

# VCR

*Construcciones y Comercio S.L.*



## Premium Brazilian Frozen Beef Export Catalogue — 2026 —



# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 巴西优质牛肉出口产品

VCR Comercio & Construcciones S.L. 荣幸向您介绍我们用于国际市场销售的巴西优质冷冻牛肉产品系列。我们的产品来自信誉良好的加工厂，并按照严格的质量控制标准进行生产，以确保稳定的供应、优良的产品品质，以及满足全球各类市场需求的适用性



## 公司位于巴西

巴西是全球领先的牛肉出口国之一，向亚洲、中东、欧洲以及美洲等市场供应高品质牛肉产品。该行业在巴西农业、畜牧业与供应部（MAPA）制定的严格卫生与质量监管体系下运作，确保产品经过严格检验、具备完整的可追溯性，并符合国际食品安全标准



# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 认证加工厂

所有产品均在符合国际出口标准的认证加工厂内加工生产。面向中国市场的工厂均已在中国海关总署（GACC）注册备案，生产全过程严格按照 HACCP 食品安全管理体系执行，确保产品质量稳定可靠，并满足中国及其他国际市场的监管要求



## 机构认证



MINISTRY OF  
DEVELOPMENT,  
INDUSTRY, TRADE  
AND SERVICES



# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 稳定供应与冷链物流

所有产品均在  $-18^{\circ}\text{C}$  的受控冷冻环境中储存，并通过可靠的冷链物流系统进行运输，确保从巴西到国际市场整个运输过程中产品的完整性和稳定的品质。



# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

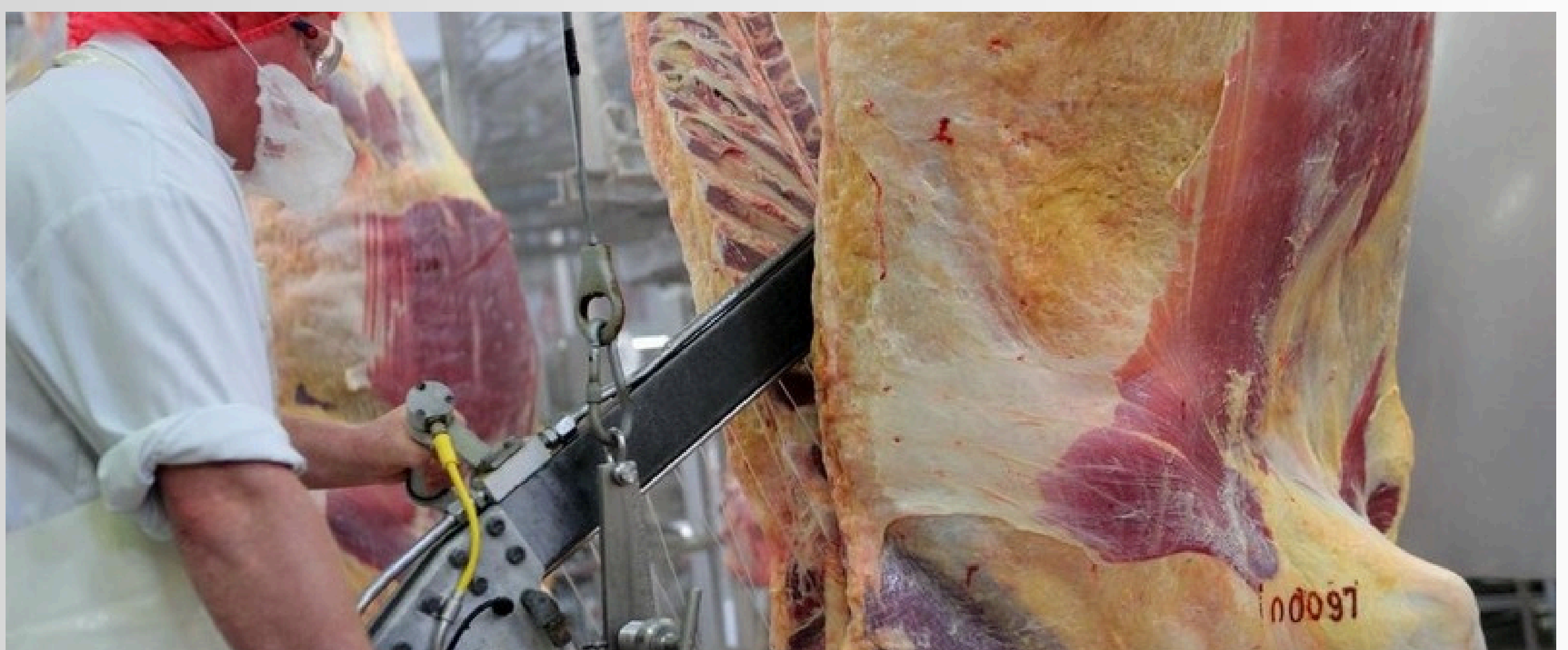
## 生产与质量

### 原材料可追溯体系



牛只来自经批准的巴西牧场，并在认证加工厂内按照严格的卫生监管要求进行屠宰和加工。整个生产及供应链均保持完整的可追溯体系，确保产品品质的完整性、符合相关法规要求，并能够对产品来源进行可靠的追踪与验证。

### 加工与分割



所有牛肉分割产品均在认证加工厂内进行加工，并接受官方兽医检验。整个生产过程严格按照既定的出口规格和质量控制标准执行，以满足国际市场的相关要求。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 质量

### 速冻



产品在  $-18^{\circ}\text{C}$  条件下进行快速速冻处理，有效保持产品的新鲜度、口感与品质，同时延长产品的保质期。

### 储存与冷链



冷冻产品储存在温控仓储设施中，并进行持续监控，以确保在最终发运前始终保持产品的完整性与稳定品质。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

生产与质量管理

出口合规管理

生产过程由巴西农业、畜牧业与供应部（MAPA）监督管理，并符合国际市场的进出口相关要求，包括中国海关总署（GACC）的规定。



SGS



生产及出口业务均在官方监管及国际检验标准下进行，以确保产品的合规性与完整品质。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 牛胴体分割示意图

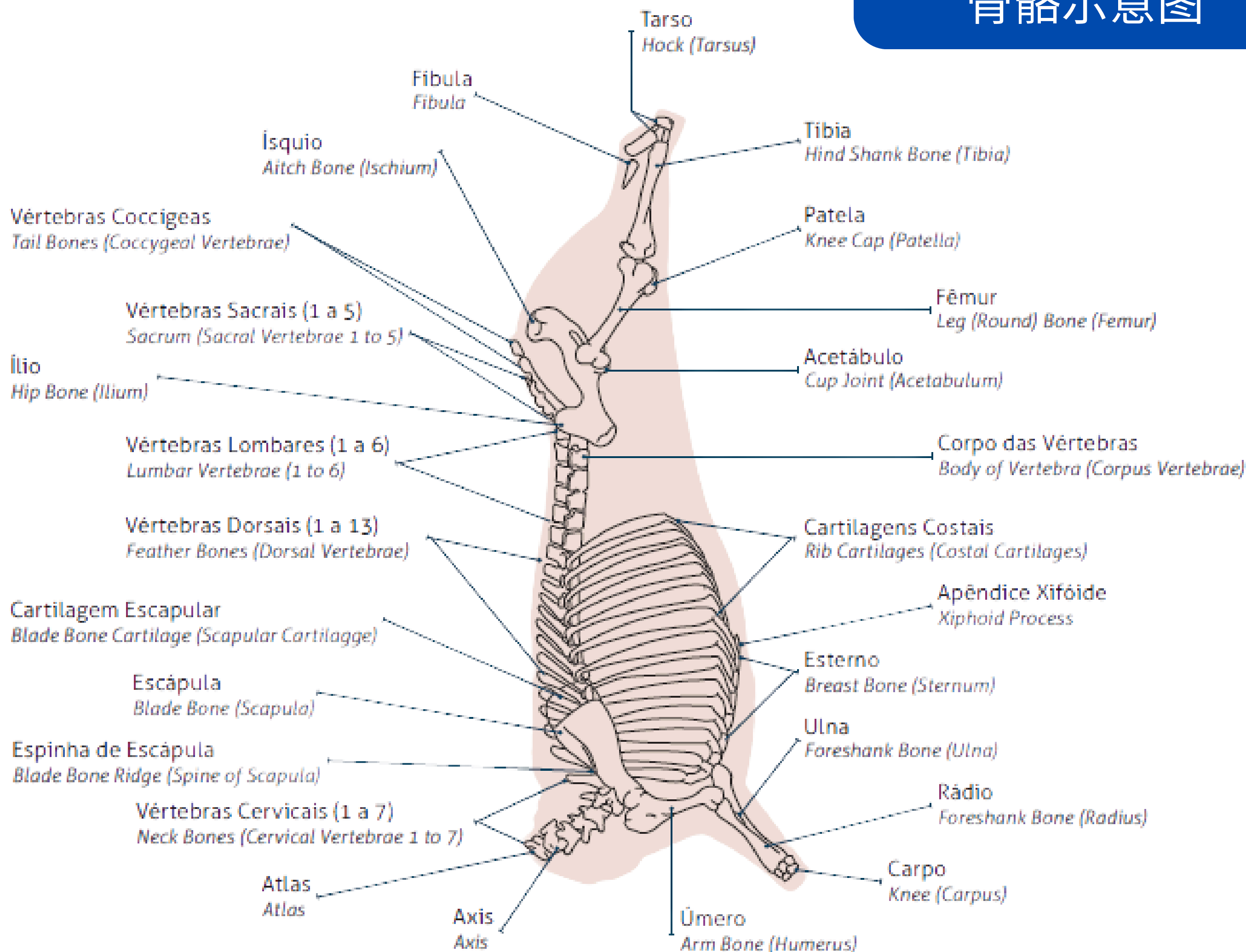
### 标准牛胴体定义



- 胴体是指经过以下处理后的牛肉产品：
- 已屠宰；
- 已放血；
- 已去皮；
- 已去除内脏；
- 头部在枕骨与第一颈椎之间切除；
- 前肢在腕掌关节处切除，后肢在跗跖关节处切除；
- 尾部、（母牛）乳房以及（公牛）阴茎和睾丸已去除；
- 腹股沟脂肪及肾周脂肪已去除；
- 放血切口已修整去除；
- 脊髓已去除；
- 横膈膜及其肌柱已去除。
-

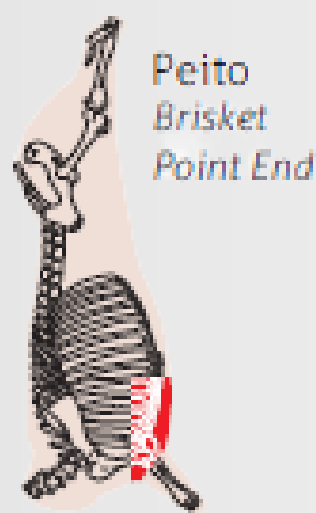
# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 骨骼示意图



