fosa infraespinosa en el área posterior de la escápula por detrás de la espina de dicho hueso.

It is located in the scapular region, lying lateral to the blade bone on the caudal side of the blade ridge.

该分割部位在肩胛区域中, 在肩胛骨后部的冈下窝中, 位于肩胛骨棘突的后面。

Ubicación de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Primary packaging/ 初级包装



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto :

Matambre / Rose / 冷冻去骨牛玫瑰肉

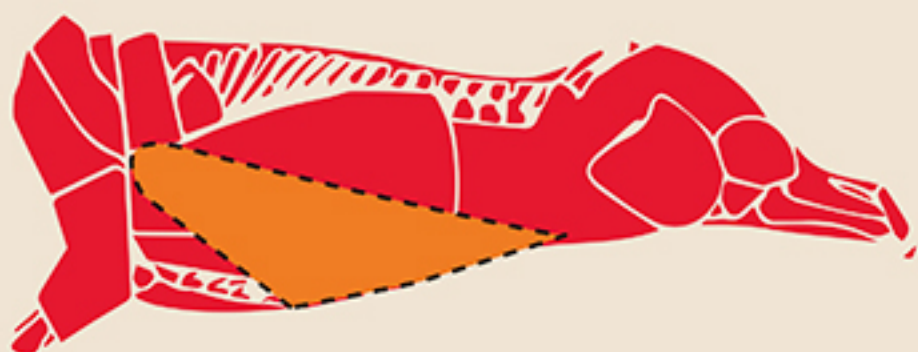
Descripción del Corte/Cut Description/分割部位说明:

Está ubicado a lo largo de la parte ventral de la media res, desde la paleta hasta la región inguinal y debe ser considerado un corte de toda la media res, dado su emplazamiento en ambos cuartos.

It is located in the dorsal region, bordering cranially the chuck, caudally the striploin and ventrally the rib cage (plate).

该分割部位在半胴体 腹部, 从肩胛肉到腹股沟 部, 并应被视为一个整个 半胴体的分割部位, 因它 在两个四分体上。

Ubicación de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



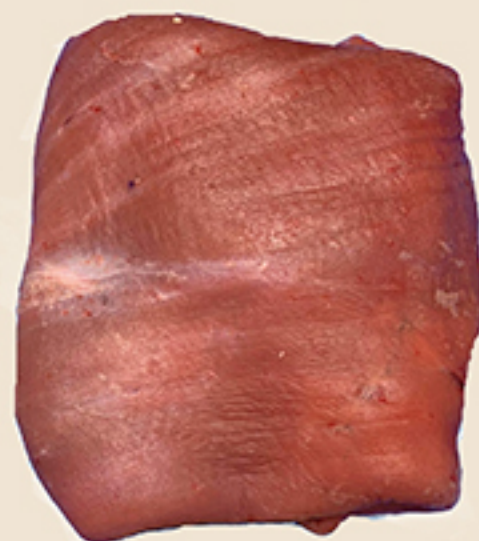
Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Primary packaging/初级包装



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

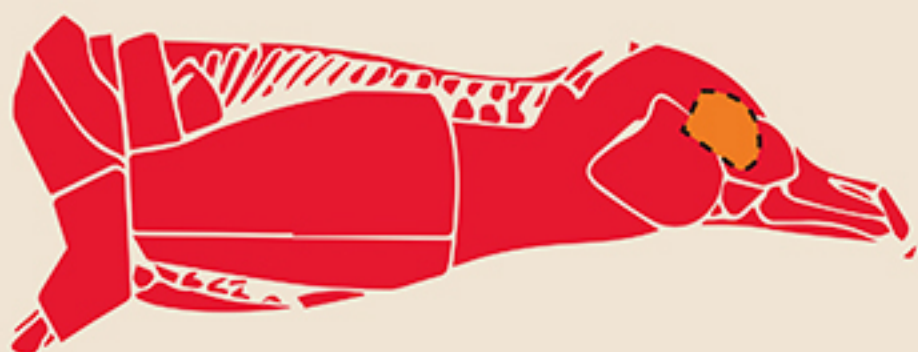
Product/Producto : Topside Cap On / Nalga de adentro c/t/ 冷冻去骨牛去盖臀肉
Descripción del Corte/Cut Description/分割部位说明:

Corte ubicado en la región femoral en la cara interna del muslo, limita en su parte delantera con la bola de lomo, lateralmente y hacia atrás con la nalga de afuera, y en su parte superior con el cuadril.

Its name can either be topside or inside, depending on the customers requirements. It is located caudal/medial to the femur in the femoral region, cranially bordering the knuckle, dorsally the rump and the outside in the caudal and lateral areas.

