

TABLA 1 BOVINA - MEDIA RES CON HUESO	
1.1	Media res con hueso

TABLA 2 BOVINA - CORTES DEL CUARTO DELANTERO CON HUESO	
2.1	Asado a 10 costillas "plancha" (con hueso)
2.2	Asado a 10 costillas con vacío y matambre (con hueso)
2.3	Asado a 13 costillas "plancha" (con hueso)
2.4	Asado con vacío (con hueso)
2.5	Asado exportación (con hueso)
2.6	Bife 10 costillas (con hueso)
2.7	Bife 10 costillas con lomo (con hueso)
2.8	Bife 4 costillas con lomo (con hueso)
2.9	Bife ancho 4 costillas (con hueso)
2.10	Corte "chuck and blade": cogote, aguja, carnaza, paleta y asado 5 ó 6 costillas.(con hueso)
2.11	Corte "crops": cogote, aguja, bife ancho, carnaza de paleta y parte del asado (con hueso)
2.12	Corte "pony": aguja, carnaza, de paleta y parte del asado (con hueso)
2.13	Corte "ribs and ponies": bife ancho, aguja, carnaza de paleta y parte del asado (con hueso)
2.14	Cuarto delantero (con hueso)
2.15	Cuarto delantero 10 costillas (con hueso)
2.16	Cuarto delantero 3 costillas (con hueso)
2.17	Cuarto delantero 3 costillas con falda (con hueso)
2.18	Cuarto delantero 4 costillas (con hueso)
2.19	Cuarto delantero 5 costillas (con hueso)
2.20	Cuarto delantero 8 costillas (con hueso)
2.21	Cuarto delantero 9 costillas (con hueso)
2.22	Cuarto delantero con vacío (con hueso)
2.23	Cuarto delantero sin asado (con hueso)
2.24	Garrón/brazuelo (osobuco)
2.25	Pecho 3 costillas (con hueso)
2.26	Pecho de exportación (con hueso)
2.27	Otros cortes delanteros con hueso

TABLA 3 BOVINA - CORTES DEL CUARTO TRASERO CON HUESO	
3.1	Asado con vacío (con hueso)
3.2	Bife ancho 4 costillas (con hueso)
3.3	Bife angosto con lomo a 4 costillas (con hueso)

3.4	Bife angosto y ancho a 8 costillas con lomo (con hueso)
3.5	Bifes angostos con lomo (con hueso)
3.6	Bifes angostos con lomo y cuadril (con hueso)
3.7	Bifes angostos y anchos (con hueso)
3.8	Cuarto trasero 3 costillas (con hueso)
3.9	Nalga de afuera, nalga de adentro y tortuguita (con hueso)
3.10	Pierna (con hueso)
3.11	Pierna mocha (con hueso)
3.12	Pierna mocha / mocho (con hueso)
3.13	Pistola 3 costillas (con hueso)
3.14	Pistola 3 costillas sin garrón (con hueso)
3.15	Pistola 4 costillas (con hueso)
3.16	Pistola 5 costillas (con hueso)
3.17	Pistola 5 costillas sin garrón (con hueso)
3.18	Pistola 7 costillas (con hueso)
3.19	Pistola 7 costillas sin garrón (con hueso)
3.20	Pistola 8 costillas (con hueso)
3.21	Pistola 10 costillas (con hueso)
3.22	Rueda (con hueso)
3.23	Rueda con cuadril / pierna mocha (con hueso)
3.24	Rueda con cuadril sin garrón / pierna mocha sin garrón (con hueso)
3.25	Rueda sin garrón (con hueso)
3.26	Otros cortes traseros con hueso

TABLA 4 BOVINA - MEDIA RES SIN HUESO	
4.1	Media res sin hueso (manta)

TABLA 5 BOVINA - CORTES DEL CUARTO DELANTERO SIN HUESO	
5.1	Aguja
5.2	Aguja con cogote
5.3	Aguja con paleta
5.4	Asado con vacío (sin hueso)
5.5	Bife ancho con tapa 7 costillas (sin hueso)5
5.6	Bife ancho sin tapa 4 costillas (sin hueso)
5.7	Bife ancho sin tapa 5 costillas (sin hueso)
5.8	Bife ancho sin tapa 6 costillas (sin hueso)
5.9	Bife ancho sin tapa 7 costillas (sin hueso)
5.10	Brazuelo
5.11	Brazuelo al rojo
5.12	Carnaza de paleta
5.13	Carnaza de paleta con marucha