## 牛肉分割

### DIANTEIRO SEM PALETA CHUCK WITH BRISKET

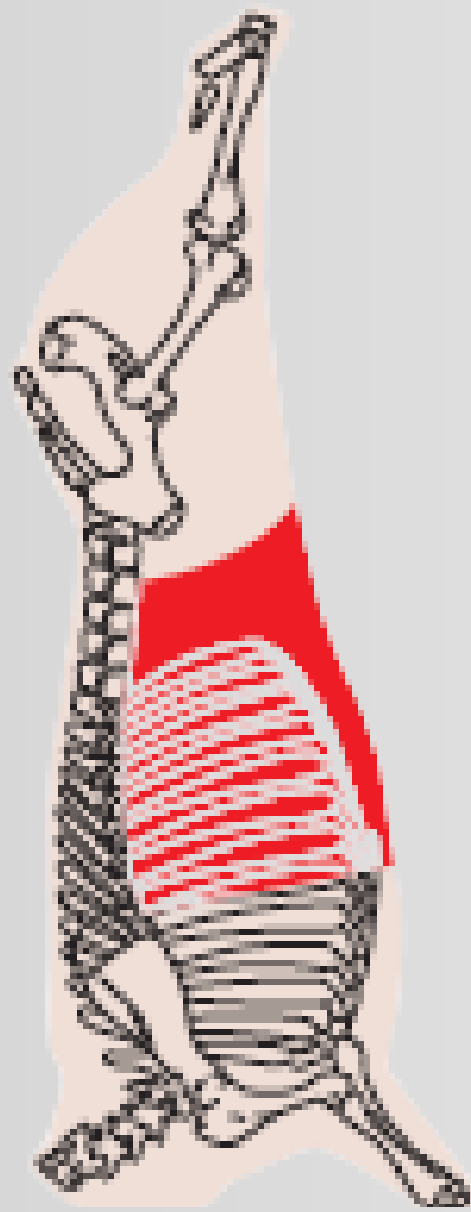


## 肩胛连胸肉

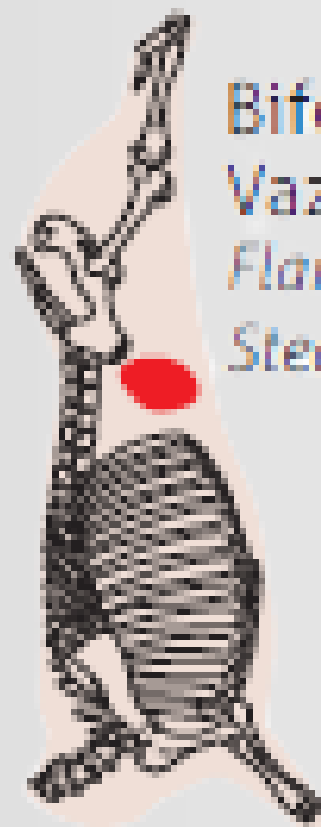
### 肩胛连胸肉

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 牛肉分割



### PONTA DE AGULHA THIN FLANK



Bife do Vazio  
Flank Steak



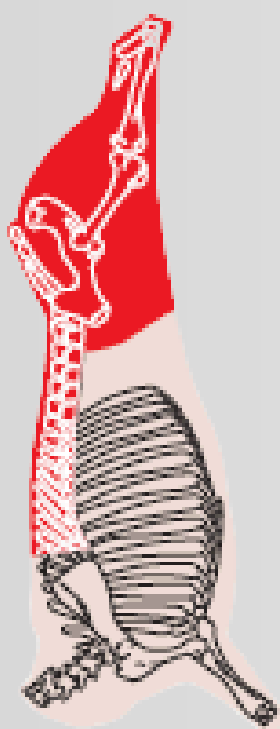
Fraldinha  
Thin Skirt



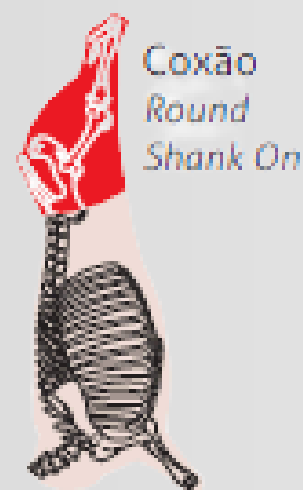
Lombrinho  
Thick Skirt

## 薄腹肉

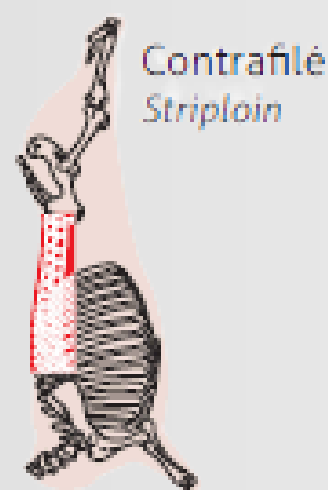
## 牛肉分割



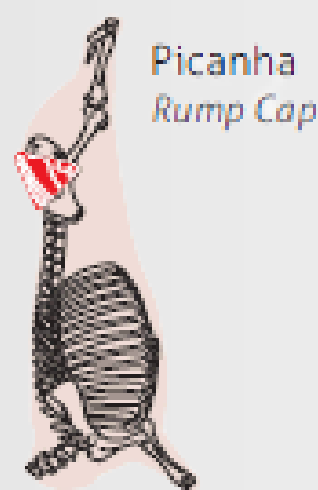
### TRASEIRO SERROTE PISTOLA



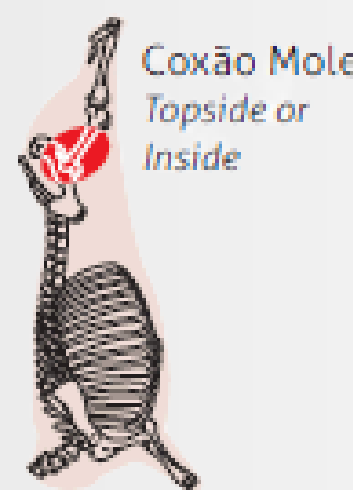
Coxão  
Round  
Shank On



Contrafilé  
Striploin



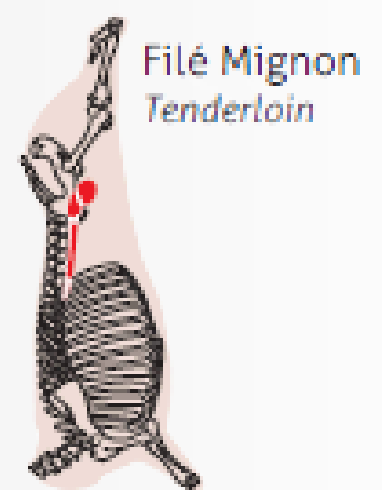
Picanha  
Rump Cap



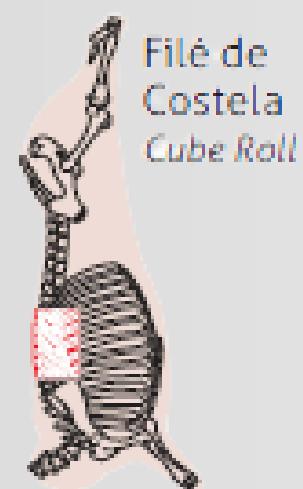
Coxão Mole  
Topside or  
Inside



Lagarto  
Eye Round



Filé Mignon  
Tenderloin



Filé de Costela  
Cube Roll



Maminha da Alcatra  
Rump Tail



Coxão Duro  
Silverside or  
Outside



Patinho  
Knuckle



Músculo Duro ou Garrão  
Shank



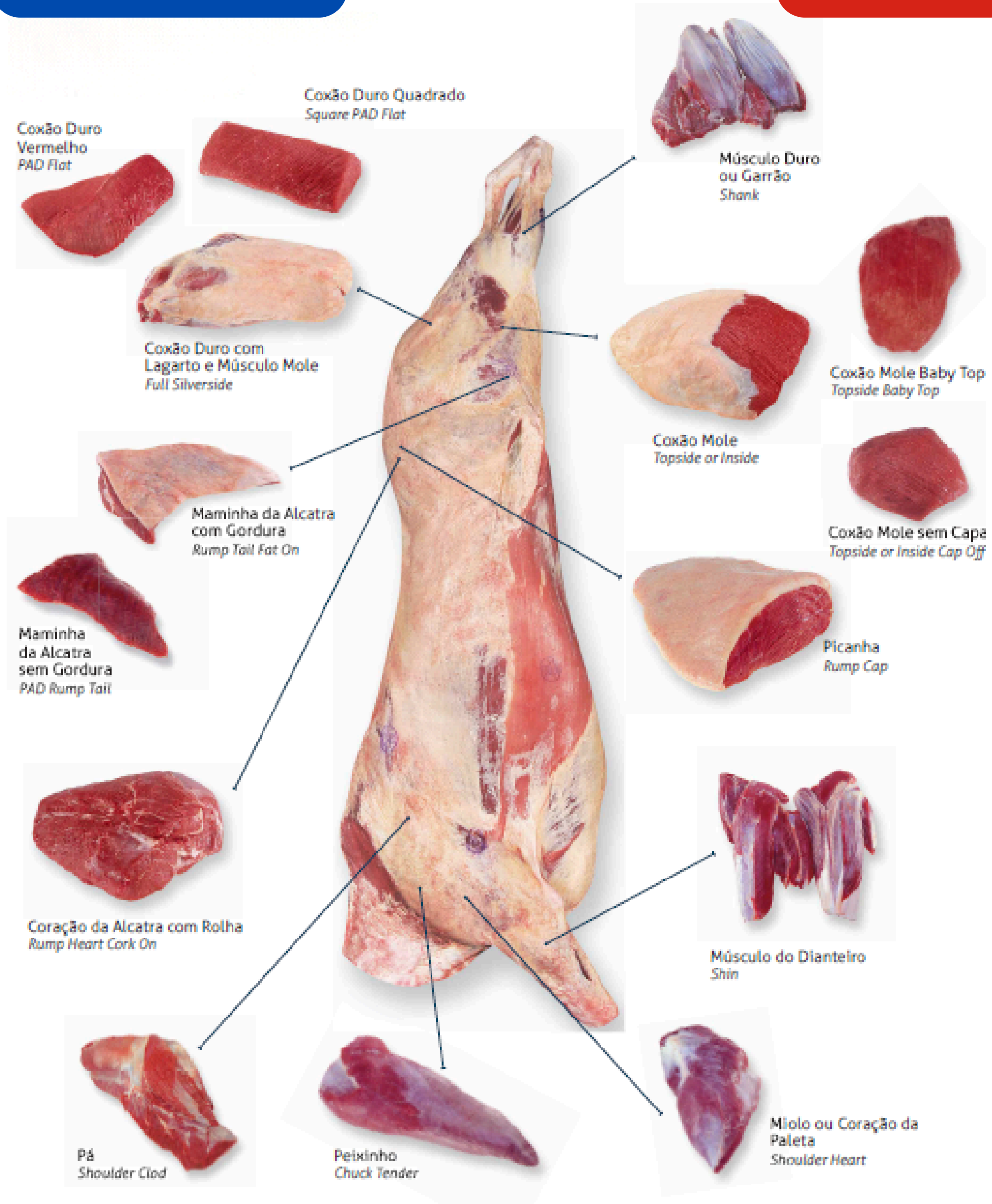
Músculo Mole  
Leg of Beef  
Heel Muscle

## 带骨臀肉

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 分割示意图

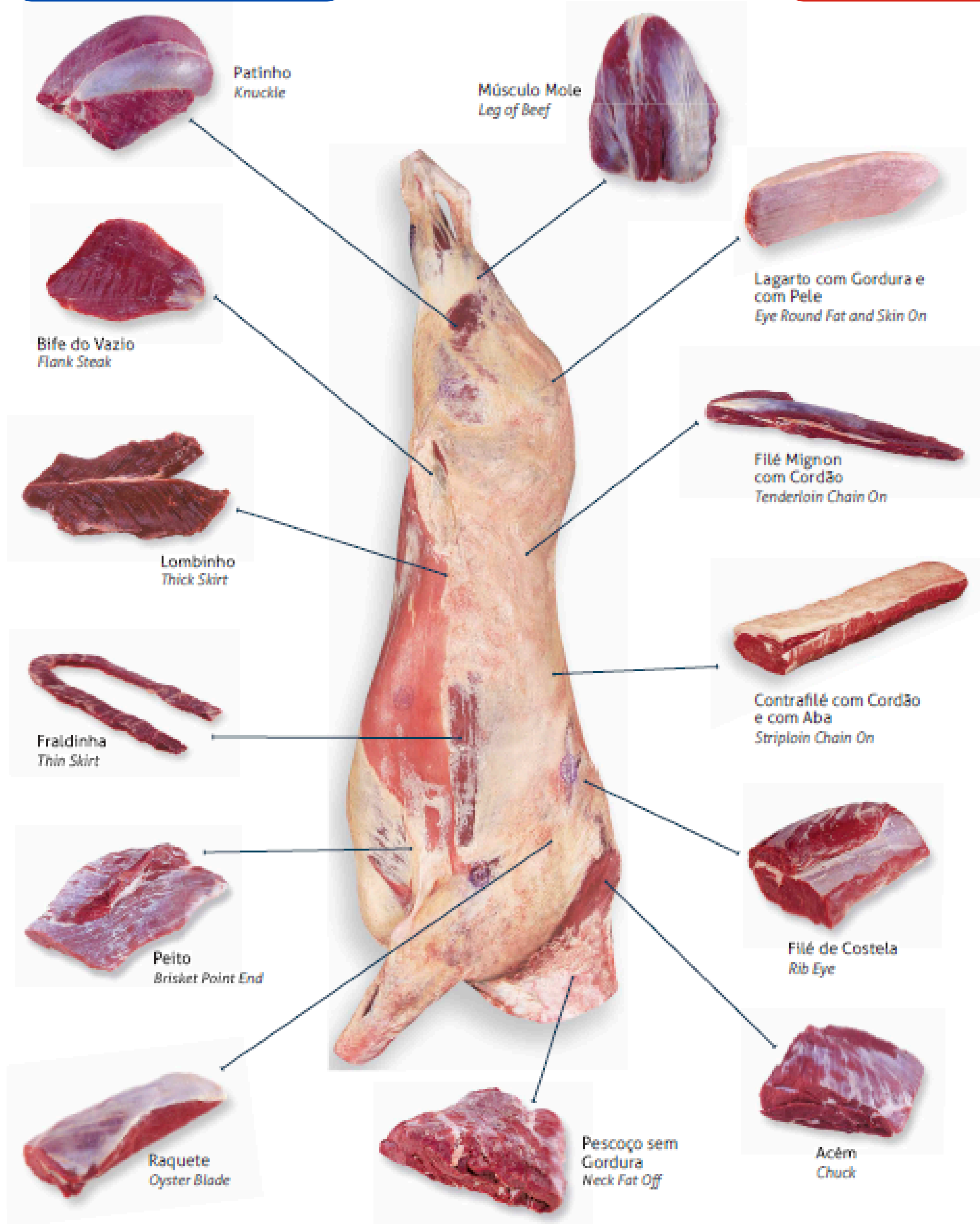
## 牛肉分割



# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 分割示意图

## 牛肉分割



# 带骨分割肉



我们的带骨牛肉分割产品按照国际出口标准进行加工，保留传统的结构与风味，以满足全球市场的偏好。

本部分所有带骨分割产品均以字母产品代码进行标识

标有蓝色标签及字母 A 的产品属于带骨分割肉类别。

产品代码

A

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 带骨牛肉分割

### Product Name - Multilanguage



牛半胴体



Beef carcass side



牛半身



Meia carcaça bovina



Media res de bovino

产品代码

A 0000

## 牛胴体半边 (原始分割)

## 原始分割肉



产品代码

A 0000

胴体沿坐耻联合从脊柱和胸骨方向纵向劈开。本图展示了半胴体的两侧，说明了带骨分割肉的位置。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 带骨牛肉分割

### Product Name - Multilanguage



后腰肉



Hindquarters



後ろ四肢肉



Cuartos traseiros



Cuartos traseros

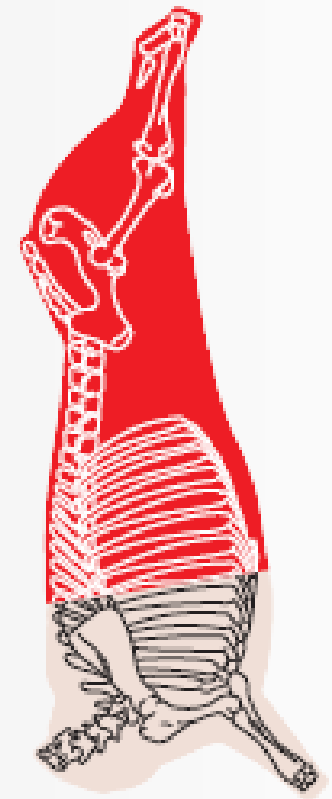
产品代码

A 1000

## 后腰肉

## 后腰肉

胴体后段切割位于第 5 至第 6 肋骨之间，从胸骨延伸至脊柱。包括胸椎、腰椎、骶骨、前两节尾椎、肋骨、骨盆及后肢骨。



产品代码

A 1000

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 带骨牛肉分割

### Product Name - Multilanguage



前腰肉



Forequarters



前四肢肉



Cuartos dianteiros

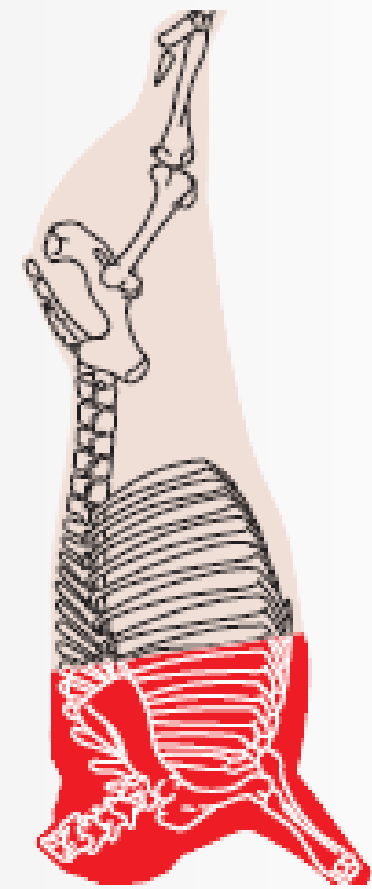
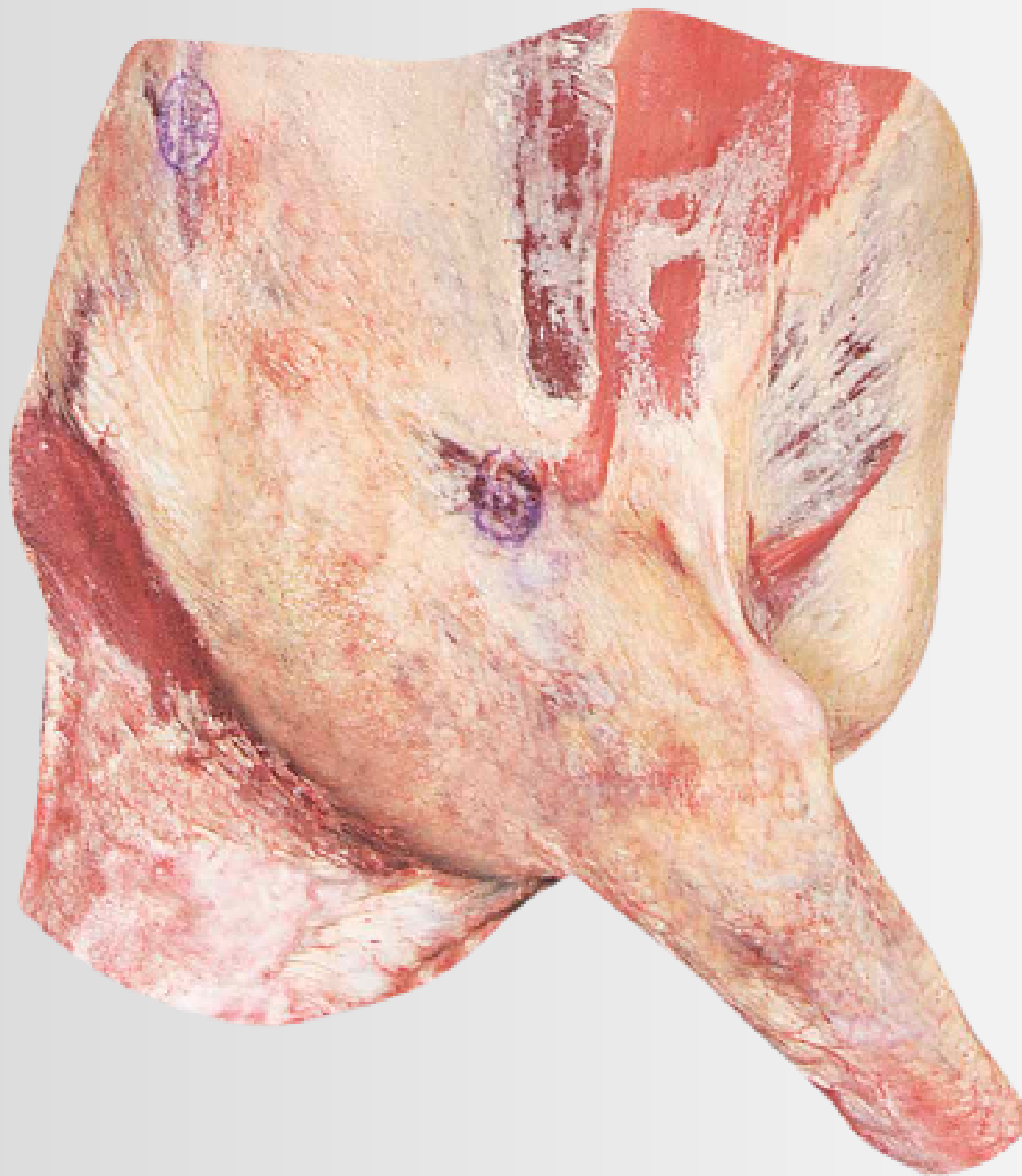