该分割部位在股区肌肉的大腿内侧, 其前部与膝圆、侧面及后面与外臀肉、其上面与臀腰肉相连。

Ubicación de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Primary packaging/ 初级包装



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto :

Eyround /Peceto/冷冻去骨牛 小黄瓜条

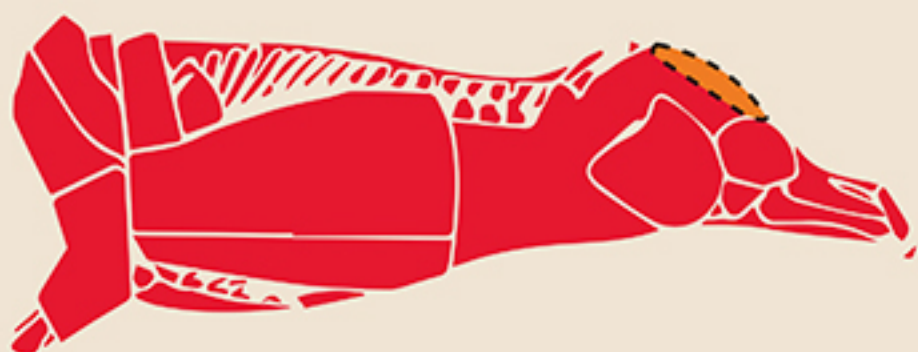
Descripciion del Corte/Cut Description/分割部位说明:

Este corte tiene por límites, en su parte anterior a la carnaza de cola, en la inferior a la tortuguita y en la anterosuperior al cuadril.

This cut is located in the caudal edge of the femoral region, bordering cranially on the flat, dorsally on the rump and distally on the leg beef.

该分割部位的前部与大米龙、下部与后腿腱心、前上部与臀腰肉相邻。

Ubicacion de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Primary packaging/ 初级包装



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto :

Punta de Pecho / Brisket / 冷冻去骨牛胸肉

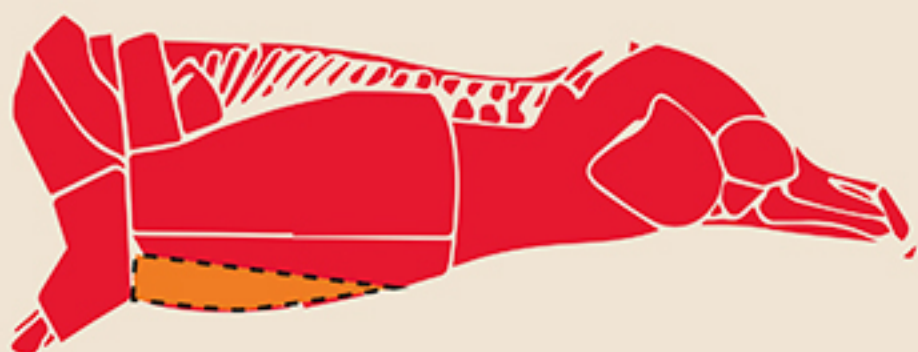
Description del Corte/Cut Description/分割部位说明:

A partir de un pecho a 6 costillas se separan los músculos intercostales, serrato torácico ventral y pectoral superficial. Los depósitos grasos subyacentes a dichos músculos son eliminados, hasta que aparezca la superficie del m. pectoral profundo libre de grasa.

From a brisket 6 ribs (item 2314), m. serratus ventralis thoracis, m. intercostalis and m. pectoralis superficialis are removed. Excess fat underlying the mentioned muscles should be also excluded, exposing the lean surface of m. pectoralis profundus free of fat.

在6肋骨胸肉（项目号码 2314）的基础上取出肋间肌、胸腹侧锯肌和胸浅肌。除掉这些肌肉底下的脂肪，直到出现胸深肌面。

Ubicacion de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Primary packaging/初级包装



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto :

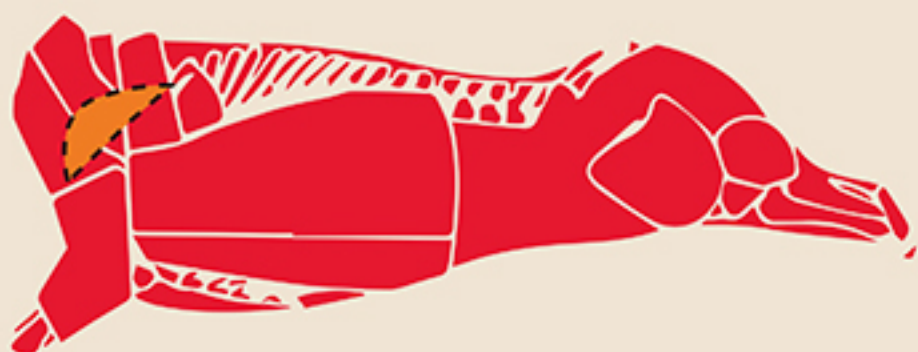
Tapa de Aguja / Cap of Chuck / 冷冻去骨牛上脑盖

Descripción del Corte/Cut Description/分割部位说明:

Corte correspondiente a la región escapular, ubicado en la cara interna de la escápula, limitando con la aguja.
It is located in the scapular region, in the medial side of the blade bone, internally bordering the chuck.

