



BCEUF CANADIEN
La qualité qui inspire confiance.

Guide de merchandisage du bœuf canadien



CUISSE/RONDE

POINTE DE SURLONGE (POINTE)



Noms communs : Pointe de surlonge, flanc épais

Muscles principaux : Vastus intermedius, vastus lateralis, vastus medialis, rectus femoris, tensor fasciae latae

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Retrait ou rétention du tensor fasciae latae (culotte)
- Entier ou séparé
- Retrait ou rétention du gras extérieur et de la membrane (parée)

167



Rosbif de surlonge pour cuisson rapide au four



Rosbif de surlonge pour la rôtisserie



Rosbif de pointe de surlonge pour le four



Noix de la pointe de surlonge



Bifteck de pointe de surlonge assaisonné



Bifteck de pointe de surlonge à mariner



Médallion de pointe de surlonge à mariner

NOIX DE RONDE



Nom commun : Noix de ronde

Muscles principaux : Semitendinosus

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Retrait ou rétention du gras extérieur et de la membrane (parée)

171C



Noix de ronde pour cuisson au four



Bifteck de noix de ronde à mariner



Bifteck de noix de ronde assaisonné



Noix de ronde pour cuisson rapide au four



Bifteck de noix de ronde au poivre à mariner



Rosbif de noix de ronde avec bacon pour cuisson au four



Lanier de noix de ronde pour sauté

CUISSE PONDEROSA



Cuisse ponderosa

166B



Cuisse désossée (ronde)

161B

Noms communs : Version désossée qui comprend l'intérieur et l'extérieur de ronde que l'on appelle « baron de ronde de bœuf »

Muscles principaux : Voir l'intérieur de ronde, l'extérieur de ronde, la pointe de surlonge (pointe)

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Retrait ou rétention de la viande de jarret
- Couverture de gras externe



Lanier de cuisse à mariner à sauter



Rosbif de talon de ronde pour cuisson au four



Cubes de cuisse à mariner



Bifteck de cuisse assaisonné

EXTÉRIEUR DE RONDE



Extérieur de ronde

170

Noms communs : Bas de ronde, gîte à la noix

Muscles principaux : Semitendinosus, biceps femoris, gastrocnemius, fléchisseur superficiel des phalanges peuvent contenir le gluteus medius, le gluteus accessorius et le gluteus profundus.

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Retrait ou rétention du talon
- Couverture de gras externe

Plat d'extérieur de ronde

171B



Noms communs : Plat de bas de ronde, plat

Muscles principaux : Biceps femoris. Peut contenir le gluteus medius, le gluteus accessorius et le gluteus profundus.

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Retrait ou rétention de la membrane argentée (tissus conjonctifs épais)
- Retrait ou rétention du tendon (ligament sacro-sciatique)
- Couverture de gras externe



Rosbif d'extérieur de ronde pour le four



Rôti d'extérieur de ronde pour la rôtisserie



Rôti d'extérieur de ronde pour cuisson rapide au four



Bifteck d'extérieur de ronde à mariner



Bifteck d'extérieur de ronde assaisonné

INTÉRIEUR DE RONDE



Intérieur de ronde

168



Intérieur de ronde (parée)

169A

Noms communs : Haut de ronde, tende de tranche

Muscles principaux : Semimembranosus, gracilis, adductor femoris, pectineus, sartorius, obturator externus/internus. Peut contenir l'iliopectus.

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Entier ou séparé
- Retrait ou rétention du muscle de la culotte (gracilis)
- Retrait ou rétention du pectineus ou du sartorius
- Couverture de gras externe



Intérieur de ronde pour cuisson au four



Intérieur de ronde pour cuisson rapide au four



Médallion d'intérieur de ronde à mariner



Bifteck d'intérieur de ronde assaisonné



Bifteck d'intérieur de ronde à mariner



Rosbif d'intérieur de ronde du rôti pour cuisson au four avec gras de porc (attendri)



Bifteck français d'intérieur de ronde au poivre à griller (attendri)



Tournedos d'intérieur de ronde à griller (attendri)



Intérieur de ronde pour roulades

LÉGENDE Guide de référence pour les symboles utilisés dans ce diagramme

MÉTHODES DE CUISSON RECOMMANDÉES



À griller



À fumer



À sauter



À faire cuire au four



À braiser, à mijoter, à cuire en ragoût



À mariner



Coupe à la scie



Ficelle



Coupe pour le barbecue



En brochette



Coupe papillon



Tranches minces 4 à 7 mm



Tranches moyennes 8 à 15 mm



Tranches épaisses 16 à 20 mm



Tranches très épaisses 21 à 30 mm



En cubes 20 x 20 x 20 mm

N° de la
NAMP

Association des usines nord-américaines
de transformation de la viande

444E

Code d'achat

SPÉCIFICATIONS DE FABRICATION

LONGE

HAUT DE SURLONGE



184

Noms communs : Bifteck de haut de surlonge désossée, cœur de la croupe

Muscles principaux : Gluteus medius, longissimus dorsi, biceps femoris, gluteus accessorius, gluteus profundus, tensor fasciae latae