Cuartos delanteros

产品代码

A 2000

## 前腰肉



产品代码

A 2000

## 前腰肉

胴体前段 - A0000

切割位于第 5 至第 6 肋骨之间，延伸至第 5 椎间隙水平的外侧及脊柱区域。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 带骨牛肉分割

### Product Name - Multilanguage



后段牛肉



Rear section of the carcass



後ろ四分身



Traseiro (Serrote)

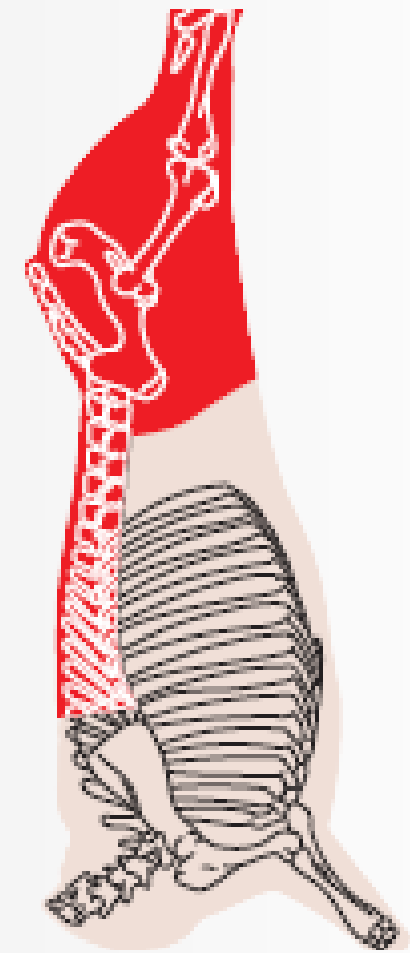


Trasero

产品代码

A 1100

## 胴体后段



产品代码

A 1100

## 胴体后段

从牛腹侧肌（**matambre**）后端切割至后腰部第一根肋骨，去除腹部和剩余肋骨。

包括胸椎、腰椎、骶骨、尾椎、骨盆及后肢骨

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 带骨牛肉分割

### Product Name - Multilanguage



西冷



Sirloin



サーロイン



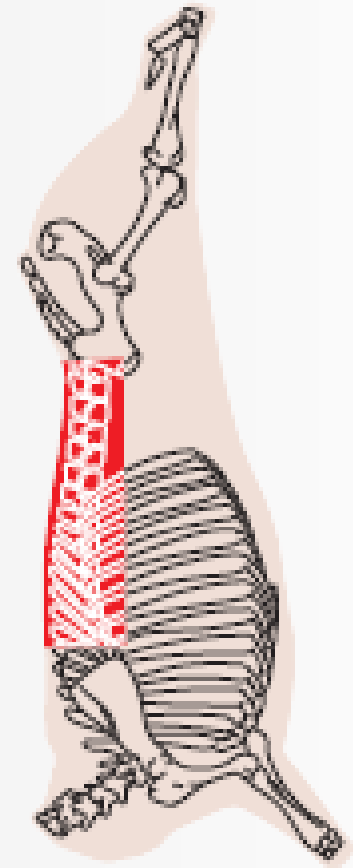
Alcatra



Lomo

产品代码

A 1110



## 西冷



产品代码

A 1110

## 西冷

后腰部前段，沿腰骶关节切割，并与臀部（coxão）分离。  
包括最后八节胸椎、背肋及腰椎。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 带骨牛肉分割

### Product Name - Multilanguage



牛后腿



Round Shank On



ももすね肉



Coxão



Jarrete / Cuarto trasero

产品代码

**A 1120**

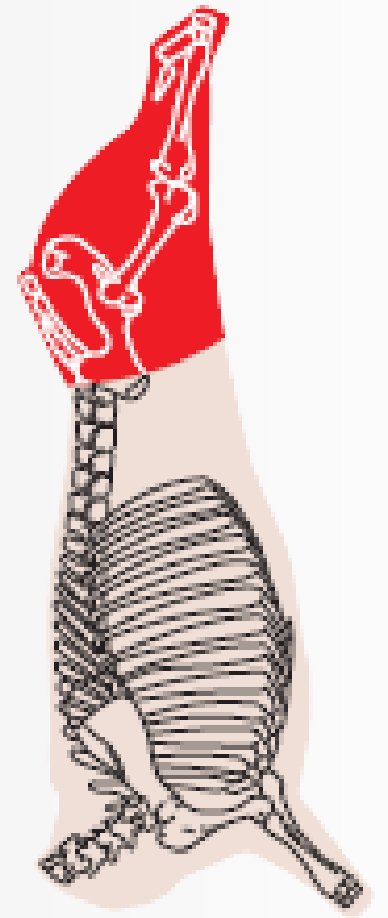
## 带骨圆腿肉

带骨圆腿肉

**A 1120**



右侧



带骨圆腿肉

**A 1120.1**



左侧  
圆眼肉

产品代码

**A 1120**



## 带骨圆腿肉

后腰部后段，从腰骶关节与腰脊肉分离。  
包括前两节尾椎、骶骨、骨盆及后肢骨。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 带骨牛肉分割

### Product Name - Multilanguage



牛腿心



Round Shank On



丸毛毛



Coxão-Bola



Bola de lomo / Ojo de cuadril

产品代码  
**A 1120.1**

## 圆眼肉

产品代码  
**A 1120.1**



带骨圆腿肉

A 1120



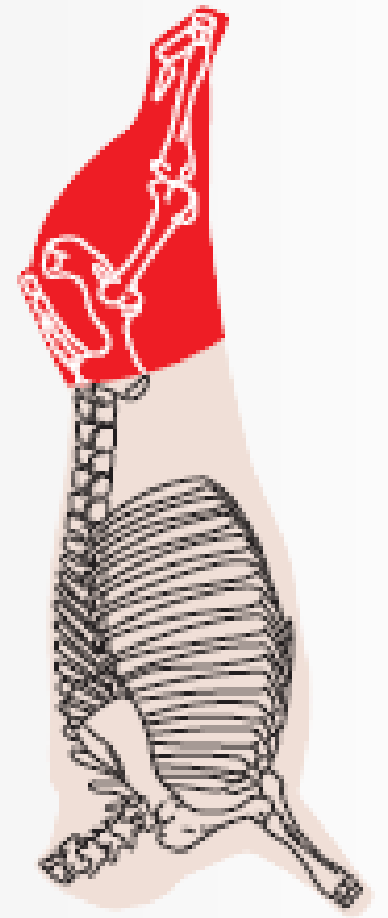
右侧

带骨圆腿肉

A 1120.1



左侧  
圆眼肉



## 圆眼肉

后腰部细分部位，从前两节尾椎延伸至股骨头，去除臀部。包括坐骨、耻骨、股骨、胫骨、髌骨、腓骨及跗骨。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 带骨牛肉分割

### Product Name - Multilanguage



肩肉



Shoulder / Chuck



肩肉



Paleta

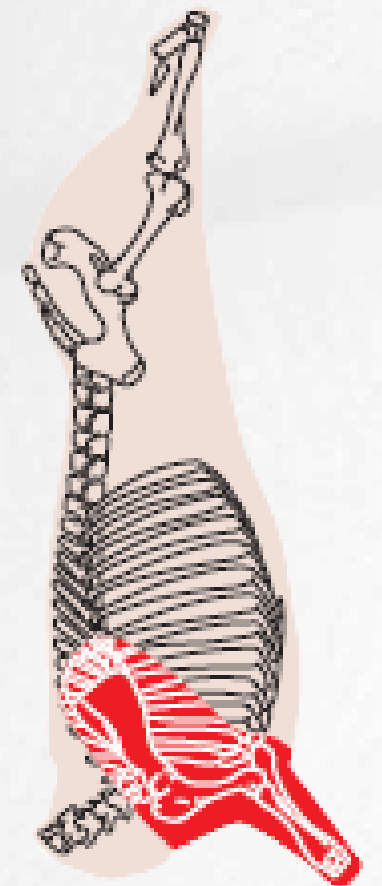


Paleta

产品代码

A 2100

## 肩肉 / 牛肩



产品代码

A 2100

## 肩肉 / 牛肩

前躯前段的大块切割肉，通过分割肩胛及肱部的肌肉和骨骼获得，从前躯分离但不包含肩部。骨骼部分包括肩胛骨、肱骨、桡骨、尺骨及腕骨。

# 去骨 牛肉分割 后腰部



去骨后腰部牛肉分割产品按照严格的出口标准加工，确保肉质鲜嫩、修整均匀，并为国际市场提供可靠的品质保障。

本部分所有去骨分割产品均以字母产品代码进行标识

标有深绿色标签及字母 **B** 的产品属于 去骨后腰部  
牛肉分割 类别。

产品代码

**B**

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



带银皮的嫩腰肉



Tenderloin with Silverside



フィレミニオン  
(チェーン付き)



"Filé Mignon com Cordão"



Filete mignon con cordón

产品代码

**B 1111**

## 带银皮的嫩腰肉

带银皮的嫩腰肉



B 1111



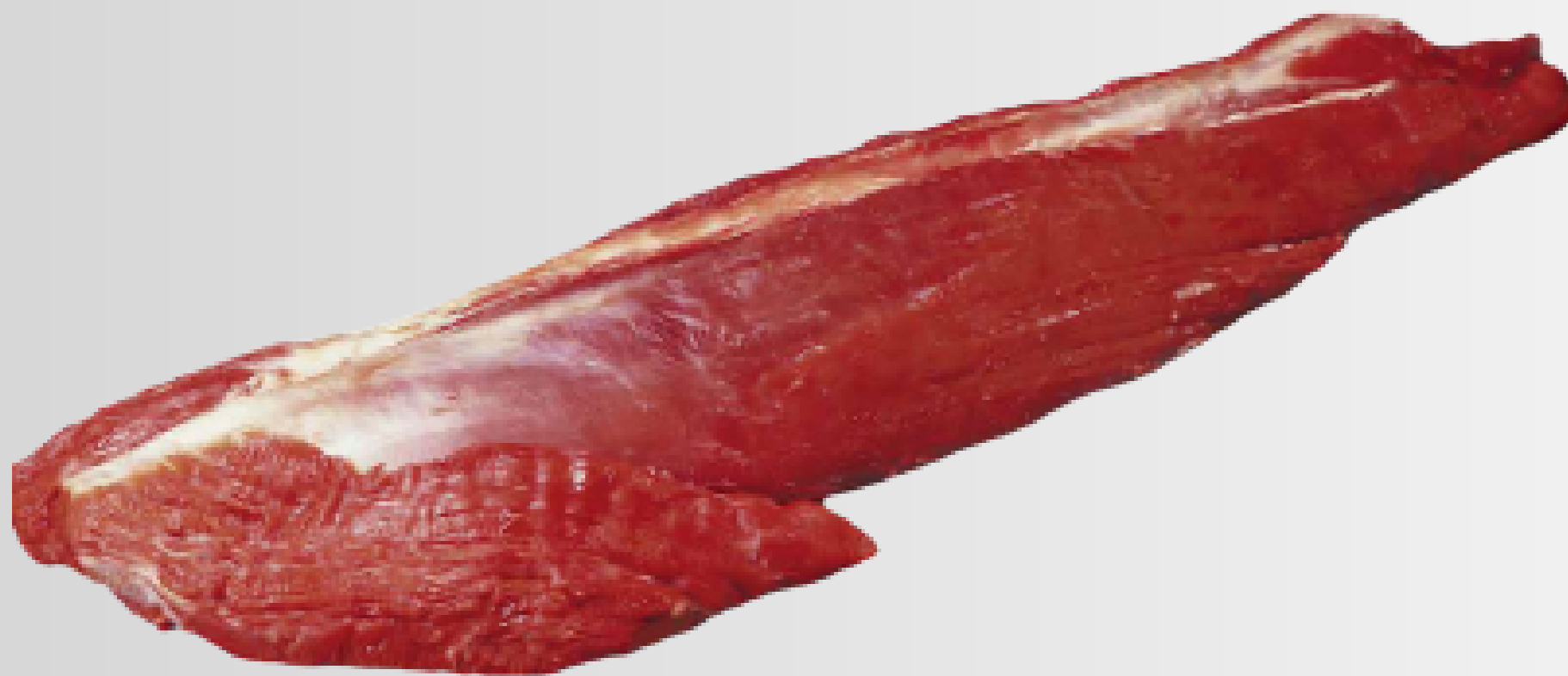
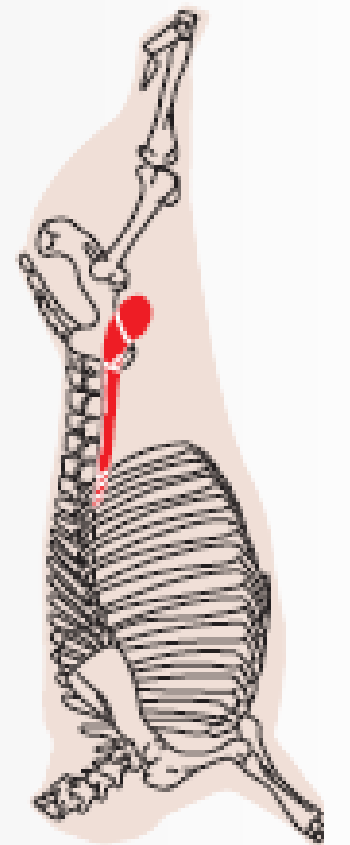
B 1111.1



B 1111.2



B 1111.3



产品代码

**B 1111**

## 带银皮的嫩腰肉

该切割部位通过分离附着在最后三节胸椎、六节腰椎、髂骨及股骨近端的肌肉块获得。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



去筋嫩腰肉



Tenderloin without Cord



フィレミニオン  
(チェーンなし)



