



BOEUF CANADIEN

La qualité qui inspire confiance. ^{MD}

Guide de marchandisage du bœuf canadien



CUISSE/RONDE

POINTE DE SURLONGE (POINTE)



167

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)



Rosbit de surlonge pour cuisson rapide au four



Rosbit de surlonge pour la rotisserie



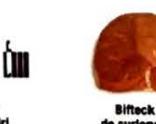
Rosbit de pointe de surlonge pour le four



Noix de la pointe de surlonge



Bifteck de pointe de surlonge attendri



Bifteck de pointe de surlonge à mariner



Médaille de pointe de surlonge à mariner

NOIX DE RONDE



171C

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)



Noix de ronde pour cuisson au four



Bifteck de noix de ronde à mariner



Bifteck de noix de ronde attendri



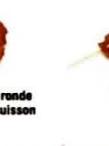
Noix de ronde pour cuisson rapide au four



Bifteck de noix de ronde au poivre à mariner



Rosbit de noix de ronde avec bacon pour cuisson au four



Rosbit de noix de ronde avec bacon pour cuisson au four



Lanières de noix de ronde pour sauté

CUISSE PONDEROSA



166B



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



Lanières de cuisse à mariner à sauter



Rosbit de talon de ronde pour cuisson au four



Cubes de cuisse à mariner



Bifteck de cuisse attendri

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 ragout

À mariner
Coupé à la scie
Ficelé
Coupé pour le barbecue
En brochette
Coupé papillon

SPÉCIFICATIONS DE FABRICATION



LONGE

HAUT DE SURLONGE



184

Noms communs : Bifteck de haut de surlonge désossee, 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
- Échelle de poids

Rosbif de haut de surlonge pour cuisson au four

Haut de surlonge gourmet pour la rotisserie

Haut de surlonge gourmet pour cuisson rapide au four

Haut de surlonge désossee

Bifteck de haut de surlonge à griller

HAUT DE SURLONGE PARÉ



184B

Noms communs : Bifteck de surlonge désossee, 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



Médallion de haut de surlonge à griller



Médallion de haut de surlonge entouré de bacon à griller

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

CONCEPTS À VALEUR AJOUTÉE

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



Rosbif de culotte assaisonné (style Picarina)

TRIANGLE DE BAS DE SURLONGE



185C

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

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
- Échelle de poids



Rosbif de triangle de bas de surlonge pour cuisson au four



Médaillasson de triangle de bas de surlonge à griller



Triangle de surlonge pour cuisson rapide au four



Cubes de triangle de surlonge pour kababs



Bifteck de triangle de bas de surlonge à griller



Lanières de triangle de bas de surlonge à sauter

POINTE DE BAS DE SURLONGE



185B

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



Pointe de bas de surlonge (parée)



Bifteck

de pointe de bas de surlonge attendri



Bifteck de pointe de bas de surlonge à mariner



Médaillasson 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



Bruchettes de bavette de bas de surlonge



Lanières à mariner



Bifteck de bavette de surlonge (style Arrachera)

FILET MIGNON



189

Nom commun : Filet mignon, châteaubriand

Muscles principaux : Psoas major, psoas minor, iliacus

Éléments nécessitant une spécification :

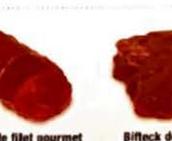
- Classement de qualité
- Retrait ou rétention du muscle lateral (psoas minor)
- Retrait ou rétention du gras situé sous l'aile (iliacus) du filet
- Retrait ou rétention de la membrane argentée (pelée ou non pelée)
- Échelle de poids



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

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 du bout en bœuf (tissus compris)
- Viande parée ou non (multifidi dorsi) retrait ou rétention avec spécifications (p. ex. 1 po) du tendon argente
- Poids de la portion
- Longueur de la queue
- Couverture de gras externe

Coupes initiales (muscle principal)



Parez à une spécification de 0 x 0. Retirez le tendon arrière, la viande parée et la viande intercostale.

CONCEPTS À VALEUR AJOUTÉE

Bifteck/pour cuisson au four (coupé en morceaux)



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

Coupes de première qualité



Separé chaque morceau de la façon désirée (p. ex. médallons, 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 po
- 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.