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Tissus conjonctifs épais retirés
- Retrait ou rétention de la culotte (biceps femoris)
- Couverture de gras externe
- Echelle de poids



Rosbif de haut de surlonge pour cuisson au four



Haut de surlonge gourmet pour la rôtisserie



Haut de surlonge gourmet pour cuisson rapide au four



Haut de surlonge désossée



Bifteck de haut de surlonge à griller

HAUT DE SURLONGE PARÉ



184B

Noms communs : Bifteck de surlonge désossée, surlonge baseball, milieu de surlonge

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Muscles spécifiques (milieu uniquement et aucun bifteck de culotte)
- Couverture de gras externe
- Poids de la portion



Bifteck de haut de surlonge paré à griller



Médailion de haut de surlonge à griller



Médailion de haut de surlonge entouré de bacon à griller

CONCEPTS À VALEUR AJOUTÉE

Coupe initiale
(muscle principal)



Retrait des tissus conjonctifs épais, de la culotte, du gras extérieur et de la membrane

Bifteck/pour cuisson au four
(coupé en morceaux)



Séparer le muscle principal en le coupant en tiers tout en suivant le grain

Coupes de première qualité



Séparer chaque morceau de la façon désirée (p. ex. médaillons, filet et utiliser la viande parée pour faire des kebabs)

CULOTTE DE HAUT DE SURLONGE



184D

Noms communs : Culotte, culotte de la croupe

Muscles principaux : Biceps femoris

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Retrait ou rétention de la membrane argentée
- Couverture de gras externe



Bifteck de culotte de haut de surlonge à griller



Bifteck de culotte de haut de surlonge attendri



Lanières de culotte de haut de surlonge à sauter



Cubes de culotte de haut de surlonge à griller



Rosbif de culotte assaisonné (style Picanha)

CONCEPTS À VALEUR AJOUTÉE

- Biftecks de culotte assaisonnés
- Bifteck à sandwich assaisonné
- Rosbif de culotte assaisonné (rosbif de culotte de la croupe)
- Lanières/cubes assaisonnés
- Viande hachée à 90 % c/l de surlonge

TRIANGLE DE BAS DE SURLONGE



185C

Noms communs : Culotte de pointe de surlonge, queue de la croupe, rosbif de triangle, aiguillette barrée

Muscles principaux : Tensor fasciae latae

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Retrait ou rétention du gras et de la membrane (parée)
- Couverture de gras externe
- Echelle de poids



Rosbif de triangle de bas de surlonge pour cuisson au four



Triangle de surlonge pour cuisson rapide au four



Bifteck de triangle de bas de surlonge à griller



Médailion de triangle de bas de surlonge à griller



Cubes de triangle de surlonge pour kebabs



Lanières de triangle de bas de surlonge à sauter

POINTE DE BAS DE SURLONGE



Pointe de bas de surlonge

185B



Pointe de bas de surlonge (parée)

Noms communs : Pointe de surlonge, flanc épais

Muscles principaux : Vastus lateralis, vastus medialis, rectus femoris

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Retrait du tensor fasciae latae et de l'obliquus internus abdominis
- Entier ou en morceaux
- Retrait ou rétention du gras extérieur et de la membrane (parée)



Pointe de bas de surlonge pour cuisson rapide au four



Bifteck de pointe de bas de surlonge attendri



Bifteck de pointe de bas de surlonge à mariner



Médailion de pointe de surlonge à griller



Lanières de surlonge maigre à sauter

BAVETTE DE BAS SURLONGE



185A

Noms communs : Bouts de tranche de surlonge attendrie, bavette

Muscles principaux : Obliquus internus abdominis

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Retrait ou rétention de la membrane argentée/du gras (parée)
- Retrait ou rétention des tissus conjonctifs épais



Bifteck de bavette de bas de surlonge attendri



Bifteck de bavette de bas de surlonge à griller



Brochettes de bavette de bas de surlonge



Lanières à mariner



Bifteck de bavette de surlonge (style Arrachera)