Filé Mignon sem Cordão



Filete Mignon sin Cordón

产品代码

**B 1111.1**

去筋嫩腰肉

去筋嫩腰肉



B 1111



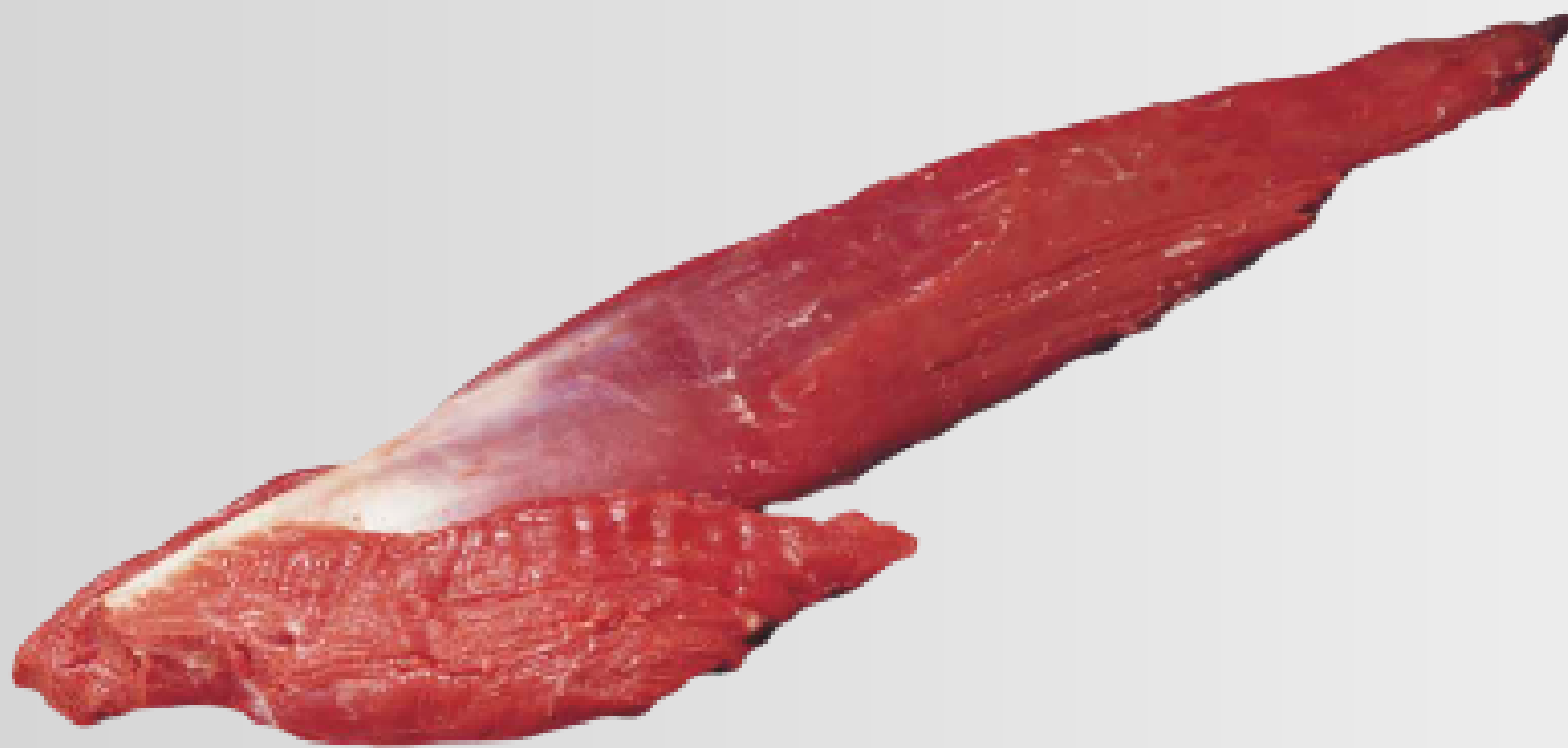
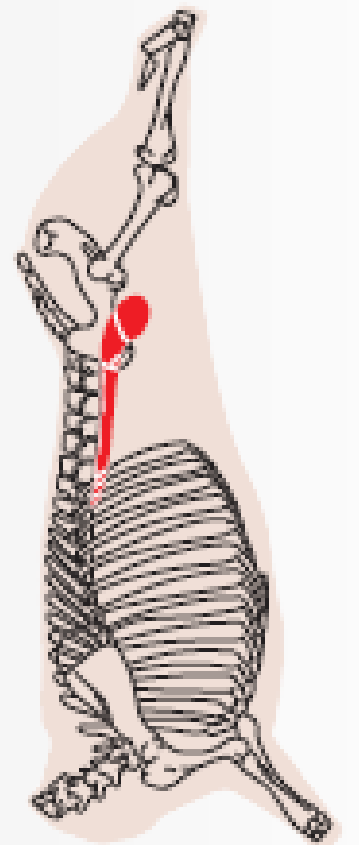
B 1111.1



B 1111.2



B 1111.3



产品代码

**B 1111.1**

去筋嫩腰肉

该切割部位取自牛嫩腰肉，通过分离腰小肌获得，通常称为嫩腰链肉。多余的外部脂肪已修整去除

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



嫩腰肉心



Tenderloin Core



ヒレ肉の中心部



Miolo ou Coração do Filé Mignon



Corazón del Filete Mignon

产品代码

**B 1111.2**

嫩腰肉心

嫩腰肉心



B 1111



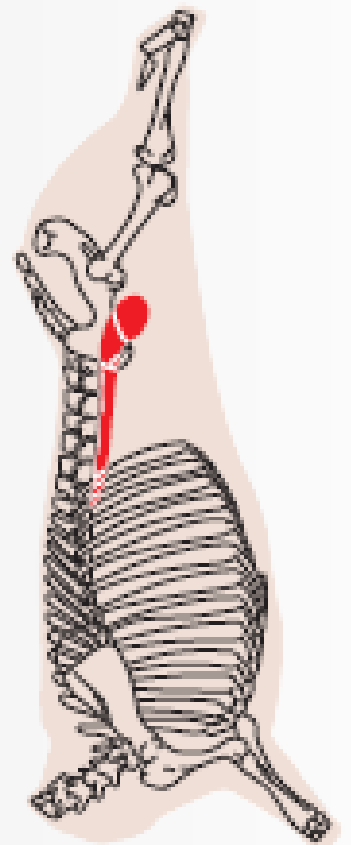
B 1111.1



B 1111.2



B 1111.3



产品代码

**B 1111.2**

嫩腰肉心

该切割部位取自牛嫩腰肉，通过分离腰小肌和腰方肌获得，并修整腰大肌的两端。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



嫩腰链肉



Tenderloin Chain



ヒレチェーン



Cordão do Filé Mignon

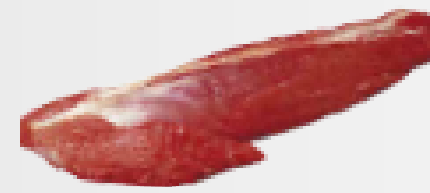


Cordon del Lomo Fino

产品代码  
B 1111.3

嫩腰链肉

嫩腰链肉



B 1111



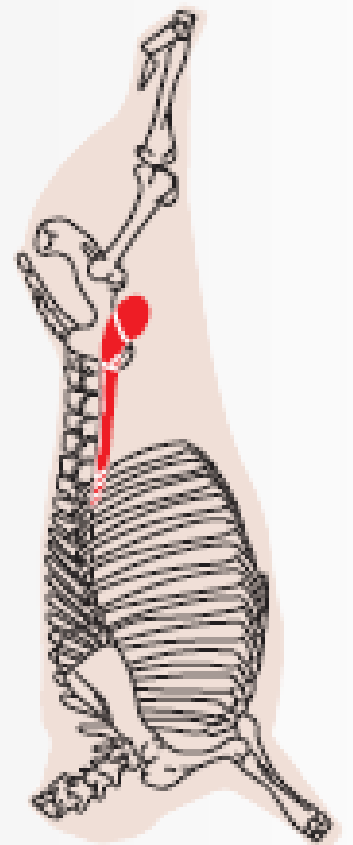
B 1111.1



B 1111.2



B 1111.3



产品代码  
B 1111.3

嫩腰链肉

这是腰小肌，经分离并修整周围组织后制备而成。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



带侧腹肉的嫩腰肉



Tenderloin Cord with Flap



フィレミニヨンの筋 (フラップ付き)



Cordão com Aba



Cordón del Filete Mignon con Ala

产品代码

**B 1112**

## 带侧腹肉的嫩腰肉

### 带侧腹肉的嫩腰肉



B 1112



B 1112.1



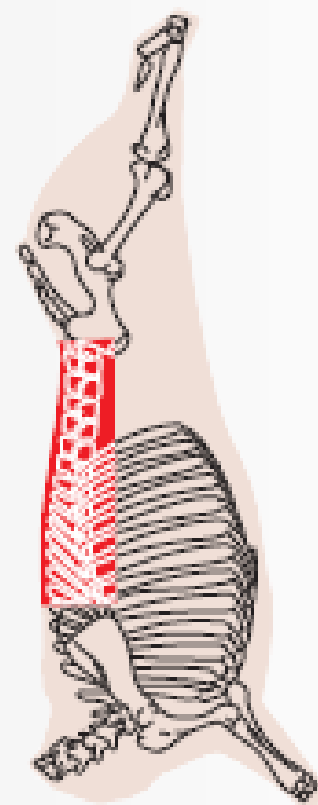
B 1112.2



B 1112.3



B 1112.4



产品代码

**B 1112**

## 带侧腹肉的嫩腰肉

该切割部位通过分离附着在腰椎骨上的肌肉块获得。骨骼包括最后八节胸椎、背肋及腰椎。肌肉包括背最长肌 (**longissimus dorsi**)、髂肋肌 (**iliocostalis**)、脊肌 (**spinalis**)、尾部肌 (**caudal**) 及腰椎横突间肌 (**lumbar intertransversarii**)。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



去侧腹嫩腰链肉



Tenderloin Cord without Flap



フィレミニヨンの筋 (フラップなし)



Cordão sem Aba



Cordón del Filete Mignon sin Ala

产品代码  
B 1112.1

## 去侧腹嫩腰链肉

### 去侧腹嫩腰链肉



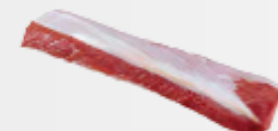
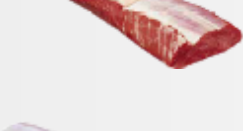
B 1112



B 1112.1



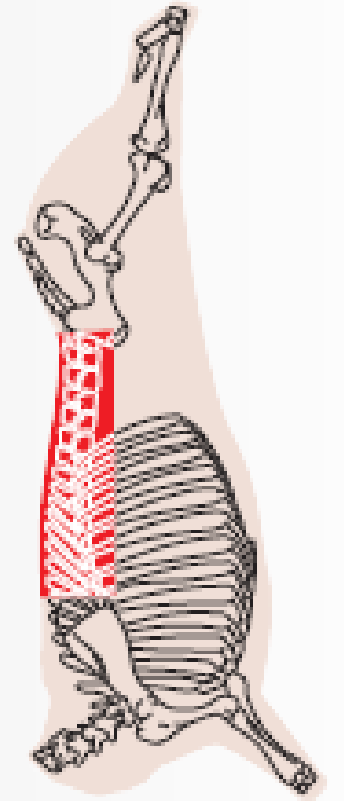
B 1112.2



B 1112.3



B 1112.4



产品代码  
B 1112.1

## 去侧腹嫩腰链肉

带侧腹肉及腰链 (B1112)，通过去除肋间肌、尾侧背锯肌及髂肋肌制备而成。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



菲力筋 (无肉瓣)



Tenderloin Cord without Flap



フィレミニョンの筋 (フラップなし)



Cordão sem Aba



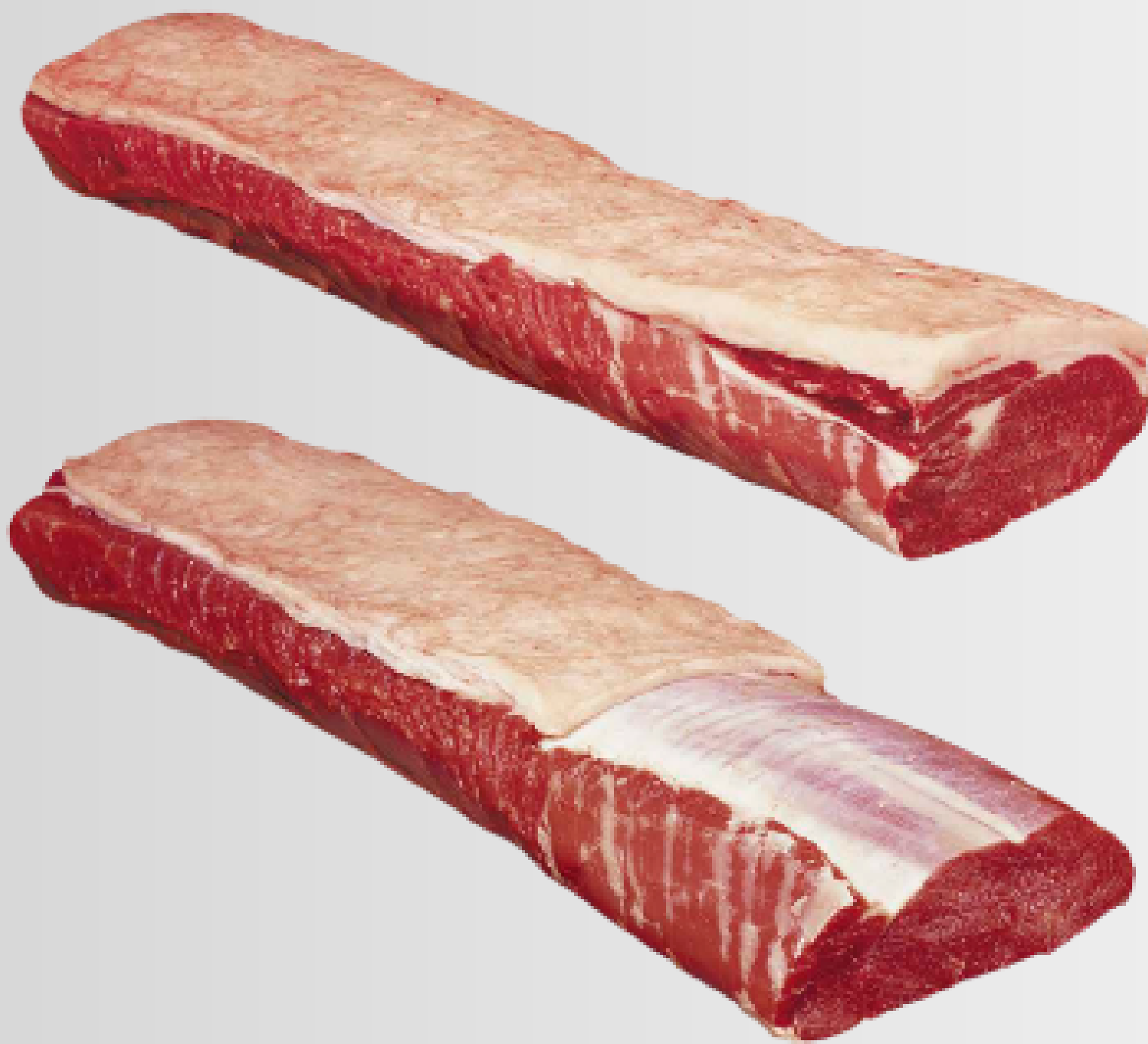
Cordón del Filete Mignon sin Ala

产品代码

**B 1112.2**

## 去侧腹嫩腰肉

### 去侧腹嫩腰肉



B 1112



B 1112.1



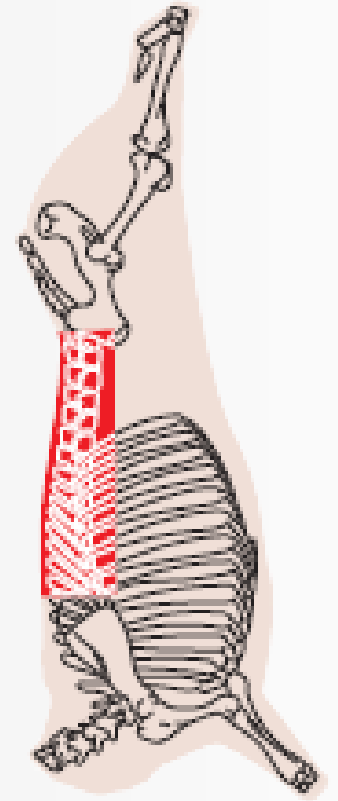
B 1112.2



B 1112.3



B 1112.4



产品代码

**B 1112.2**

## 去侧腹嫩腰肉

去侧腹腰链 (B1112.1), 通过去除背脊肌制备而成

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



牛外脊去筋、无肉瓣且去脂



Striploin without Cord, Flap, or Fat



サーロイン筋なし・フラップなし・脂なし



Contra Filé sem Cordão



Lomo sin Cordón, sin Ala y sin Grasa

产品代码

**B 1112.3**

## 去筋、去侧腹及去脂嫩腰肉

去筋、去侧腹及去脂嫩腰肉



B 1112



B 1112.1



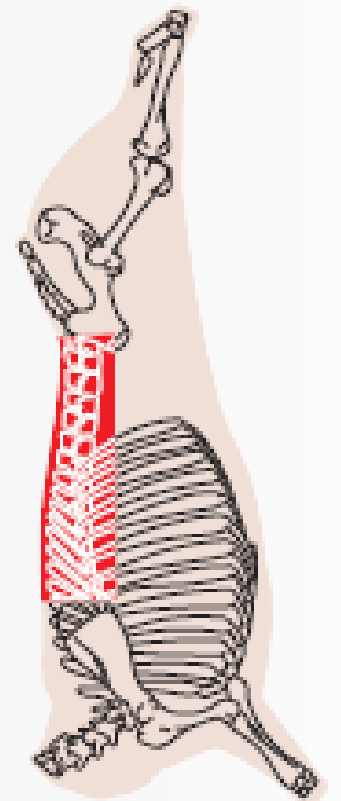
B 1112.2



B 1112.3



B 1112.4



产品代码

**B 1112.3**

## 去筋、去侧腹及去脂嫩腰肉

Without cord and without flap (B1112.3), prepared by removing the covering fat.