5.14	Centro de asado
5.15	Centro de carnaza de paleta
5.16	Chingolo
5.17	Chingolo al rojo
5.18	Cogote
5.19	Cogote, aguja y paleta
5.20	Corte pony: aguja, carnaza, de paleta y parte asado (sin hueso)
5.21	Cuarto delantero a 3 costillas (sin hueso)
5.22	Cuarto delantero en manta
5.23	Cuarto delantero sin asado (sin hueso)
5.24	Falda
5.25	Falda de exportación
5.26	Falda sin tapa
5.27	Marucha
5.28	Marucha al rojo
5.29	Matambre
5.30	Pecho a 10 costillas (sin hueso)
5.31	Pecho a 10 costillas sin tapa (sin hueso)
5.32	Pecho a 10 costillas sin tapa al rojo (sin hueso)
5.33	Pecho a 3 costillas sin hueso o en manta (sin hueso)
5.34	Pecho a 6 costillas (sin hueso)
5.35	Pecho a 6 costillas sin tapa (sin hueso)
5.36	Pecho de exportación (sin hueso)
5.37	Pecho sin tapa (sin hueso)
5.38	Tapa de aguja - asado de carnicero
5.39	Tapa de asado
5.40	Tapa de bife ancho
5.41	Tapa de falda
5.42	Tapa de paleta
5.43	Tapa de pecho
5.44	Otros cortes delanteros sin hueso

TABLA 6	
BOVINA - CORTES DEL CUARTO TRASERO SIN HUESO	
6.1	Asado con vacío (sin hueso)
6.2	Bananita
6.3	Bife angosto 1 costilla con cordón (sin hueso)
6.4	Bife angosto 1 costilla sin cordón (sin hueso)
6.5	Bife angosto 3-4 costillas al rojo (sin hueso)
6.6	Bife angosto 3-4 costillas con cordón (sin hueso)
6.7	Bife angosto 3-4 costillas sin cordón (sin hueso)
6.8	Bife de bola de lomo
6.9	Bife de vacío

6.10	Bifes angostos y anchos (sin hueso)
6.11	Bola de lomo
6.12	Bola de lomo sin tapa
6.13	Carnaza de cola o cuadrada
6.14	Carnaza de cola o cuadrada al rojo
6.15	Centro de corazón de cuadril
6.16	Centro de entraña
6.17	Centro de nalga de adentro
6.18	Colita de cuadril
6.19	Corazón de cuadril
6.20	Corcho de cuadril (picaña)
6.21	Cuadril
6.22	Cuadril con colita de cuadril
6.23	Cuadril con tapa y con colita
6.24	Cuadril sin tapa
6.25	Cuarto trasero en manta
6.26	Entraña fina
6.27	Entraña fina sin membrana
6.28	Garrón
6.29	Garrón al rojo
6.30	Lomo
6.31	Lomo de cuadril
6.32	Lomo sin cordón
6.33	Lomo sin membrana
6.34	Medallón de bola de lomo
6.35	Media luna de vacío al rojo
6.36	Medialuna de vacío (falda)
6.37	Nalga de adentro (sin hueso)
6.38	Nalga de adentro sin tapa (sin hueso)
6.39	Nalga de afuera (sin hueso)
6.40	Nalga de afuera, nalga de adentro y tortuguita (sin hueso)
6.41	Peceto
6.42	Peceto al rojo
6.43	Pierna (sin hueso)
6.44	Pierna mocha (sin hueso)
6.45	Rueda (sin hueso)
6.46	Rueda sin garrón (sin hueso)
6.47	Tapa de bola de lomo
6.48	Tapa de cuadril (picaña)
6.49	Tapa de nalga
6.50	Tortuguita
6.51	Tortuguita sin bananita
6.52	Vacío

6.53	Vacío sin bife
6.54	Otros cortes traseros sin hueso

TABLA 7 BOVINA - MENUDECENCIAS	
7.1	Aorta
7.2	Carnes chicas
7.3	Carnes chicas-carne de cabeza-labio
7.4	Carnes chicas-carne de tragapasto
7.5	Carnes chicas-carne de traquea
7.6	Carnes chicas-nuez de quijada
7.7	Corazón
7.8	Entraña gruesa
7.9	Hígado
7.10	Lengua c/s epitelio
7.11	Membrana del diafragama
7.12	Molleja de cogote
7.13	Molleja de corazón
7.14	Nuez de quijada
7.15	Pulmones
7.16	Rabo
7.17	Riñón
7.18	Sesos
7.19	Tendones
7.20	Otras menudencias