FILET MIGNON



Filet

189

Nom commun : Filet mignon, châteaubriand

Muscles principaux : Psoas major, psoas minor, iliacus

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Retrait ou rétention du muscle latéral (psoas minor)
- Retrait ou rétention du gras situé sous l'aile (iliacus) du filet
- Retrait ou rétention de la membrane argentée (pelée ou non pelée)
- Echelle de poids



Filet raccourci



Tête de filet mignon



Rosbif de filet gourmet pour cuisson au four



Bifteck de filet mignon à cuisson rapide



Bifteck de filet mignon à griller

CONTRE-FILET



180

Nom communs : Contre-filet désossé

Muscles principaux : Longissimus dorsi, multifidi dorsi, gluteus medius, longissimus costarum, intercostales externus et internus

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Longueur de la queue (queue : la quantité de viande et de gras qui se prolonge au-delà de la noix de la longe)
- Les longueurs habituelles de queue de bœuf comprennent les suivantes : 0 x 0 po, 0 x 1 po, 1 x 1 po, 1 x 2 po, 2 x 2 po, 2 x 3 po¹
- Echelle de poids
- Viande parée ou non (multifidi dorsi)
- Retrait ou rétention des tissus ou de l'extrémité des veines (s'ils sont retirés, ceci produit une spécification de milieu de contre-filet)
- Retrait ou rétention avec spécifications (p. ex. 1 po) du tendon argenté²
- Retrait ou rétention de la viande intercostale (muscles intercostaux)
- Couverture de gras externe (p. ex. parure de 1/4 po)

¹ Le premier chiffre indique la longueur à l'extrémité de la surlonge et le deuxième indique la longueur à l'extrémité de la côte.
² Si la queue est retirée, ceci produit une spécification parée pour bifteck



Bifteck de contre-filet à griller

Noms communs : Bifteck de style New Yorkais, languette de bifteck Kansas city

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Coupe au milieu (retrait des tissus ou de l'extrémité de la veine) ou de bout en bout (tissus compris)
- Viande parée ou non (multifidi dorsi) retrait ou rétention avec spécifications (p. ex. 1 po) du tendon argenté
- Poids de la portion
- Longueur de la queue
- Couverture de gras externe



Médailon de contre-filet à griller

Noms communs : Médailon de contre-filet, médailon de contre-filet de type Rocky mountain, bifteck de contre-filet Manhattan

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Poids de la portion
- Couverture de gras externe



Contre-filet gourmet pour cuisson rapide au four



Rosbif de contre-filet



Bifteck de contre-filet assaisonné

CONCEPTS À VALEUR AJOUTÉE

Coupes initiales
(muscle principal)



Parer à une spécification de 0 x 0 : retirez le tendon arrière, la viande parée et la viande intercostale

Bifteck/pour cuisson au four
(coupé en morceaux)



Coupez le contre-filet tout juste à côté du centre.

Coupes de première qualité



Séparez chaque morceau de la façon désirée (p. ex. médaillons, filet et utilisez la viande parée pour faire des kebabs)

LONGE COURTE



174

Noms communs : Longe de bœuf, coupe courte

Muscles principaux : Longissimus dorsi, multifidi dorsi, gluteus medius, longissimus costarum, intercostales externus et internus, psoas major, psoas minor, iliacus

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Les longueurs habituelles de queue de bœuf comprennent les suivantes : 0 x 1 po, 1 x 1 po¹
- Flanc exclus

¹ Le premier chiffre indique la longueur à l'extrémité de la surlonge et le deuxième indique la longueur à l'extrémité de la côte



Rosbif d'aile gourmet



Bifteck de côte



Bifteck d'aile de côte



Bifteck de gros filet à griller

• A comprend du gluteus medius



Bifteck de gros filet assaisonné



Bifteck d'aloyau à griller

• Taille de la portion du filet



Bifteck d'aloyau assaisonné

COUPE TRADITIONNELLE



Gros filet

1173

Aloyau

1174

Aile

BIFTECKS DE LONGE

CÔTE

CÔTE



Côte complète
107



Côte de choix HTS
109D



Côte de choix - Prêt pour la four (style Chef)
109A

Noms communs : Côtes prêtes pour la cuisson, non désossées

Muscles principaux : Longissimus dorsi, spinalis dorsi, longissimus costarum, complexus, multifidi dorsi, muscles intercostaux internes et externes et les os de la 6^e à la 12^e côte (sept os)

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Longueur de la queue (queue : la quantité de viande et de gras qui se prolonge au-delà du faux-filet)
- Les longueurs habituelles de queue de bœuf comprennent les suivantes : 0 x 0 po, 0 x 1 po, 1 x 1 po, 2 x 2 po¹
- Echelle de poids
- Couverture de gras externe - avec ou sans gras dorsal
- Non désossée ou désossée
- Ficelée ou non
- Retrait ou rétention de la viande intercostale (muscles intercostaux)