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



牛外脊去筋、无肉瓣



Tenderloin without cord without flap



サーロイン筋なし・フラップなし



Contra Filé sem Cordão, Sem Aba



Lomo sin Cordón, sin Ala

产品代码

**B 1112.4**

## 去筋去侧腹嫩腰肉

### 去筋去侧腹嫩腰肉



B 1112



B 1112.1



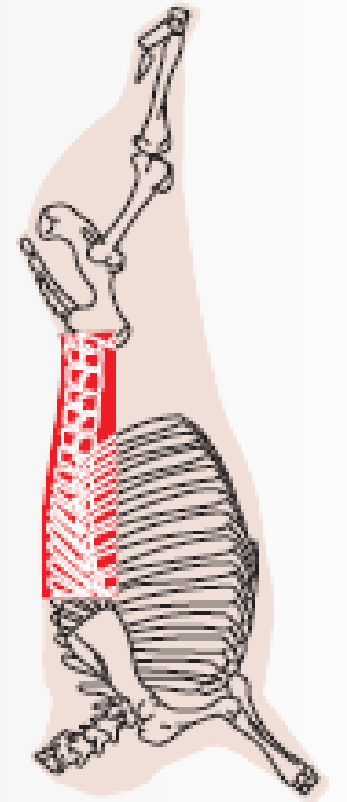
B 1112.2



B 1112.3



B 1112.4



产品代码

**B 1112.4**

## 去筋去侧腹嫩腰肉

去筋、去侧腹及去脂 (B1112.4)，通过去除筋膜及其他脂肪组织制备而成。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



带肉瓣带脂肪肋眼



Ribeye with Flap and Fat



リブアイ (フラップ・脂付き)



Filé de Costela com Aba e com Gordura



Filete de Costilla con Ala y con Grasa

产品代码  
B 1113

## 带侧腹和脂肪的肋眼肉

带侧腹和脂肪的肋眼肉



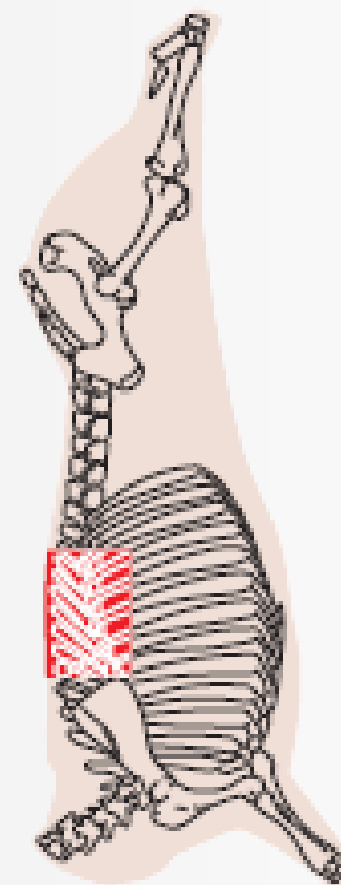
B 1113



B 1113.1



B 1113.2



产品代码  
B 1113

## 带侧腹和脂肪的肋眼肉

该切割部位取自“traseiro serrote”（第6至第10肋段）中对应前五节胸椎的肌肉组织。

骨骼部分包括第6至第10胸椎及相应的背肋。

肌肉包括背最长肌（*longissimus dorsi*）、胸部髂肋肌（*thoracic iliocostalis*）、胸半棘肌（*semispinalis thoracis*）及肋提肌（*costal elevators*）。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



无肉瓣带脂肪肋眼



Ribeye without Flap, with Fat



リブアイ (フラップなし・脂付き)



Filé de Costela sem Aba e sem Gordura



Filete de Costilla sin Ala y con Grasa

产品代码

**B 1113.1**

嫩腰肉 (去侧腹, 带脂肪)

嫩腰肉 (去侧腹, 带脂肪)



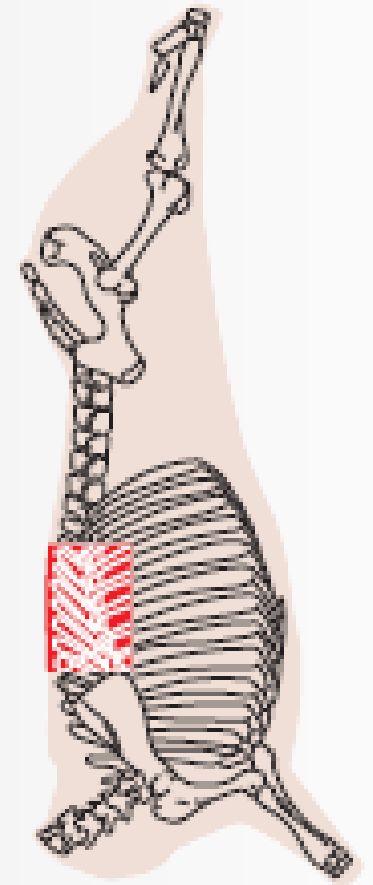
B 1113



B 1113.1



B 1113.2



产品代码

**B 1113.1**

嫩腰肉 (去侧腹, 带脂肪)

通过去除\*\*髂肋肌 (iliocostalis) \*\*制备而成

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

## Product Name - Multilanguage



无肉瓣且去脂肪肋眼



Ribeye without Flap and Fat



リブアイ（フラップなし・脂なし）



Filé de Costela sem Aba e sem Gordura



Filete de Costilla sin Ala y sin Grasa

产品代码

**B 1113.2**

肋眼肉（去侧腹，去脂肪）

肋眼肉（去侧腹，去脂肪）



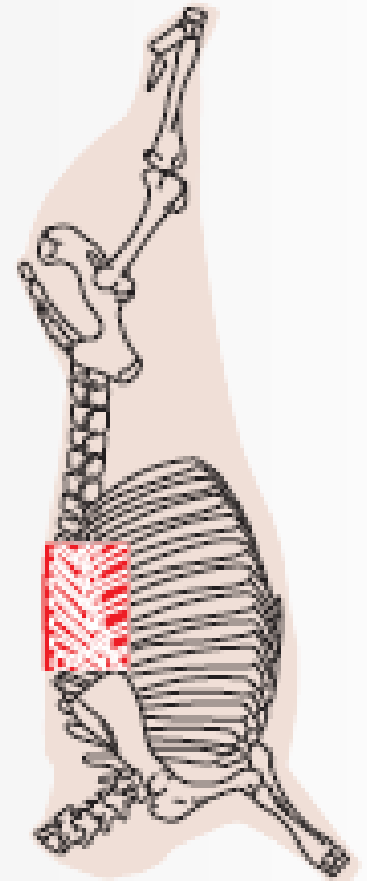
B 1113



B 1113.1



B 1113.2



产品代码

**B 1113.2**

肋眼肉（去侧腹，去脂肪）

去筋、去侧腹及去脂（B1112.4），通过去除筋膜及其他脂肪沉积物制备而成。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



嫩腰盖肉



Tenderloin Cap



フィレミニオンキ  
ヤツプ(



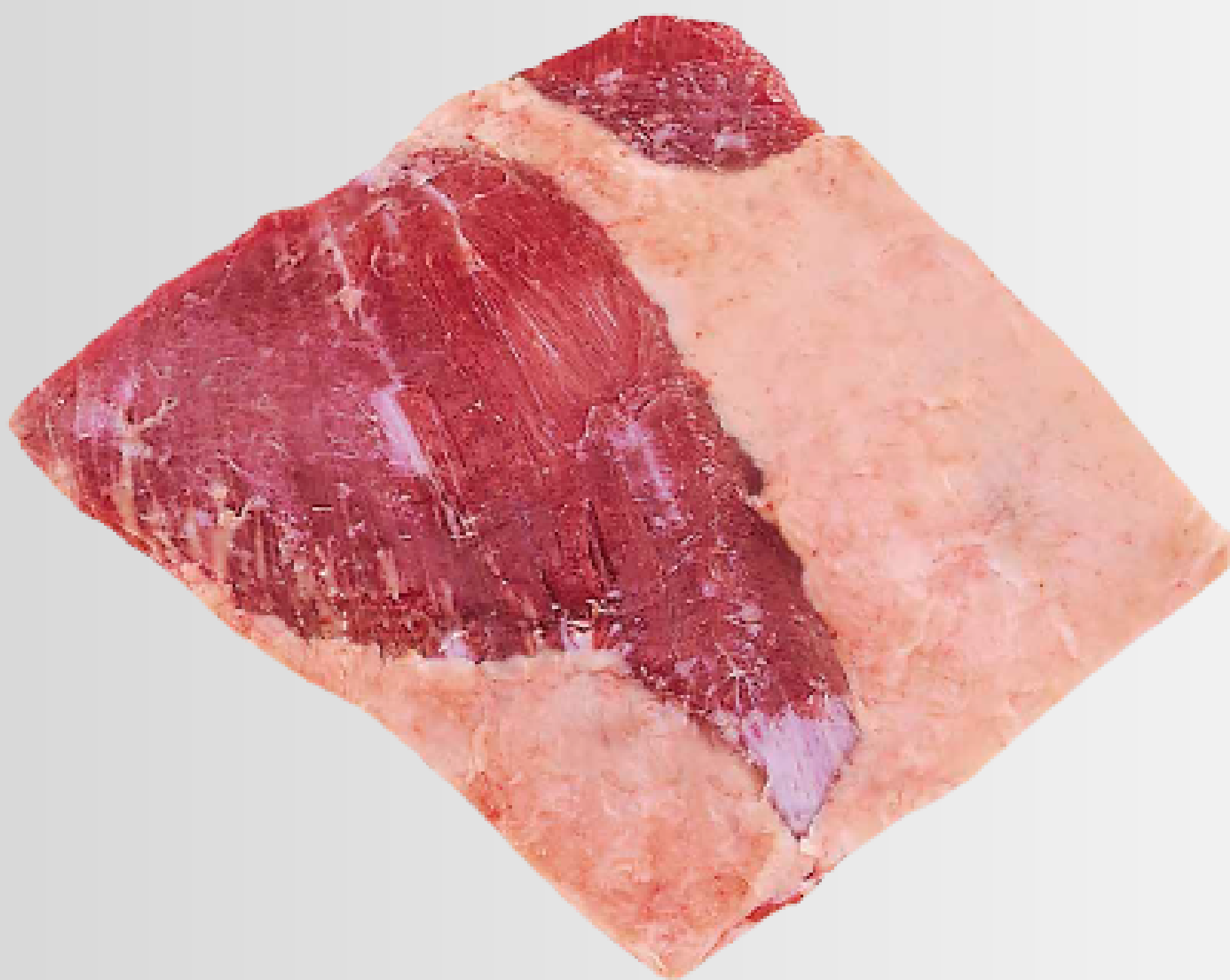
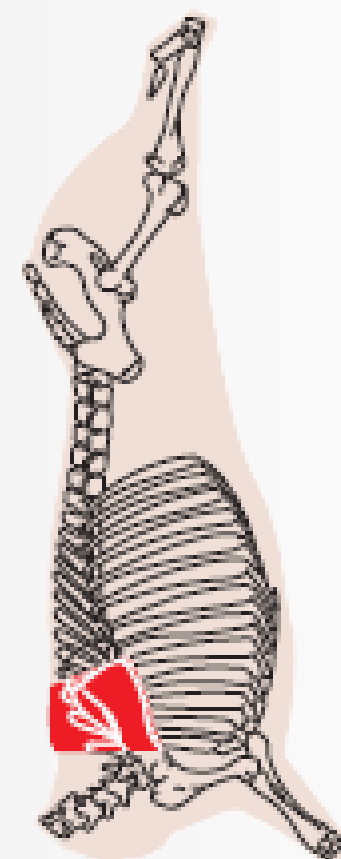
Capa de Filé



Capa del Filete Mignon

产品代码  
B 1114

嫩腰盖肉



产品代码  
B 1114

嫩腰盖肉

该切割部位由附着于肩胛软骨的肌肉组织组成。

骨骼部分包括肩胛软骨及胸椎。

主要肌肉包括斜方肌胸部 (**trapezius**)、菱形肌 (**rhomboid**) 及背阔肌 (**latissimus dorsi**) 的胸部部分。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



整块臀肉



Whole Rump



ランプ全体



Alcatra Completa

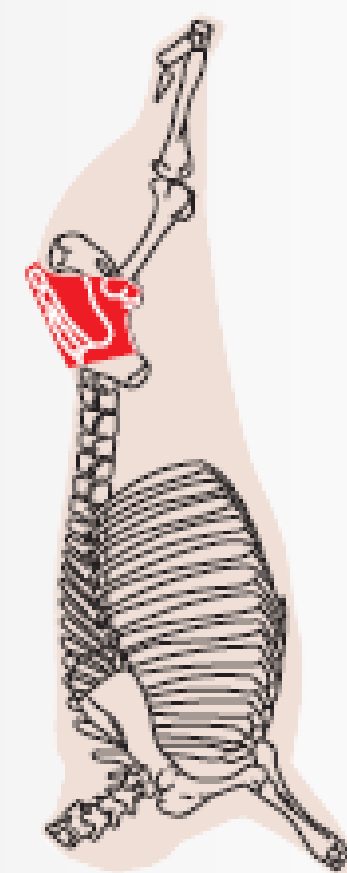


Capa del Filete Mignon

产品代码

B 1120

整块臀肉



产品代码

B 1120

整块臀肉

该切割部位取自覆盖骨盆区域的肌肉组织，通过在腰骶关节处分离腰脊肉，并在骶尾关节处向大转子方向分离臀部获得。

骨骼部分包括骶骨、髌骨及前两节尾椎。

主要肌肉包括阔筋膜张肌 (**tensor fasciae latae**)、中臀肌 (**gluteus medius**)、深臀肌 (**gluteus profundus**)、副臀肌 (**gluteus accessory**) 以及股二头肌背侧部分 (**biceps femoris**)。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



牛臀肉连牛臀盖



Top Sirloin with Rump Cap



ランプ (イチボ付き)



Alcatra com Picanha



Cadera con picanha

产品代码  
B 1121

## 带臀盖的西冷

### 带臀盖的西冷



B 1121



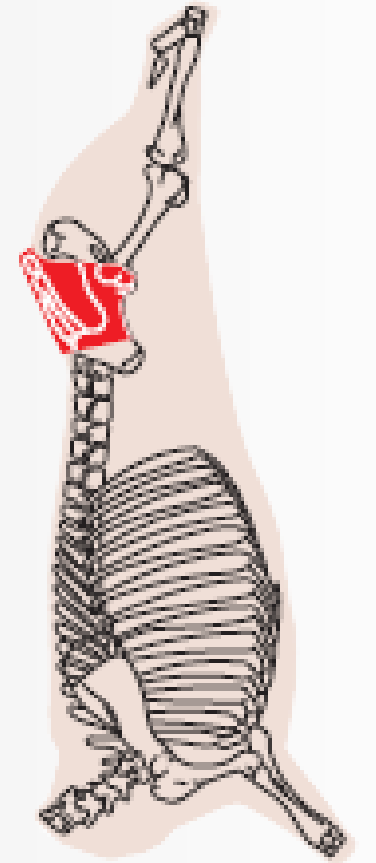
B 1121.1



B 1121.2



B 1121.3



产品代码  
B 1121

## 带臀盖的西冷

该切割部位由完整西冷（**alcatra**）经去除阔筋膜张肌（**tensor fasciae latae**）制备而成。

骨骼结构包括骶骨、髌骨及最后两节尾椎。

主要肌肉包括股二头肌背侧部分（**biceps femoris**）、中臀肌（**gluteus medius**）及深臀肌（**gluteus profundus**）。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