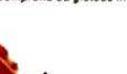


Rosbit d'ail de côte gourmet

Bifteck de côte

Bifteck d'ail de côte

Bifteck de gros filet à griller



Bifteck de gros filet attendri

Bifteck d'ail de côte à griller

• Taille de la portion du filet

Bifteck d'ail de côte attendri

COUPE TRADITIONNELLE



Gros filet

1173

Aloyau

1174

Aille

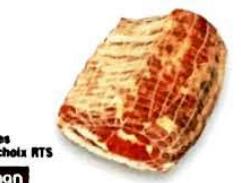
BIFTECKS DE LONGE

CÔTE

CÔTE



Côte complète
107



Côte de choix RTS
1090



109A

Noms communs : Côtes prêtes pour la cuisson, non désosées

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 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 po
- Echelle de poids
- Viande parée ou non (multifidi dorsi)
- Retrait ou rétention des tissus ou de l'extrémité des veines (si ils sont retirés, ceci produit une spécification de milieu de contre-filet)
- Retrait ou rétention avec spécifications (p. ex. 1 po) du tendon argente²
- 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

Faux-maigre de côte

Côtes 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-filé roulée

Muscles principaux : Longissimus dorsi, spinalis dorsi

Éléments nécessitant une spécification :

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



Rosbit de faux-filé gourmet



Bifteck de faux-filé à griller

Bifteck de faux-filé à cuire rapidement



Faux-filé gourmet pour cuisson rapide au four



Médaille de faux-filé à griller

CONCEPTS À VALEUR AJOUTÉE

Coupe initiale (muscle principal)

112C



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

112D



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

Separé le long de la longueur de la queue à muscle principal.

Coupes de première qualité



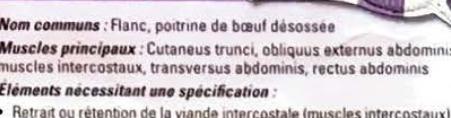
Separé chaque morceau de la façon désirée (p. ex. médallons, filet et utilisez la viande parée pour faire des rebabas).

BOUT DE FLANC

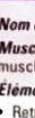
BOUT DE POITRINE DÉSOSÉ



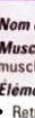
121A



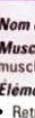
121B



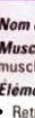
121C



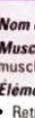
121D



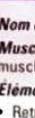
121E



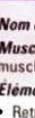
121F



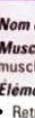
121G



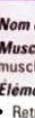
121H



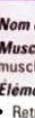
121I



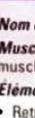
121J



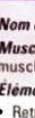
121K



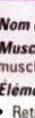
121L



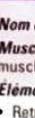
121M



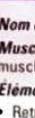
121N



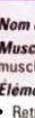
121O



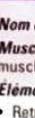
121P



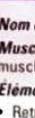
121Q



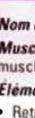
121R



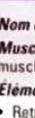
121S



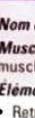
121T



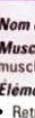
121U



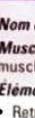
121V



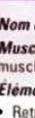
121W



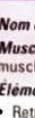
121X



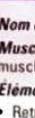
121Y



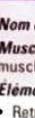
121Z



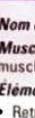
121AA



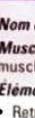
121AB



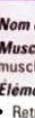
121AC



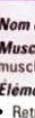
121AD



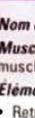
121AE



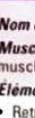
121AF



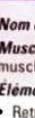
121AG



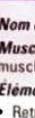
121AH



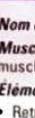
121AI



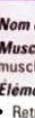
121AJ



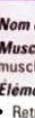
121AK



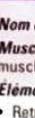
121AL



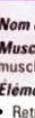
121AM



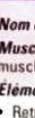
121AN



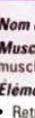
121AO



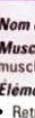
121AP



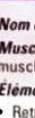
121AQ



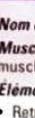
121AR



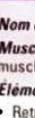
121AS



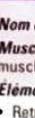
121AT



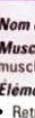
121AU



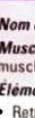
121AV



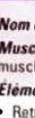
121AW



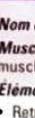
121AX



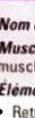
121AY



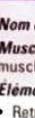
121AZ



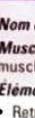
121BA



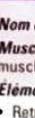
121BB



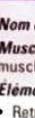
121BC



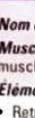
121BD



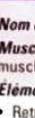
121BE



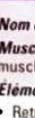
121BF



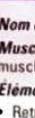
121BG



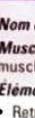
121BH



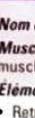
121BI



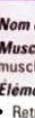
121BJ



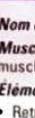
121BK



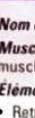
121BL



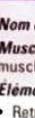
121BM



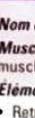
121BN



121BO



121BP



121BQ

</

BOUT DE CÔTES DE BOEUF



123



Nom commun : Côtes à braiser

Muscles principaux : Serratus ventralis, latissimus dorsi, intercostales externus et internus. La version non désossée pourrait comprendre les côtes 8 à 12.