¹ Le premier chiffre indique la longueur à l'extrémité de la longe et le deuxième indique la longueur à l'extrémité du bloc d'épaule



Faux-maigre de côte



Côte de dos de bœuf à griller

• Retrait ou rétention de la peau sur les os
• Entier ou en morceaux

FAUX-FILET



112

Noms communs : Noix de faux-filet roulée

Muscles principaux : Longissimus dorsi, spinalis dorsi

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Désossée
- Avec (112A) ou sans lèvres
- Echelle de poids



Rosbif de faux-filet gourmet



Bifteck de faux-filet à griller



Bifteck de faux-filet à cuisson rapide



Faux-filet gourmet pour cuisson rapide au four



Médailon de faux-filet à griller

CONCEPTS À VALEUR AJOUTÉE

Coupe initiale
(muscle principal)



Retrait des os de côtes, du train de côte, du muscle Spinalis dorsi et de la viande intercostale (muscles intercostaux)

Rôti/pour cuisson au four (coupé et en morceaux)



Séparez le long de la longueur de la queue à muscle principal

Coupes de première qualité



Séparez chaque morceau de la façon désirée (p. ex. médaillons, filet et utilisez la viande parée pour faire des kebabs)

BOUT DE FLANC

BOUT DE POITRINE DÉOSSÉE



121A

Nom communs : Flanc, poitrine de bœuf désossée

Muscles principaux : Cutaneus trunci, obliquus externus abdominis, muscles intercostaux, transversus abdominis, rectus abdominis

Éléments nécessitant une spécification :

- Retrait ou rétention de la viande intercostale (muscles intercostaux)
- Retrait ou rétention du diaphragme
- Retrait ou rétention de l'intérieur de hampe
- Couverture de gras

FLANC DE BŒUF



193

Nom commun : Bifteck de flanc

Muscles principaux : Rectus abdominis

Éléments nécessitant une spécification :

- Retrait ou rétention de la membrane séreuse ou du tissu conjonctif
- Exigences en matière d'emballage



Bifteck de flanc à mariner



Bifteck de flanc assaisonné - style London Broil

BOUT DE CÔTES DE BŒUF



123

Nom commun : Côtes à braiser

Muscles principaux : Serratus ventralis, latissimus dorsi, intercostales externus et internus. La version non désossée pourrait comprendre les côtes 5 à 12.

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Degré de parure préalable
- Couverture de gras externe
- Non désossées ou désossées (123D)
- Taille de la portion (nombre de côtes)
- Poids de la portion



Bout de côtes



Bout de côtes à mijoter



Bout de côtes désossé à mijoter



Bout de côte en tranches (des sept os)

CÔTES PRÊTES POUR LA CUISSON



Côtes complètes
107



Rôti de côtes de choix pour la rôtisserie
110

Nom commun : Côtes de style tuxedo, côte désossée avec gras dorsal

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Longueur de la queue
- Attachées ou ficelées
- Retrait ou rétention de la viande intercostale (muscles intercostaux)
- Echelle de poids



Rosbif désossé de côtes de choix gourmet pour cuisson au four



Rosbif de côtes de choix gourmet pour cuisson au four



Rosbif de côtes gourmet pour cuisson au four



Rosbif de côtes parée gourmet pour cuisson au four



Rosbif de côtes de choix gourmet pour cuisson au four



Bifteck de côte de choix à griller



Bifteck de côte de choix attendri



Bifteck de côte parée à griller

COUPE TRADITIONNELLE



Côtes de choix (côtes 7 à 12) 1112A

de côtes (côte 6) de première qualité pour le four

BIFTECKS DE CÔTES (CÔTES 6 À 12)

POINTE DE POITRINE

POINTE DE POITRINE



120

Noms communs : Pointe de poitrine, poitrine complète

Muscles principaux : Muscle pectoral profond, serratus ventralis, cutaneus trunci, muscles intercostaux

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Retrait ou rétention du bout plat de la côte (pectoralis profond)
- Retrait ou rétention de la viande intercostale (muscles intercostaux)
- Retrait ou rétention du cutaneus trunci
- Couverture de gras externe
- Echelle de poids



Pointe de poitrine pour pot-au-feu désossée



Bifteck de pointe de poitrine de style campagnard à mijoter



Lanières de pointe de poitrine à mijoter

JARRET



Jarret
117

Noms communs : Viande de jarret, jarret

Éléments nécessitant une spécification :