## Product Name - Multilanguage



西冷中心



Top Sirloin Center (Heart)  
with Fat Cover



ランプ芯



Miolo ou Coração da  
Alcatra com Gordura



Centro o Corazón de la  
Cadera con Grasa

产品代码  
B 1121.1

带脂肪盖的西冷  
中心肉

带脂肪盖的西冷中心肉



B 1121



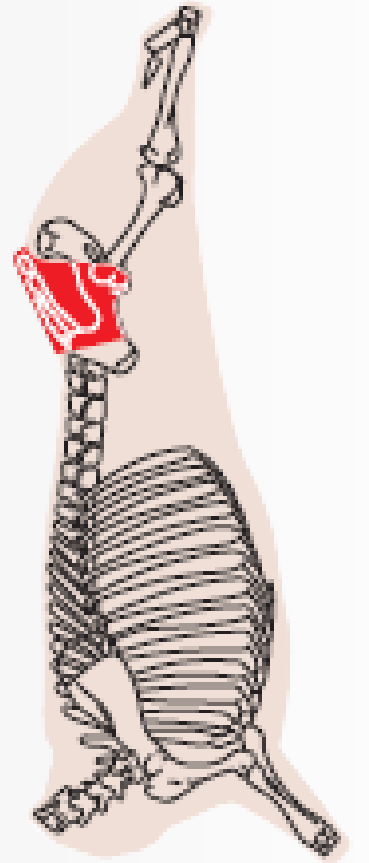
B 1121.1



B 1121.2



B 1121.3



产品代码  
B 1121.1

## 带脂肪盖的西冷中心肉

该切割部位由完整西冷（alcatra）经去除臀盖肉（picanha）和三角肉（tri-tip, maminha）制备而成。

主要由\*\*中臀肌（gluteus medius）和深臀肌（gluteus profundus）\*\*组成

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

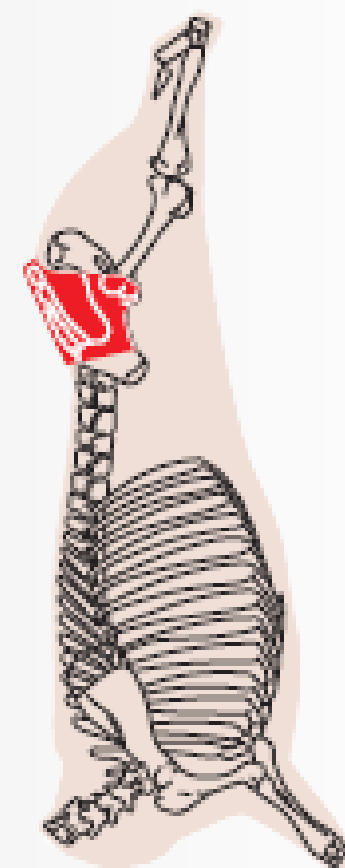
## Product Name - Multilanguage

-  西冷中心 (带尾肌)
-  Top Sirloin Center (Heart) with Tail Muscle Attached
-  ランプ芯 (テール付き)
-  Coração da Alcatra com Rolha
-  Corazón de la Cadera con Músculo de la Cola Adherido

产品代码  
B 1121.2

带尾肌的西冷中心肉

带尾肌的西冷中心肉



产品代码  
B 1121.2

带尾肌的西冷中心肉

该切割部位由西冷中心肉 (心) (B1121.1) 通过去除外部脂肪盖制备而成。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



臀肉带西冷盖



Top Sirloin Center without Tail Muscle and without Fat



ランプ肉（ピッカーニャ付き）



Alcatra com Picanha



Cadera con Picaña

产品代码  
**B 1121.3**

## 去尾肌去脂西冷中心肉

### 去尾肌去脂西冷中心肉



B 1121



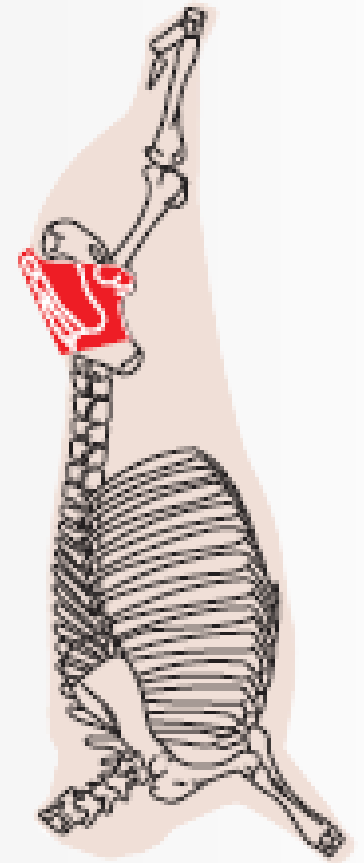
B 1121.1



B 1121.2



B 1121.3



产品代码  
**B 1121.3**

## 去尾肌去脂西冷中心肉

该切割部位由带尾肌的西冷中心肉（B1121.2）通过去除臀肌制备而成。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



牛臀盖肉



Rump Cap (Coulotte)



イチボ



Picanha

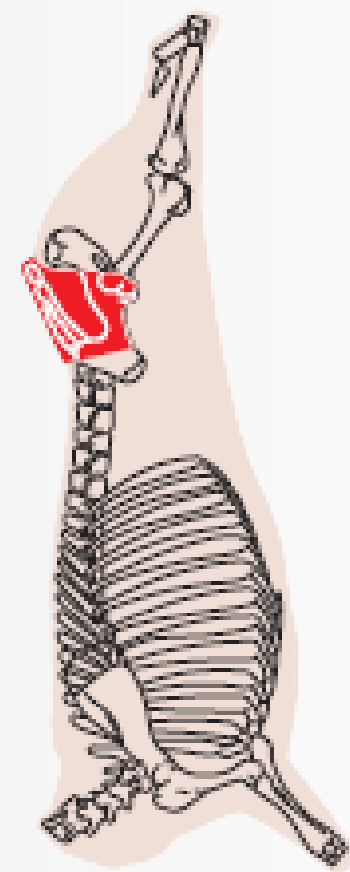


Picana

产品代码

B 1122

臀盖肉



产品代码

B 1122

臀盖肉

该切割部位由股二头肌背侧部分 (**biceps femoris**) 组成，在西冷 (**alcatra**) 分割过程中，通过分离股二头肌与中臀肌 (**gluteus medius**) 之间的结缔组织获得。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



带脂肪盖的三角肉



Tri-Tip with Fat Cover



トライチップ（脂肪付き）



Maminha da Alcatra com Gordura



Colita de Cuadril con Grasa

产品代码  
B 1123

带脂肪盖的三角肉

带脂肪盖的三角肉



B 1123



B 1123.1



产品代码  
B 1123

带脂肪盖的三角肉

该切割部位在西冷（alcatra）分割过程中，通过阔筋膜张肌（tensor fasciae latae）与中臀肌（gluteus medius）之间的自然分离获得。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



去脂肪盖三角肉



Tri-Tip with out Fat Cover



脂なしランプキャップ (トライチップ)



Maminha da Alcatra sem Gordura



Colita de Cuadril sin Grasa

产品代码  
B 1123.1

## 去脂肪盖三角肉



B 1123



B 1123.1  
去脂肪盖三角肉



产品代码  
B 1123.1

## 去脂肪盖三角肉

该切割部位取自西冷 (alcatra), 通过阔筋膜张肌 (tensor fasciae latae) 的自然分离制备, 并去除脂肪盖

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



牛后腿内侧肉



Inside Round



内もも



Coxão Mole



Nalga

产品代码

**B 1124**

## 牛后腿内侧肉

牛后腿内侧肉



B 1124



B 1124.1



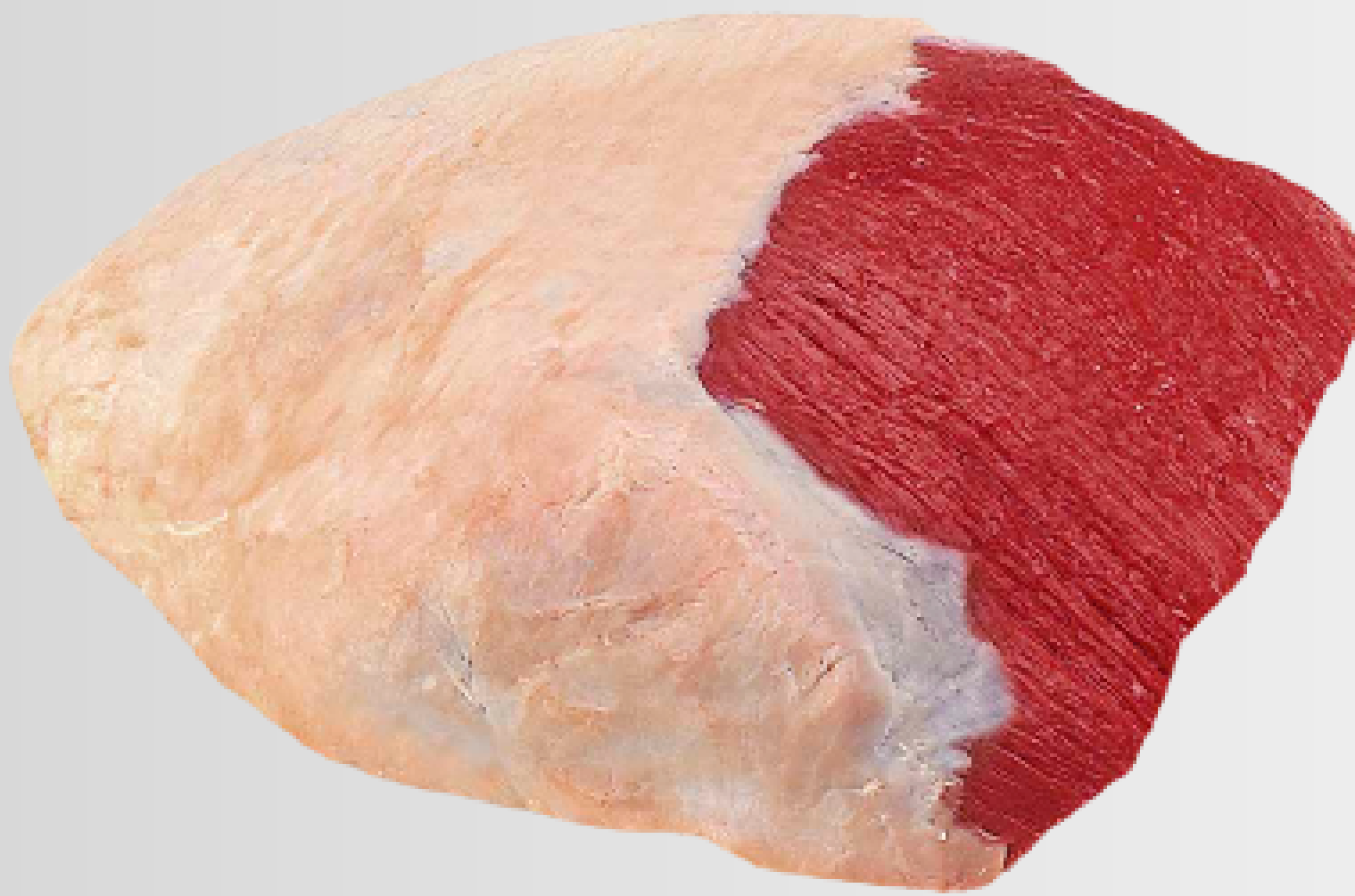
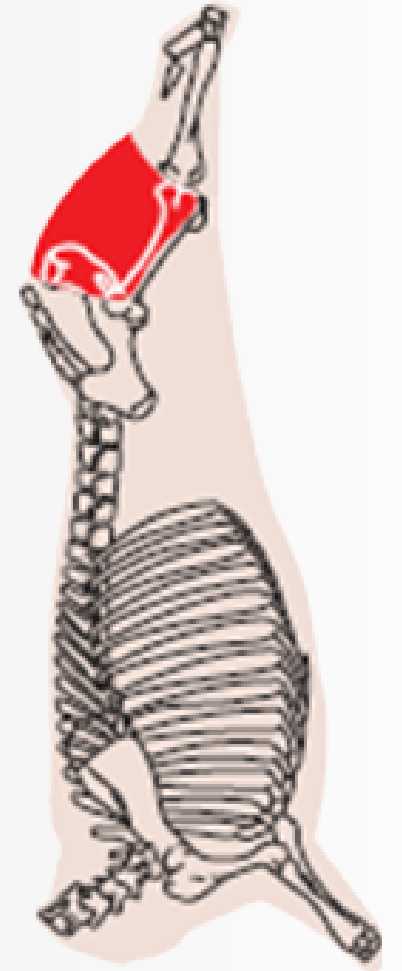
B 1124.2



B 1124.3



B 1124.4



产品代码

**B 1124**

## 牛后腿内侧肉

该切割部位取自牛后腿去骨过程中，通过分离附着在髌骨、股骨及胫骨结节腹侧的肌肉块获得，并沿天然肌间缝从膝关节肉（**knuckle**）和外圆腿肉分离。多余的外部脂肪及结缔组织已去除。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



牛后腿内侧肉（带盖、去脂肪）



Inside Round with Cap, Fat Removed



内もも（カブリ付き・脂肪なし）



Coxão Mole com Capa e sem Gordura



Nalga con Tapa y sin Grasa

牛后腿内侧肉（带盖、去脂肪）



B 1124



B 1124.1



B 1124.2



B 1124.3

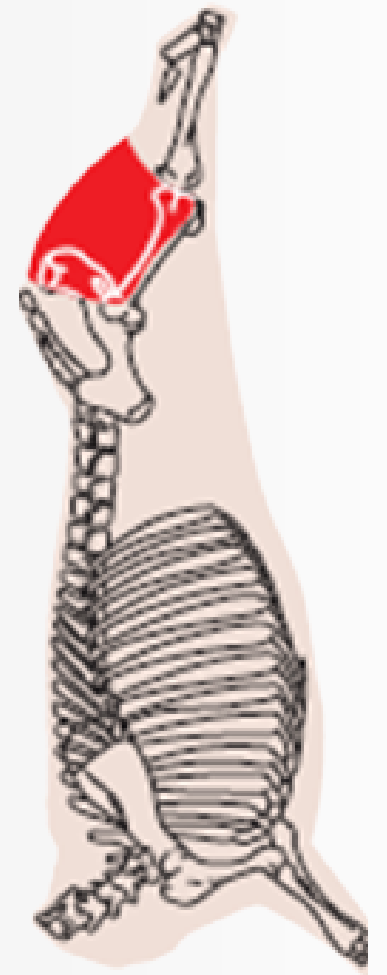


B 1124.4

产品代码

**B 1124.1**

## 牛后腿内侧肉（带盖、去脂肪）



产品代码

**B 1124.1**

## 牛后腿内侧肉（带盖、去脂肪）

取自内圆腿肉（B1124），去除外部脂肪盖制备而成。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



牛后腿内侧肉（去盖）



Inside Round, Cap Removed



内もも（カブリなし）



Coxão Mole sem Capa



Nalga sin Tapa

产品代码  
B 1124.2

## 牛后腿内侧肉（去盖）

牛后腿内侧肉（去盖）



B 1124



B 1124.1



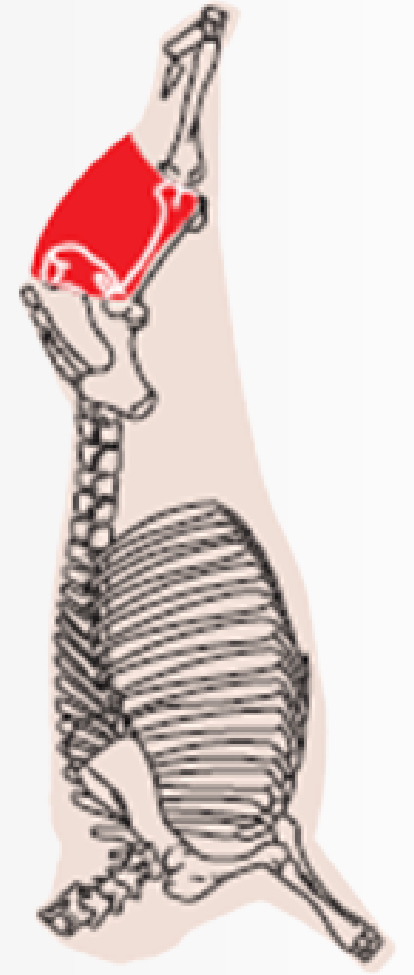
B 1124.2



B 1124.3



B 1124.4



产品代码  
B 1124.2

## 牛后腿内侧肉（去盖）

主要肌肉包括股内收肌（**adductor femoris**）、半膜肌（**semimembranosus**）、孪生肌（**gemelli**）、闭孔肌（**obturator muscles**）及股方肌（**quadratus femoris**）。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



牛后腿内侧肉



Inside Round Baby Top



牛もも肉 (内側)



