



114D PSO 1 Beef Chuck, Shoulder (Clod), Top Blade / Paleta, Espaldilla de Planchuela



116A Beef Chuck, Chuck Roll / Rollo de Espaldilla



120 Beef Brisket, Deckle-Off, Boneless / Pecho ("Brisket"), sin Grasa, Deshuesada



121C Beef Plate, Outside Skirt (IM) / Costillar, Arrachera Regular (M. Diafragma)



109 Beef Rib, Roast-Ready Asado de Costilla de Res



109D Beef Rib, Roast-Ready, Cover Off, Short Cut (Export Style) / Chuletón (Dorso de Res), Listo para Rostizar, Sin Tapa, Pieza Corta (de Exportación)



193 Beef Flank, Flank Steak Bistec de Falda de Res



1103B Beef Rib, Rib Steak, Bone In, Frenched / Chuletón, Bistec Con Hueso, Estilo Francés



112A Beef Rib, Ribeye, Lip-On Sobrelomo de Res ("Ribeye")



1112 Beef Rib, Ribeye Roll Steak, Boneless / Bistec de Sobrelomo de Res ("Ribeye"), Deshuesado



180 Beef Loin, Strip Loin, Boneless / Lomo de Res, Deshuesado



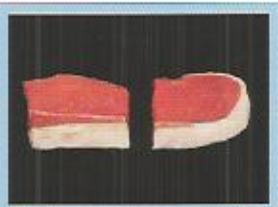
1180 Beef Loin, Strip Loin Steak, Boneless / Bistec de Lomo de Res, Deshuesado



1173 Beef Loin, Porterhouse Steak / Lomo de Res, Corte "Porterhouse"



166B Beef Round, Rump and Shank Partially Off, Handle On Pernil Trasero de Res, Preparado para Asar, con Mango



1169 Beef Round, Top (Inside) Round Steak / Bistec de Pulpa Redonda



189A Beef Loin, Tenderloin, Full, Side Muscle On, Defatted / Filete de Res (Lomo), con Cordon, Limpio



1190A Beef Loin, Tenderloin Steak, Side Muscle Off, Skinned Filete de Res (Lomo), sin Cordon, Limpio



184B PSO 1 Beef Loin, Top Sirloin Butt, Center-Cut, Boneless, Cap Off (IM) / Lomo, Top Sirloin, Aguayón sin Tapa, Corte del Centro



169A Beef Round, Top (Inside), Cap Off / Pierna (Piña), Pulpa Negra (Cara/Centro) sin Tapa



171B Beef Round, Outside Round (Flat) / Pierna (Piña), Contracara, Pulpa Blanca



184E Beef Loin, Top Sirloin, Butt, Boneless, 2-Piece / Lomo, Top Sirloin, Aguayón y Tapa, Deshuesados y Limpios, Separados en 2 piezas



1184B PSO 1 Beef Loin, Bottom Sirloin Butt Steak, Center-Cut, Boneless (IM) / Lomo, Top Sirloin, Bistec de Aguayón sin Tapa, Corte del Centro, Deshuesado (M. Glúteo Medio)



135A Beef for Stewing Carne para Guisar de Res



136 Ground Beef Carne Molida de Res



1100 Beef Cubed Steak Bistec Machacado de Res

Round Pierna

Loin Lomo

Rib Costilla

Brisket/Plate/Flank Pecho/Falda

Chuck Espaldilla

The cuts shown are a partial representation of NAMP/IMPS items.