- Taille de la portion
- Non désossé ou désossé
- Retrait ou rétention des tissus conjonctifs ou de la peau
- Retrait ou rétention des tendons
- Partie avant du jarret ou partie arrière du jarret seulement
- Exigences concernant les groupes de muscles spécifiques



Partie arrière du jarret désossée



Partie avant du jarret désossée



Viande Digital



Viande de milieu de jarret désossée pour ragoût



Viande de saillie de jarret désossée pour ragoût



Viande de milieu de jarret désossée pour ragoût

ONGLET



140

Noms communs : Bifteck d'onglet

Muscles principaux : Partie lombaire du diaphragme

Éléments nécessitant une spécification :

- Retrait ou rétention de la membrane
- Exigences en matière d'emballage

INTÉRIEUR DE HAMPE



1210

Nom commun : Bifteck d'intérieur de hampe

Muscles principaux : Transversus abdominis

Éléments nécessitant une spécification :

- Le quartier arrière et l'extrémité du flanc sont inclus
- Retrait ou rétention de la membrane
- Exigences en matière d'emballage



Bifteck d'intérieur de hampe



Lanières d'intérieur de hampe pour fajitas

EXTÉRIEUR DE HAMPE



121C

Nom commun : Hampe

Muscles principaux : Partie musculaire costale du diaphragme

Éléments nécessitant une spécification :

- Le quartier arrière et l'extrémité du flanc sont inclus
- Retrait ou rétention de la membrane
- Exigences en matière d'emballage



Dénudé

121E



Bifteck d'extérieur de hampe



Bifteck de hamper à mariner



Lanières d'extérieur de hampe pour fajitas

BLOC D'ÉPAULE

PECTORAL



Noms communs : Pectoral, bout de plat de côte
Muscles principaux : Pectoralis profundus
Éléments nécessitant une spécification :

- Retrait ou rétention du gras et d'autres tissus (parée)
- Exigences en matière d'emballage



Lanières de bœuf à mariner



Bœuf pour ragoût

POINTE D'ÉPAULE



Noms communs : Côtes croisées désossées, pointe à coupe longue, pointe à coupe courte, cœur de pointe

Muscles principaux : Delticoideus, teres major, groupe du triceps brachii caput longum, mediale, laterale, infraspinatus

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Coupe longue ou courte
- Retrait ou rétention du plat (infraspinatus)
- Retrait ou rétention de la pointe tendre (teres major)
- Couverture de gras externe



Côtes croisées désossées pour pot-au-feu



Bifeck désossé de côtes croisées à mijoter

FILET D'ÉPAULE



Noms communs : Petite tendre, filet d'épaule

Muscles principaux : Teres major

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Retrait ou rétention du gras et d'autres tissus (parés)
- Retrait ou rétention de la membrane argentée
- Entier ou divisé en portions



Médailon de filet d'épaule

HAUT-DE-CÔTES



Noms communs : Bloc d'épaule (désossé), plat de bloc d'épaule (désossé), carré de viande de bloc d'épaule (désossé)

Muscles principaux : Serratus ventralis, pectoralis superficialis, scalenus dorsalis, muscles intercostaux et peuvent comprendre les côtes 2 à 5

Éléments nécessitant une spécification :

- Retrait ou rétention des côtes
- Exigence sur le nombre de côtes
- Exigence sur la longueur des côtes
- Couverture de gras



Bout de côtes à mariner

CONCEPTS À VALEUR AJOUTÉE

- Côte assaisonnée à saveur barbecue
- Quatre portions de bifecks de côte assaisonnées à l'asiatique
- Désossés pour les viandes hachées d'origine
- Désossés pour les viandes restructurées
- Amuse-gueule

HAUT DE PALETTE DÉOSSÉ



Noms communs : Jumeau à bifeck, échine, bloc d'épaule

Muscles principaux : Supraspinatus

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Retrait ou rétention de la membrane argentée

MACREUSE



Noms communs : Haut de palette

Muscles principaux : Infraspinatus

Éléments nécessitant une spécification :

- Longueur de la queue à l'extrémité de l'omoplate
- Retrait ou rétention de la peau sur les os (pernosteum)
- Retrait ou rétention du tendon central
- Exigences en matière d'emballage



Haut de palette pour pot-au-feu

COUPE



1. Retirer le tendon central
2. Couper le bifeck ou les languettes à contre-sens de la direction du grain de viande



Bifeck de macreuse



Pavé de macreuse à griller

PALETTE



Bifeck de palette



Oeil de palette désossé

116A

Noms communs : Palette désossée, bas de palette

Muscles principaux : Longissimus dorsi, spinalis dorsi, subscapularis, rhomboideus, complexus, serratus, ventralis, serratus dorsalis, longissimus costarum, muscles intercostaux internes