Coxão Mole (carne vermelha)



Nalga de Res

产品代码

**B 1124.3**

牛后腿内侧肉

牛后腿内侧肉



B 1124



B 1124.1



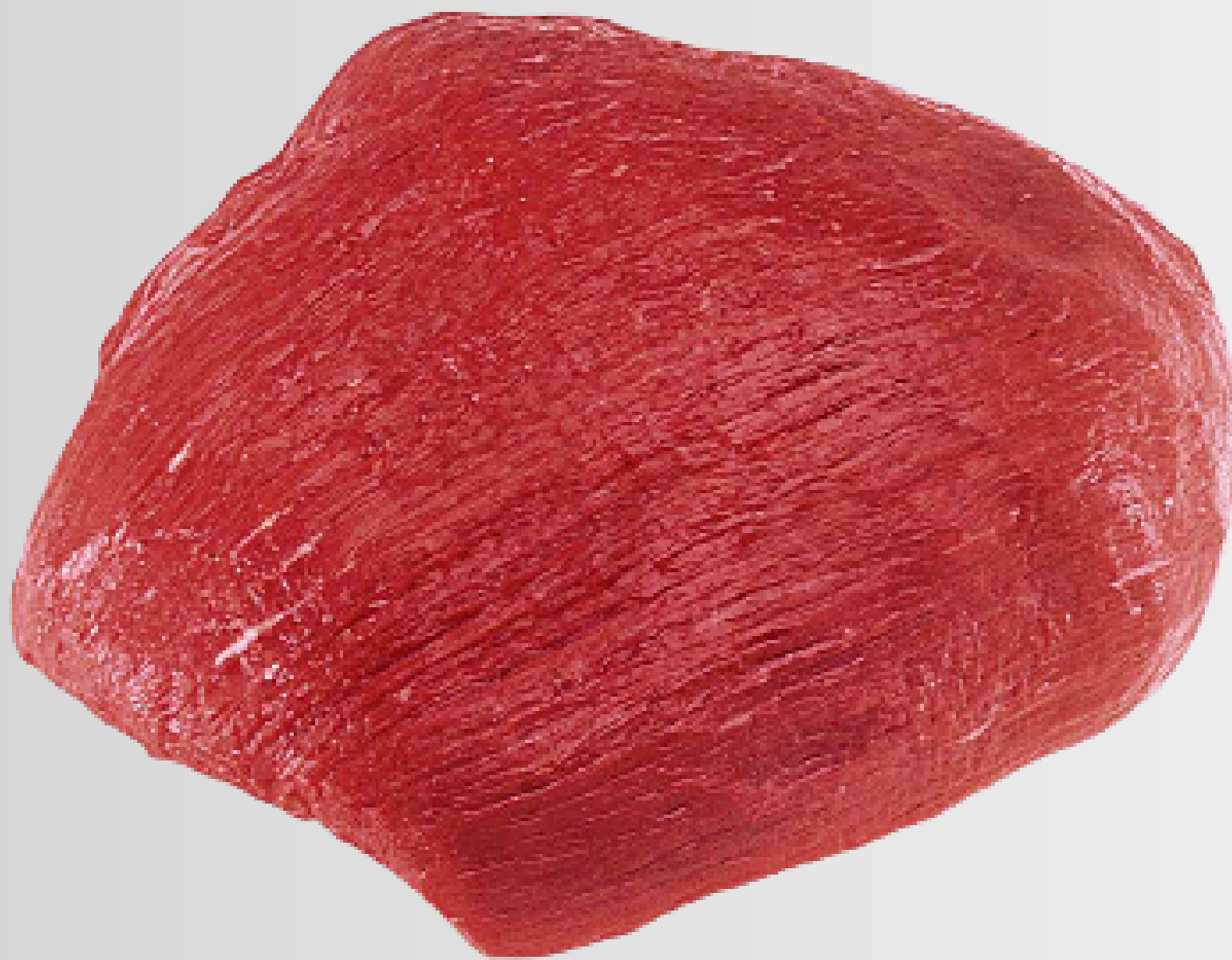
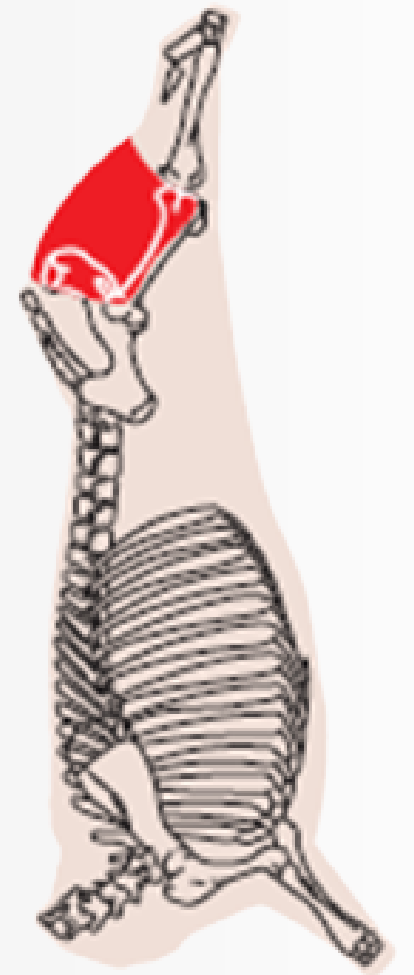
B 1124.2



B 1124.3



B 1124.4



产品代码

**B 1124.3**

牛后腿内侧肉

主要肌肉包括股内收肌 (**femoral adductor**)、半膜肌 (**semimembranosus**)、孪生肌 (**gemelli**)、闭孔肌 (**obturator muscles**) 及股方肌 (**quadratus femoris**)。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



小牛后腿内侧肉



Baby Topside Beef / Baby Inside Round



牛もも肉ベビートップ



Coxão Mole Baby Top



Baby Nalga de Res

产品代码

**B 1124.4**

小牛后腿内侧肉

小牛后腿内侧肉



B 1124



B 1124.1



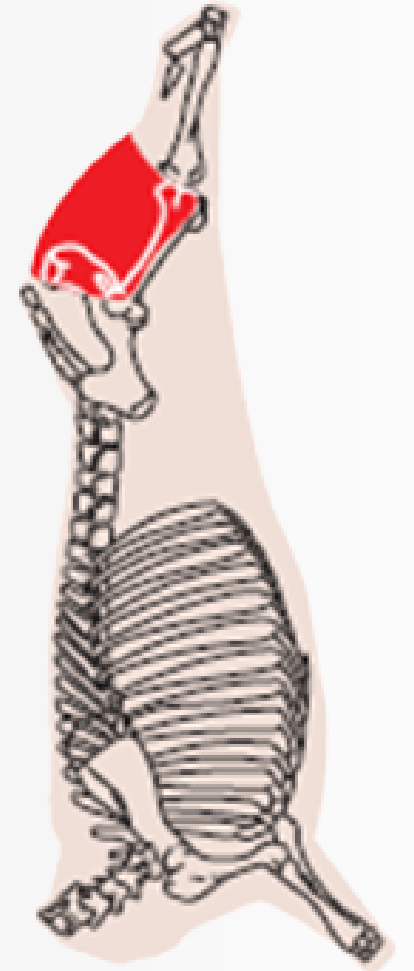
B 1124.2



B 1124.3



B 1124.4



产品代码

**B 1124.4**

小牛后腿内侧肉

该切割部位取自内圆腿肉，去除脂肪及臀盖后制备而成。主要由\*\*股内收肌（femoral adductor）\*\*组成。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



牛后腿外侧肉（带眼肉和膝肉）



Outside Round with Eye of Round and Knuckle



牛もも外側（シタマとアイラウンド付き）



Coxão Duro com Lagarto e Músculo Mole



Contra de Res con Peceto y Bola de Lomo

产品代码

**B 1125**

## 牛后腿外侧肉（带眼肉和膝肉）

牛后腿外侧肉（带眼肉和膝肉）



B 1125



B 1125.1



B 1125.2



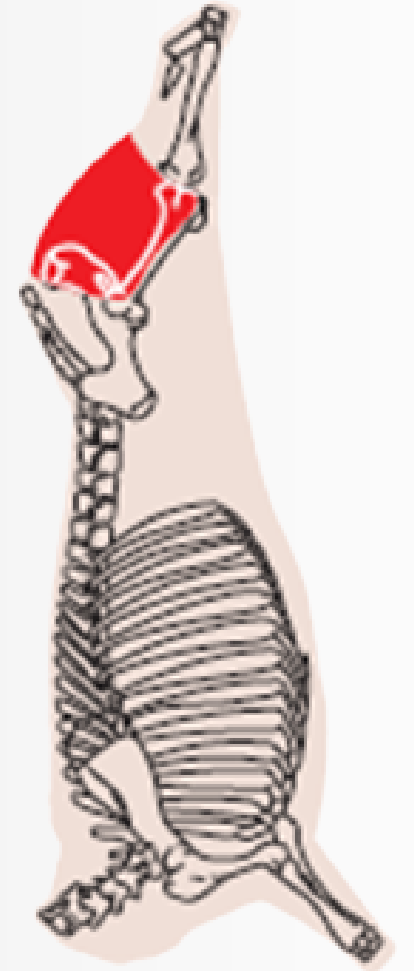
B 1125.3



B 1125.4



B 1125.5



产品代码

**B 1125**

## 牛后腿外侧肉（带眼肉和膝肉）

该切割部位取自牛后腿外圆腿肉，通过分离位于股骨外后侧面与髌骨之间的肌肉块获得，自肌肉与\*\*跟腱（Achilles tendon）\*\*的结合处起。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



牛后腿外侧肉（带眼肉）



Outside Round with Eye of Round



牛もも外側（アイラウンド付き）



Coxão Duro com Lagarto



Contra de Res con Peceto

产品代码  
**B 1125.1**

## 牛后腿外侧肉（带眼肉）

牛后腿外侧肉（带眼肉）



B 1125



B 1125.1



B 1125.2



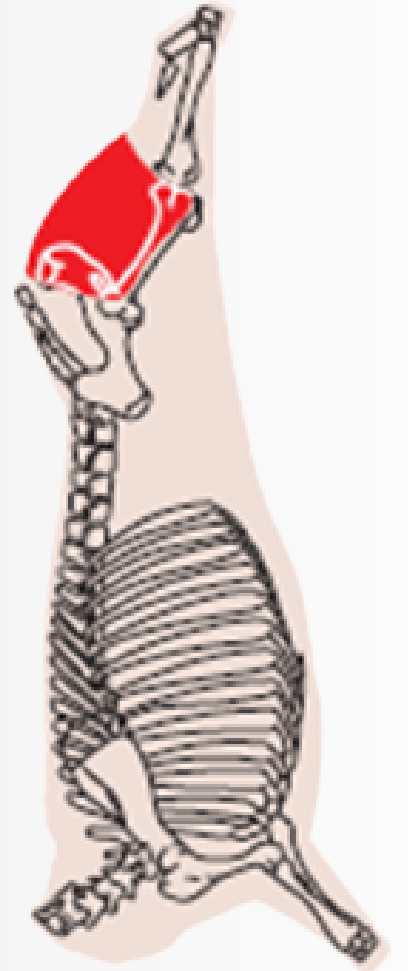
B 1125.3



B 1125.4



B 1125.5



## 牛后腿外侧肉（带眼肉）

产品代码  
**B 1125.1**

由外圆腿肉和圆眼肉组成，去除\*\*膝关节肉（knuckle）\*\*后制备而成。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



牛后腿外侧肉（不含眼肉）



Outside Round without Eye of Round



牛もも外側（アイラウンドなし）



Coxão Duro sem Lagarto



Contra de Res sin Peceto

产品代码  
B 1125.2

## 牛后腿外侧肉（不含眼肉）

牛后腿外侧肉（不含眼肉）



B 1125



B 1125.1



B 1125.2



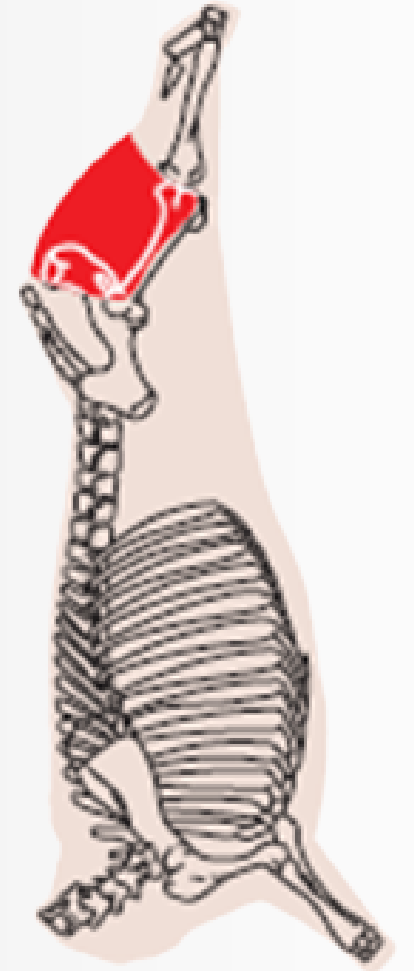
B 1125.3



B 1125.4



B 1125.5



## 牛后腿外侧肉（不含眼肉）

产品代码  
B 1125.2

该切割部位取自牛后腿外圆腿肉，通过分离股二头肌（**biceps femoris**）获得，该肌肉附着于股骨外侧面、髌骨腹侧及胫骨和腓骨近端，并沿其与膝关节肉、圆眼肉及内圆腿肉的自然连接分离。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



牛后腿外侧红肉



Red Outside Round



牛もも外側赤身



Coxão Duro sem Lagarto



Contra de Res sin Peceto

产品代码  
**B 1125.3**

牛后腿外侧红肉

牛后腿外侧红肉



B 1125



B 1125.1



B 1125.2



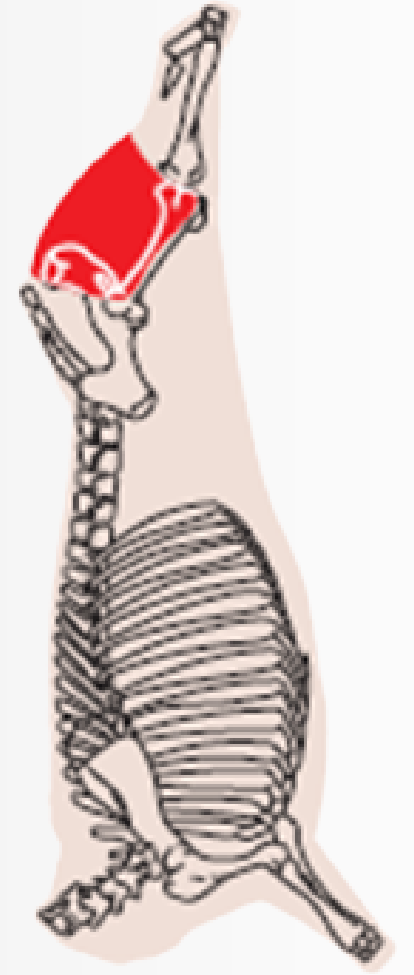
B 1125.3



B 1125.4



B 1125.5



牛后腿外侧红肉

产品代码  
**B 1125.3**

该切割部位取自牛后腿外圆腿肉，已完全去除皮下脂肪、肌间脂肪及腱膜。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



方形牛后腿外侧肉



Square Outside Round



四角形の牛もも外側



Coxão Duro Quadrado



Contra Cuadrada de Res

产品代码  
B 1125.4

方形牛后腿外侧肉

方形牛后腿外侧肉



B 1125



B 1125.1



B 1125.2



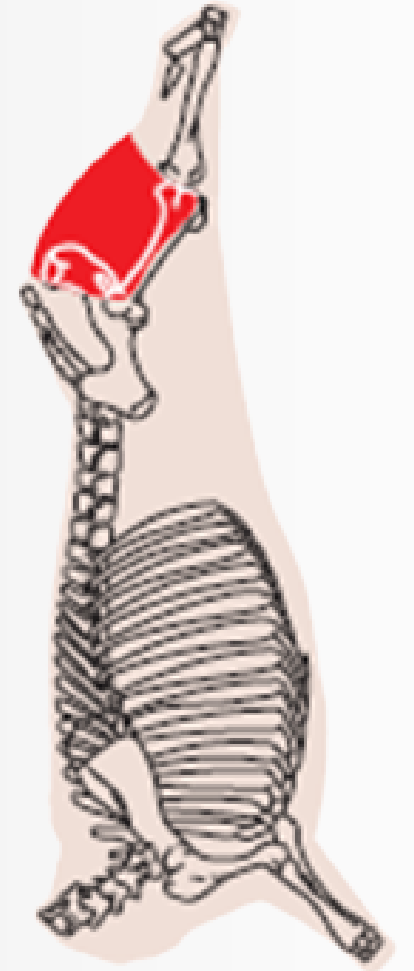
B 1125.3



B 1125.4



B 1125.5



方形牛后腿外侧肉

产品代码  
B 1125.4

该切割部位取自硬臀肉（coxão duro），去除脂肪后，通过分离股二头肌外侧的侧腹肌制备，使切块呈矩形。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