Éléments nécessitant une spécification :

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

CÔTES PRÈTES POUR LA CUISSON



Côtes complètes

107



Rôti de côtes de choix pour la rotisserie

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 ficelees
- 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)

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

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 profundus)
- Retrait ou rétention de la viande intercostale (muscles intercostaux)
- Retrait ou rétention du cutaneus trunci
- Couverture de gras externe
- Échelle 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 désossé pour ragoût



Viande de saillie de jarret désossée pour ragoût



Viande de milieu de jarret désossé pour ragoût

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 hampe à marinier



Lanières d'extérieur de hampe pour fajitas

BLOC D'ÉPAULE

PECTORAL



Noms communs : Pectoral, bout de plat de côté

Muscles principaux : Pectoralis profundus

Éléments nécessitant une spécification :

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

115D

Noms communs : Pectoral, bout de plat de côté

Muscles principaux : Pectoralis profundus

Éléments nécessitant une spécification :

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



Lanières de bœuf à mariner



Bœuf pour ragout

POINTE D'ÉPAULE



114

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

Muscles principaux : Deltoïdeus, teres major, groupe du triceps brachii caput longum, mediale, latérale, 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



Bifteck désossé de côtes croisées à mijoter

FILET D'ÉPAULE



114F

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

Médaillon de filet d'épaule

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

130



Bout de côtes à mariner

CONCEPTS À VALEUR AJOUTÉE

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

HAUT DE PALETTE DÉSOSSÉ



116B

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

Muscles principaux : Supraspinatus

Éléments nécessitant une spécification :

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

MACREUSE



114D

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 (penosteum)
- Retrait ou rétention du tendon central
- Exigences en matière d'emballage



Haut de palette pour pot-au-feu

COUPE



1114D

Bifteck de macreuse



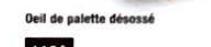
Pavé de macreuse à griller

PALETTE



116A

Bifteck de palette



Os de palette désossé

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



Bifteck de bas de palette désossé à mijoter



Bœuf pour ragout



Bifteck de palette à mijoter

HAUT DE CÔTE DÉSOSSÉ



116G

Noms communs : Plat de bloc d'épaule, bloc d'épaule, carre 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

Bout de côtes désossé

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 : réticulum, 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
- Teneur minimale en pourcentage de viande hachée d'origine

RONDE



Canada Bœuf haché extra maigre

USA 90 % bœuf haché maigre

SURLONGE



Canada Bœuf haché extra maigre

USA 90 % bœuf haché maigre

BLOC D'ÉPAULE



Canada Bœuf haché maigre

USA 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 ¹	
Canada AAA	Modéré	USDA Choice
	Modeste	
	Peu abondant ¹	
Canada AA	Très peu abondant ¹	USDA Select
Canada A	Traces	
	Presque inexistant	USDA Standard

CATÉGORIE	Prime	AAA	AA	A
SYMBOLS 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
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	Coupes sombres permises	Matière grasse jaune permise	Aucune exigence minimale	Légèrement ferme
Select	Très peu abondant	Maturité A	Coupes sombres permises	Matière grasse jaune permise	Aucune exigence minimale	Légèrement tendre
Standard	Presque inexistant	Maturité A et B	Coupes 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).