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité
- Désossé ou non désossé
- Largeur - distance de la découpe à partir de la crête ventrale



Bas de palette désossé pour pot-au-feu



Bifeck de bas de palette désossé à mijoter



Bœuf pour ragoût



Bifeck de palette à mijoter



Palette pour pot-au-feu



Bifeck de palette style Denver



Bifeck de flanc de bas de palette de style Sierra



Bifeck de bas de palette désossé campagnard



Bifeck de bas de palette

HAUT DE CÔTE DÉOSSÉ



116G



Bout de côtes désossé

Noms communs : Plat de bloc d'épaule, bloc d'épaule, carré de viande de bloc d'épaule, bout de côtes désossé

Muscles principaux : Serratus ventralis

Éléments nécessitant une spécification :

- Classement de qualité, hautement persillé
- Retrait du gras de surface
- Retrait de la membrane argentée

1116G

ABATS COMESTIBLES

FOIE DE BŒUF

1724



Éléments nécessitant une spécification :

- Entier ou en tranches
- Poids de la portion (si tranché)
- Membrane retirée
- Déveiné

QUEUE DE BŒUF

1791



Éléments nécessitant une spécification :

- Taille

REIN DE BŒUF

1728



Éléments nécessitant une spécification :

- Déveiné

LANGUE DE BŒUF

1710



Éléments nécessitant une spécification :

- Type de coupe (p. ex. coupe suisse, coupe carrée)

TRIPES DE BŒUF

1739



Éléments nécessitant une spécification :

- Écaillées ou blanchies
- Choisissez le type : reticulum, psautier, « bonnet nid d'abeilles », pilier de rumen

MOELLE OSSEUSE

1789



Éléments nécessitant une spécification :

- Recueillie du tibia, du fémur ou de l'humérus
- Exposée à au moins une extrémité de chaque section sciée

VIANDES HACHÉES D'ORIGINE 137

Éléments nécessitant une spécification :

- Détermination visuelle ou chimique du point maigre
- Origine du bloc de viande (p. ex. bloc d'épaule ou surlonge)
- Teneur minimale en pourcentage de viande hachée d'origine

RONDE

SURLONGE

BLOC D'ÉPAULE



Bœuf haché extra maigre

Bœuf haché extra maigre

Bœuf haché maigre



90 % bœuf haché maigre

90 % bœuf haché maigre

83 % bœuf haché maigre

NORMES EN MATIÈRE DE CLASSEMENT DE QUALITÉ ET DE PERSILLAGE AU CANADA ET AUX ÉTATS-UNIS*

CANADA	ÉTAT DU PERSILLÉ	ÉTATS-UNIS
Catégorie Canada Prime	Abondant	Catégorie USDA Prime
	Modérément abondant	
	Légèrement abondant [†]	
Canada AAA	Modéré	USDA Choice
	Modeste	
	Peu abondant [†]	
Canada AA	Très peu abondant [†]	USDA Select
Canada A	Traces	USDA Standard
	Presque inexistant	

CATÉGORIE	Prime	AAA	AA	A
SYMBÔLES CANADIENS OFFICIELS DES CATÉGORIES DE BŒUF				

Catégorie	Persillage**	Maturité	Couleur de la viande	Couleur du gras	Musculature	Texture de la viande
CANADA						
Prime	Légèrement abondant	Jeune	Rouge vif seulement	Sans gras jaune	Bonne musculature ou mieux	Ferme seulement
AAA	Peu abondant	Jeune	Rouge vif seulement	Sans gras jaune	Bonne musculature ou mieux	Ferme seulement
AA	Très peu abondant	Jeune	Rouge vif seulement	Sans gras jaune	Bonne musculature ou mieux	Ferme seulement
A	Trace	Jeune	Rouge vif seulement	Sans gras jaune	Bonne musculature ou mieux	Ferme seulement
Catégorie	Persillage**	Maturité	Couleur de la viande	Couleur du gras	Musculature	Texture de la viande
ÉTATS-UNIS						
Prime	Légèrement abondant	Maturité A et B	Rouge pâle	Matière grasse jaune permise	Aucune exigence minimale	Modérément ferme
Choice	Peu abondant	Maturité A et B	Coups sombres permises	Matière grasse jaune permise	Aucune exigence minimale	Légèrement ferme
Select	Très peu abondant	Maturité A	Coups sombres permises	Matière grasse jaune permise	Aucune exigence minimale	Légèrement tendre
Standard	Presque inexistant	Maturité A et B	Coups sombres permises	Matière grasse jaune permise	Aucune exigence minimale	Tendre

* Les normes canadiennes en matière de persillage ont été changées en 1996 afin de s'aligner avec celles en vigueur aux États-Unis. Les normes minimales en matière de persillage utilisées pour les catégories USDA Prime (légèrement abondant), Choice (peu abondant) et Select (très peu abondant) sont les mêmes qui sont utilisées au Canada afin d'isoler les jeunes carcasses de qualité dans les catégories Canada Prime, AAA et AA, respectivement.