该分割部位在肩胛区域, 位于肩胛骨的内侧, 与上脑相连。

Ubicación de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Primary packaging/ 初级包装



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto :

Tapa de Bife Ancho / Ribeye Cap / 冷冻去骨牛眼肉盖

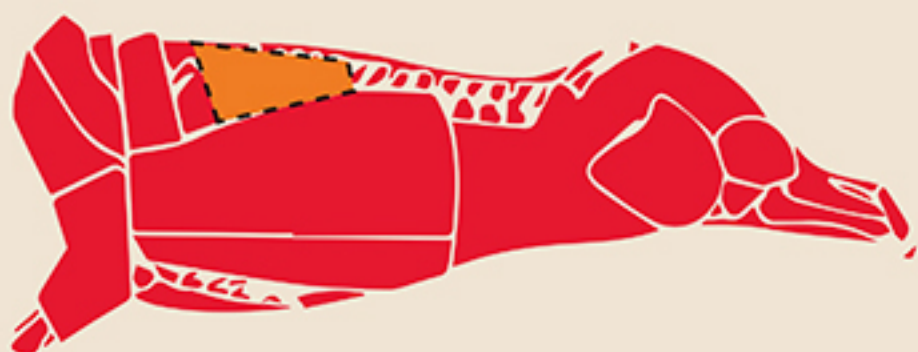
Descripción del Corte/Cut Description/分割部位说明:

Corte ubicado en la región dorsal compuesto por los siguientes músculos: trapecio, serrato dorsal y dorsal ancho.

It is located over the rib eye 7 ribs, including the following muscles; trapezius thoracis, latissimus dorsi and serratus dorsalis.

最长肌、多裂肌、背棘肌和肋长肌。

Ubicación de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Primary packaging/ 初级包装



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

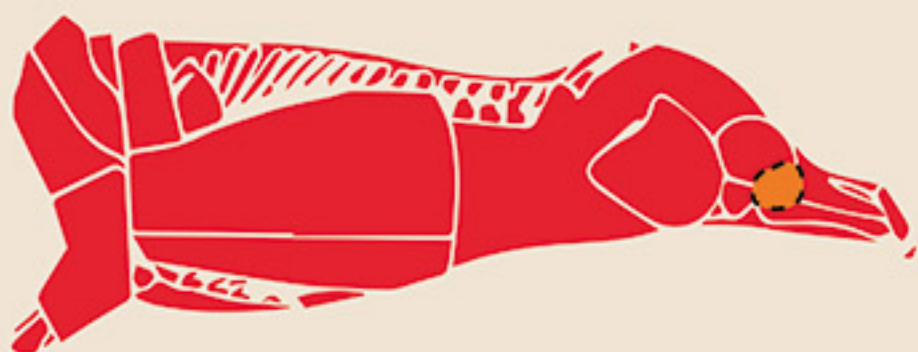
Product/Producto : Tortuguita / Heel Muscle With Golden Coin / 冷冻去骨牛龟腱带金钱腱
Description del Corte/Cut Description/分割部位说明:

Corte ubicado en la región de la pierna (fémoro-tibial), limita en su parte superior y lateral con la nalga de afuera, en la superior e interna con la nalga de adentro, y hacia adelante y arriba con la bola de lomo.

The name of this cut can either be leg of beef or heel. It is located in the femoral/ tibial region, it borders the outside in the proximal/ lateral end the topside, in the proximal/ medial end and the knuckle in the proximal/cranial end.

该分割部位在小腿部（胫股），其侧边及上边与外臀肉、内部及上部与内臀肉、往前边及上边与膝圆相连接。

Ubicacion de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Primary packaging/ 初级包装



Pictures/ 图片



DATA SHEET • EXPORT PRODUCT • RUYI SAS

Product/Producto :

Vacio / Flank / 冷冻去骨牛腩

Description del Corte/Cut Description/分割部位说明:

Está ubicado en la región abdominal, y lo integran los músculos y fascias que componen la pared abdominal. Tiene por límite en su parte anterior al asado y la falda, en la superior a los bifos angostos y en la posterior a la colita de cuadril.

It is located in the abdominal region, and consists of the muscles and fasciae integrating the abdominal wall.

该分割部位在腹部, 由腹壁的肌肉和筋膜构成。其前部与肋排和胸肋肉、上部与外脊、后部与三角肉相邻。

Ubicacion de Corte/ Cutting location



Pictures/ 图片



Internal label of the product/ Etiqueta interna del producto/ 产品的内部标签



Primary packaging/初级包装



Pictures/ 图片