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



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



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



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



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



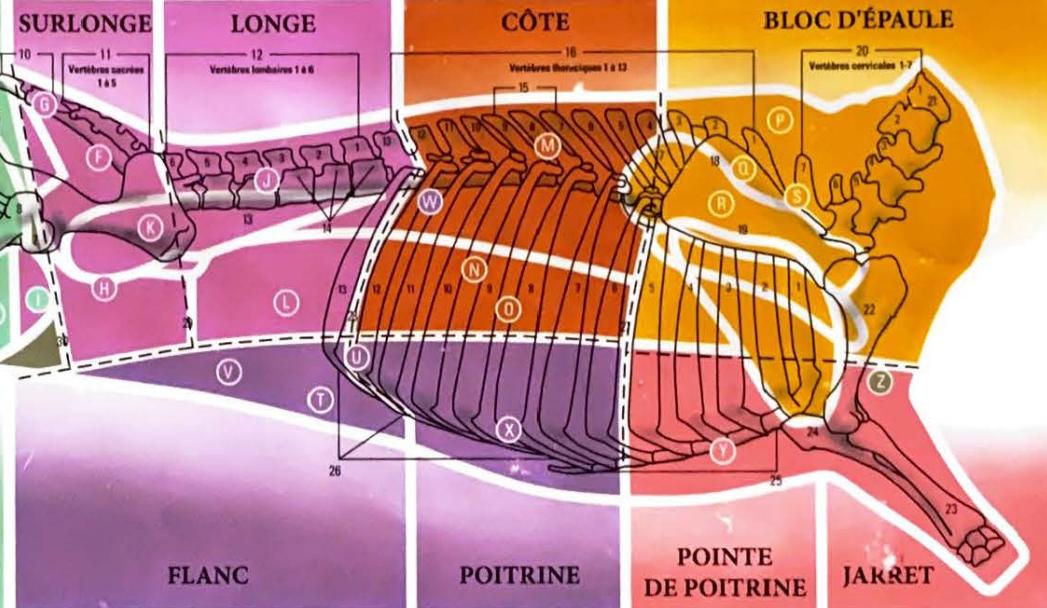
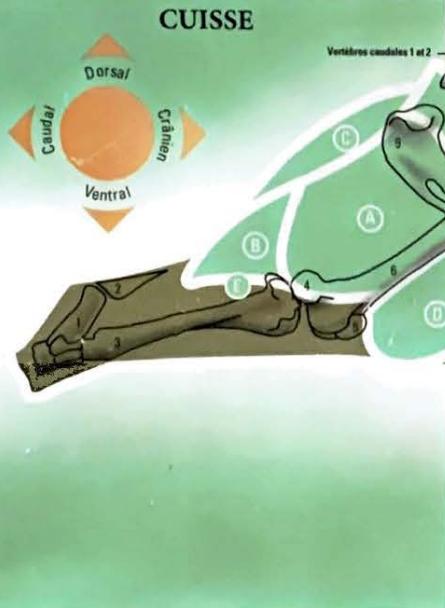
La capacité du Canada à identifier une nouvelle maladie animale et à intervenir, le cas échéant, s'appuie sur un système national de surveillance des maladies animales.



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.

GUIDE DU SQUELETTE ET PRINCIPAUX GROUPES MUSCULAIRES

QUARTIER ARRIÈRE



NOMENCLATURE DE LA STRUCTURE OSSEUSE

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

SECTION DE LA HANCHE

- Ⓐ Intérieur de ronde (haut de ronde)
- Ⓑ Plat d'extérieur de ronde
- Ⓒ Noix de ronde
- Ⓓ Pointe de surlonge (flanc épais)
- Ⓔ Grand muscle digital

SECTION DE LA SURLONGE

- Ⓐ Haut de surlonge (cœur de la croupe)
- Ⓑ Haut de surlonge paré (partie supérieure de la croupe, culotte)
- Ⓒ Triangle de bas de surlonge (partie supérieure de la pointe de surlonge, queue de la croupe)
- Ⓓ Pointe de bas de surlonge

SECTION DE LA LONGE

- Ⓐ Contre filet
- Ⓑ Filet (pelé, dénudé, avec ailes)
- Ⓒ Bavette de bas de surlonge (bout de tranche de surlonge attendre)

SECTION DES CÔTES

- Ⓐ Côte (faux filet)
- Ⓑ Viande intercostale (entre deux côtes)
- Ⓒ Bout de côtes déossé et bout de côtes (extrémité des côtes)

SECTION DU BLOC D'ÉPAULE

- Ⓐ Palette roulée (bas de palette)
- Ⓑ Bas de tendre (jumeau à bifteck, échine)
- Ⓒ Haut de palette
- Ⓓ Pointe d'épaule (paleron)

SECTION DU FLANC

- Ⓐ Intérieur de hampe
- Ⓑ Extérieur de hampe (hampe mince)
- Ⓒ Flanc
- Ⓓ Filet suspendu (hampe épaisse)

SECTION DE LA POITRINE

- Ⓐ Bout de poitrine

SECTION DE LA POINTE DE POITRINE

- Ⓐ Pointe de poitrine

SECTION SPÉCIALISÉE

- Ⓐ Muscle conique



Scannez 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'exhaustivité des renseignements n'est pas garantie, et Bœuf Canada Inc. et ses partenaires n'assument aucune responsabilité en cas de dommages ni de pertes entraînés par l'inexactitude ou l'omission de renseignements.

© Bœuf Canada Inc. 2014 Imprimé au Canada R-M02Y14-152313

CBMG-H-FRE-0314



La qualité qui inspire confiance. MO