** Persillage minimal permis pour un classement de qualité

† Les illustrations ci-dessus sont des reproductions réduites des photos officielles de persillage de l'USDA préparées pour l'USDA et rendues disponibles par la National Cattlemen's Beef Association

SALUBRITÉ DES ALIMENTS



L'Agence canadienne d'inspection des aliments veille à l'application des lois fédérales visant la santé animale et la salubrité du bœuf canadien.



La surveillance de température est réalisée tout au long du processus de production du bœuf, tel que requis par le système d'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP).



L'alimentation au grain favorise la production de viande bien persillée, tendre et savoureuse et d'un gras ferme et blanc.



La capacité du Canada à identifier une nouvelle maladie animale et à intervenir, le cas échéant, s'appuie sur un système national de surveillance des maladies animales.



Le Système canadien de traçabilité du bétail fait appel à des étiquettes d'oreille IRTF jumelées à une banque de données nationale pour identifier rapidement et précisément les animaux.



L'inspection ante mortem est effectuée pour évaluer la santé des bovins vivants avant l'abattage.



Par l'entremise du processus de la production, les producteurs de bœuf et les vétérinaires assurent la surveillance de la santé des animaux.



Les mesures de contrôle des importations de produits génétique animale comportent des quarantaines et inspections aux points d'entrée ainsi que des épreuves de dépistage des maladies animales exotiques.



Au Canada, tous les établissements de transformation qui exportent du bœuf doivent mettre en œuvre un système HACCP de salubrité alimentaire pour le bœuf.