TABLA 8 BOVINA - VISCERAS	
8.1	Bazo
8.2	Bonete / redecilla
8.3	Chinchulines
8.4	Cuajo
8.5	Librillo
8.6	Mondongo
8.7	Tripa gorda
8.8	Tripa orilla primera
8.9	Tripa orilla segunda
8.10	Tripa salame
8.11	Tripón
8.12	Vejiga
8.13	Vísceras y Menudencias a granel
8.14	Otras vísceras

<p>TABLA 9</p> <p>BOVINA - GRASAS</p>	
9.1	Bolsa de hiel (grasa)
9.2	Canal pelviano (grasa)
9.3	Capadura (grasa)
9.4	Cola sin pelo (grasa)
9.5	Descarne de cueros (grasa)
9.6	Desperdicios de cabezas (grasa)
9.7	Desperdicios de pulmón (grasa)
9.8	Desperdicios de suprarrenales (grasa)
9.9	Desperdicios de tripa (grasa)
9.10	Gañote, pulmón, tráquea (grasa)
9.11	Grasa de cabeza
9.12	Grasa de centro de entraña
9.13	Grasa de tapa
9.14	Grasa de hígado
9.15	Grasa de molleja cogote
9.16	Grasa de molleja corazón
9.17	Grasa de páncreas
9.18	Grasa de pulmón
9.19	Grasa de roseta
9.20	Grasa de suprarrenales
9.21	Grasa de tripa salame
9.22	Grasa de corazón
9.23	Grasa riñonada
9.24	Grasa de cogote
9.25	Oreja sin pelo (grasa)
9.26	Pellejo de medula (grasa)
9.27	Pellejo de tragapasto (grasa)
9.28	Pichico (grasa)
9.29	Recortes de cuero (grasa)
9.30	Recortes de librillo (grasa)
9.31	Recortes de mondongo (grasa)
9.32	Tela vacuna (grasa)
9.33	Tripa ciega (grasa)
9.34	Trompa (grasa)
9.35	Otros grasas

TABLA 10 BOVINA - HUESOS	
10.1	Astas
10.2	Huesos de cabeza
10.3	Huesos de manos
10.4	Huesos de maxilar
10.5	Huesos de patas
10.6	Machos de astas
10.7	Pezuñas
10.8	Otros huesos

TABLA 11 BOVINA - OPOTERAPICOS	
11.1	Epitelio
11.2	Hiel
11.3	Hipófisis
11.4	Hipotálamo
11.5	Páncreas
11.6	Paratiroides
11.7	Pineal
11.8	Próstata
11.9	Sangre nonato
11.10	Sarro
11.11	Suprarrenales
11.12	Tiroides
11.13	Otros opoterápicos

TABLA 12 BOVINA - OTROS	
12.1	Caldo de carne
12.2	Caldo de hueso y/o concentrados
12.3	Caldo de pata
12.4	Carne cocida y congelada en tubos
12.5	Chorizos - embutidos cocidos (salchichón)
12.6	Chorizos - embutidos frescos (chorizo)
12.7	Chorizos - embutidos secos (salame)
12.8	Cueros
12.9	Enlatado - pate de foie y de hígado
12.10	Enlatados - picadillo cárnico
12.11	Enlatados (corned beef)
12.12	Estiércol

12.13	Extracto
12.14	Gelatina
12.15	Hamburguesas
12.16	Mondongo semicocido y congelado
12.17	Sangre
12.18	Otros subproductos

TABLA 13 PORCINA	
13.1	Anqueta
13.2	Bondiola sin hueso
13.3	Carne Chica Porcina
13.4	Corazón
13.5	Corteza
13.6	Costillar con hueso y lomo
13.7	Costillar con hueso, lomo y bondiola
13.8	Costillar sin hueso
13.9	Cuadril
13.10	Estómago
13.11	Hígado
13.12	Jamón con hueso, corte corto
13.13	Jamón con hueso, corte largo
13.14	Jamón con hueso, corte parma
13.15	Jamón sin hueso desgrasado
13.16	Lengua
13.17	Lomo
13.18	Media Res Porcina
13.19	Nalga
13.20	Otros Cortes frescos
13.21	Paleta con hueso con cuero
13.22	Paleta sin hueso, sin cuero
13.23	Panceta con hueso, con cuero
13.24	Panceta sin hueso con o sin cuero
13.25	Pata
13.26	Peceto
13.27	Pechito con hueso
13.28	Productos preparados
13.29	Rabo
13.30	Res Porcina
13.31	Riñón

13.32	Tocino con o sin hueso
13.33	Tortuga
13.34	Sangre
13.35	Otros resultantes de la faena porcina