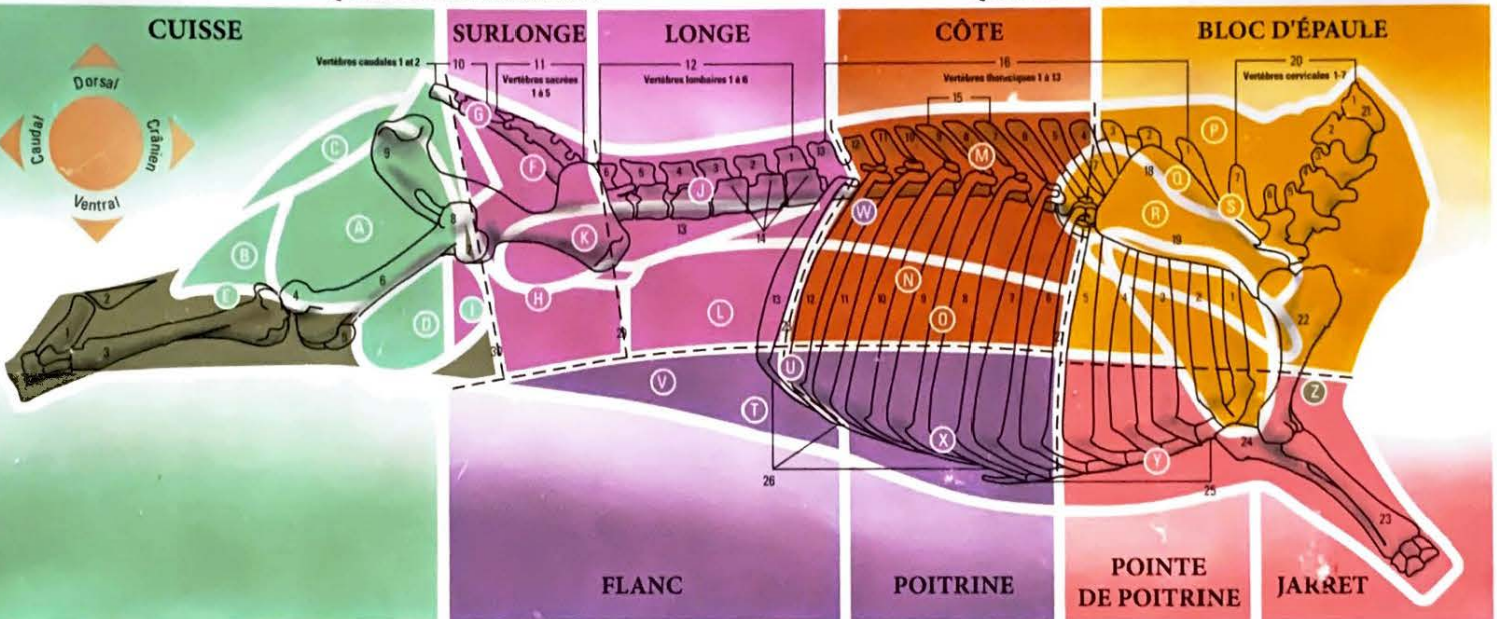


Le retrait des matières à risque spécifiées (MRS) permet l'analyse et la maîtrise d'éventuels risques reliés à l'alimentation des bovins.

GUIDE DU SQUELETTE ET PRINCIPAUX GROUPES MUSCULAIRES

QUARTIER ARRIÈRE

QUARTIER AVANT



NOMENCLATURE DE LA STRUCTURE OSSEUSE

- 1 Tarse (os du jarret)
- 2 Corde du jarret (tendon d'achille)
- 3 Tibia (os du jarret arrière)
- 4 Grasset
- 5 Rotule (patella)
- 6 Fémur (os de la jambe)
- 7 Rotule du fémur
- 8 Protubérance du fémur
- 9 Os iliaque (os du bassin)
- 10 Os de queue (vertèbres caudales)
- 11 Sacrum (vertèbres sacrées)
- 12 Os de longe (vertèbres lombaires)
- 13 Os de l'échine
- 14 Apophyse transverse des vertèbres lombaires
- 15 Apophyses épineuses
- 16 Os dorsaux (vertèbres thoraciques)
- 17 Cartilage de l'omoplate
- 18 Cartilage scapulaire
- 19 Omoplate (scapula)
- 20 Os du cou (vertèbres cervicales)
- 21 Atlas
- 22 Humérus (os de l'épaule)
- 23 Cubitus (seulement)
- 24 Radius (seulement)
- 25 Sternum (os de la poitrine)
- 26 Cartilage costal
- 27 Séparation entre le bloc d'épaule et les côtes
- 28 Séparation entre les côtes et la longe
- 29 Séparation entre la longe et la surlonge
- 30 Séparation entre la surlonge et la hanche

SECTION DE LA HANCHE

- 1 Intérieur de ronde (haut de rondel)
- 2 Plat d'extérieur de ronde
- 3 Noix de ronde
- 4 Pointe de surlonge (flanc épais)
- 5 Grand muscle digital

SECTION DE LA SURLONGE

- 1 Haut de surlonge (cœur de la croupe)
- 2 Haut de surlonge paré (partie supérieure de la croupe, culotte)
- 3 Triangle de bas de surlonge (partie supérieure de la pointe de surlonge, queue de la croupe)
- 4 Pointe de bas de surlonge

SECTION DE LA LONGE

- 1 Contre filet
- 2 Filet (pelé, dénudé, avec ailes)
- 3 Bavette de bas de surlonge (bout de tranche de surlonge attendrie)

SECTION DES CÔTES

- 1 Côte (faux-filet)
- 2 Viande intercostale (entre deux côtes)
- 3 Bout de côtes désossé et bout de côtes (extrémité des côtes)

SECTION DU BLOC D'ÉPAULE

- 1 Palette roulée (bas de palette)
- 2 Bas de tendre (jumeau à bifteck, échine)
- 3 Haut de palette
- 4 Pointe d'épaule (paleron)

SECTION DU FLANC

- 1 Intérieur de hampe
- 2 Extérieur de hampe (hampe mince)
- 3 Flanc
- 4 Filet suspendu (hampe épaisse)

SECTION DE LA POITRINE

- 1 Bout de poitrine

SECTION DE LA POINTE DE POITRINE

- 1 Pointe de poitrine

SECTION SPÉCIALISÉE

- 1 Muscle conique



Balayez ici
pour vous rendre sur le
CanadaBeef.ca

www.canadabeef.ca

Limitation de responsabilité : ces renseignements ont été recueillis à partir de sources et de documents considérés comme fiables. L'exactitude des présents renseignements n'est pas garantie, et Beef Canada Inc. et ses partenaires n'assument aucune responsabilité en cas de dommages ni de pertes entraînées par l'inexactitude ou l'omission de renseignements.

© Beef Canada Inc. 2014. Imprimé au Canada R. M03Y14.152313

CBMG H-FRE-0314



BŒUF CANADIEN

La qualité qui inspire confiance.