牛后腿蝴蝶切



Topside Butterfly Cut



トップサイド・バタ  
フライカット



Borboleta do Coxão Duro



Mariposa del Cuadril (Coxão Duro)

产品代码  
**B 1125.5**

牛后腿蝴蝶切

牛后腿蝴蝶切



B 1125



B 1125.1



B 1125.2



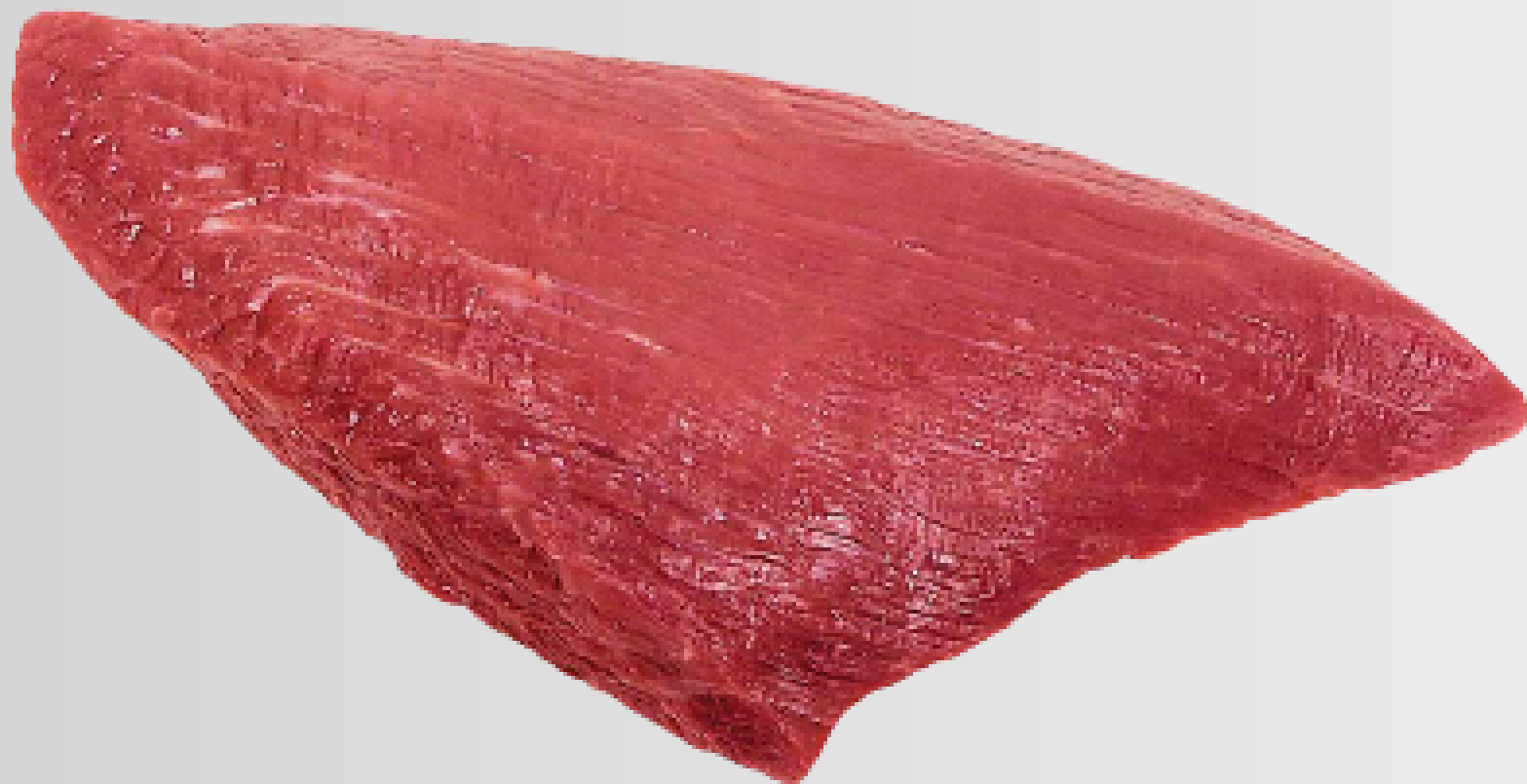
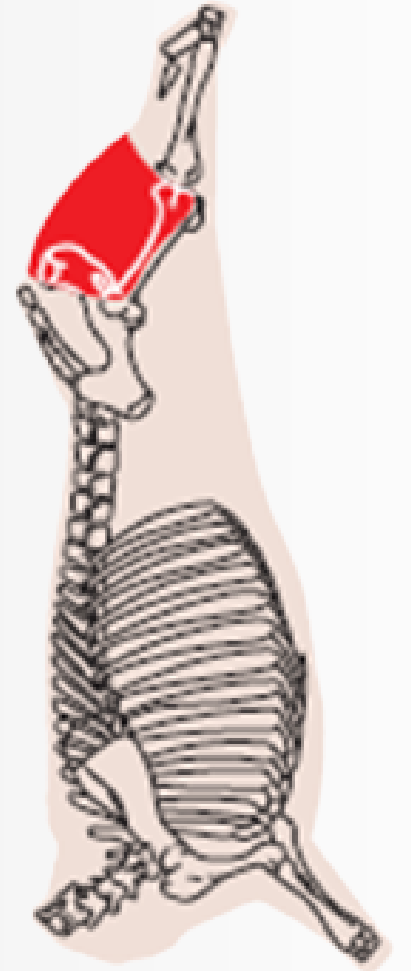
B 1125.3



B 1125.4



B 1125.5



牛后腿蝴蝶切

产品代码  
**B 1125.5**

该切割部位取自硬臀肉 (coxão duro)，去除脂肪后，通过分离股二头肌外侧侧腹肌制备，使切块呈矩形

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



带脂肪和外皮的牛眼圆肉



Eye of Round with Fat and Skin



脂肪と皮付きのアイ・オブ・ラウンド



Lagarto com Gordura e com Pele



Peceto con Grasa y con Piel

产品代码  
B 1126

## 带脂肪和外皮的牛眼圆肉

带脂肪和外皮的牛眼圆肉



B 1126



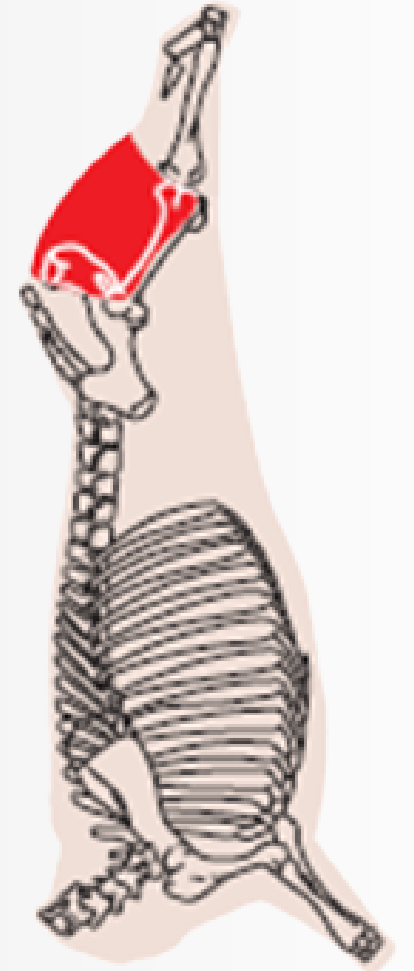
B 1126.1



B 1126.2



B 1126.3



## 带脂肪和外皮的牛眼圆肉

产品代码  
B 1126

该切割部位由股二头肌半腱肌 (**semitendinosus**) 组成，位于硬臀肉 (**coxão duro**) 与内圆腿肉 (**coxão mole**) 之间。骨骼基础包括坐骨结节及跟骨结节 (跗骨)。主要肌肉：股二头肌半腱肌 (**semitendinosus**)。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



无脂肪带外皮的牛眼圆肉



Eye of Round without Fat and with Skin



脂肪なし・皮付きのアイ・オブ・ラウンド



Lagarto sem Gordura e com Pele



Peceto sin Grasa y con Piel

产品代码  
B 1126.1

无脂肪带外皮的牛眼圆肉

无脂肪带外皮的牛眼圆肉



B 1126



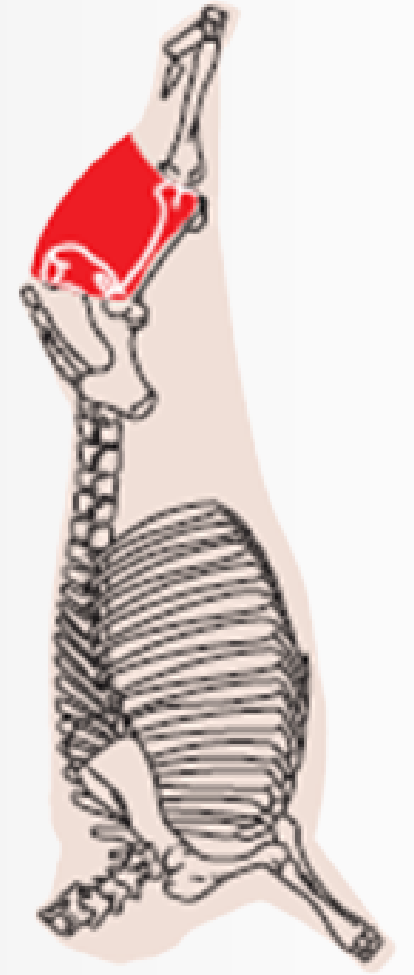
B 1126.1



B 1126.2



B 1126.3



无脂肪带外皮的牛眼圆肉

产品代码  
B 1126.1

Obtained from the eye of round with fat and skin by removing the external fat cover.

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



无脂肪无外皮的牛眼圆肉



Eye of Round without Fat and without Skin



脂肪なし・皮なしのアイ・オブ・ラウンド



Lagarto sem Gordura e sem Pele



Peceto sin Grasa y sin Pie

产品代码  
**B 1126.2**

## 无脂肪无外皮的牛眼圆肉

无脂肪无外皮的牛眼圆肉



**B 1126**



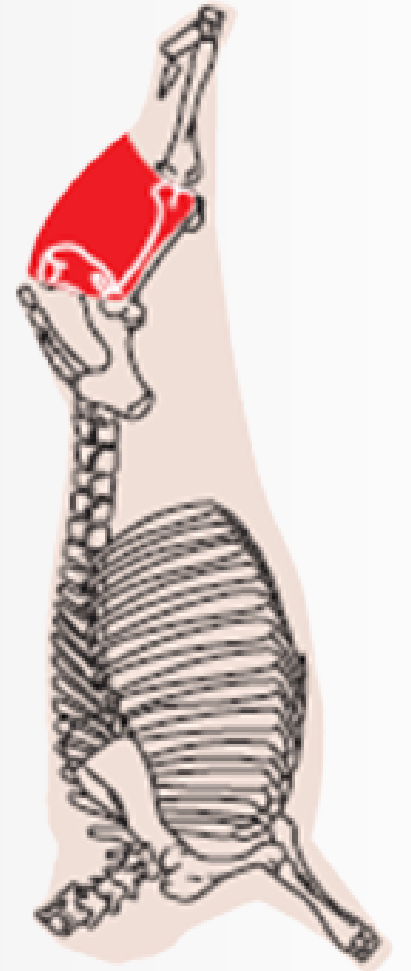
**B 1126.1**



**B 1126.2**



**B 1126.3**



## 无脂肪无外皮的牛眼圆肉

产品代码  
**B 1126.2**

该切割部位取自带脂肪和外皮的牛眼圆肉，通过去除外部脂肪盖制备而成

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



红色牛眼圆肉



Red Eye of Round



レッド・アイ・オブ・ラウンド



Lagarto Vermelho



Peceto Rojo

产品代码

B 1126.3

红色牛眼圆肉

红色牛眼圆肉



B 1126



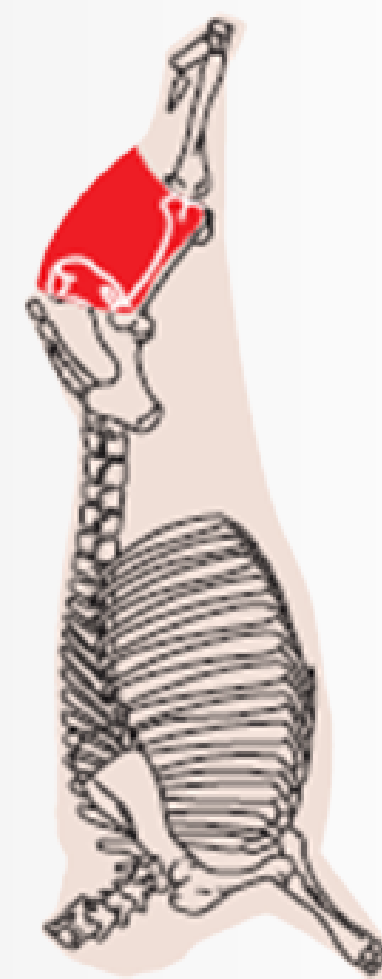
B 1126.1



B 1126.2



B 1126.3



红色牛眼圆肉

产品代码

B 1126.3

该切割部位由\*\*股二头肌半腱肌 (**semitendinosus**) 组成, 位于硬臀肉 (**coxão duro**) 与内圆腿肉 (**coxão mole**) \*\*之间, 已修整两端。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



牛膝肉 / 牛膝部位



Knuckle (Sirloin Tip)



ナックル (サーロインチップ)



Patinho

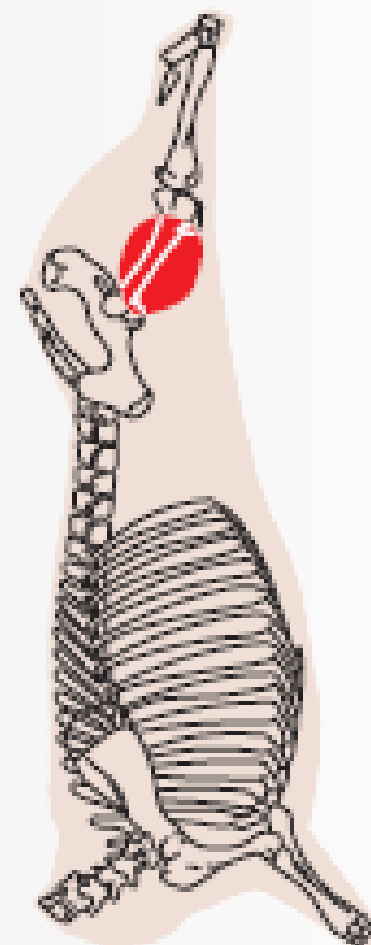


Bola de Pierna

产品代码

**B 1127**

## 牛膝肉 / 牛膝部位



## 牛膝肉 / 牛膝部位

产品代码

**B 1127**

该切割部位由股骨前侧肌肉块组成，已从\*\*内圆腿肉 (coxão mole)、硬臀肉 (coxão duro) 及三角肉盖 (maminha da alcatra) \*\*分离。

骨骼基础：股骨及髌骨

肌肉组成：股直肌 (rectus femoris)、股外侧肌 (vastus lateralis)、股内侧肌 (vastus medialis) 及股中间肌 (vastus intermedius)

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



牛腱子肉 (后腱)



Fore Shank



牛スネ肉 (ヒールマッスル)



Músculo do Traseiro



Músculo del Jarrete

产品代码  
B 1128

## 牛腱子肉 (后腱)



牛腱子肉 (后腱)



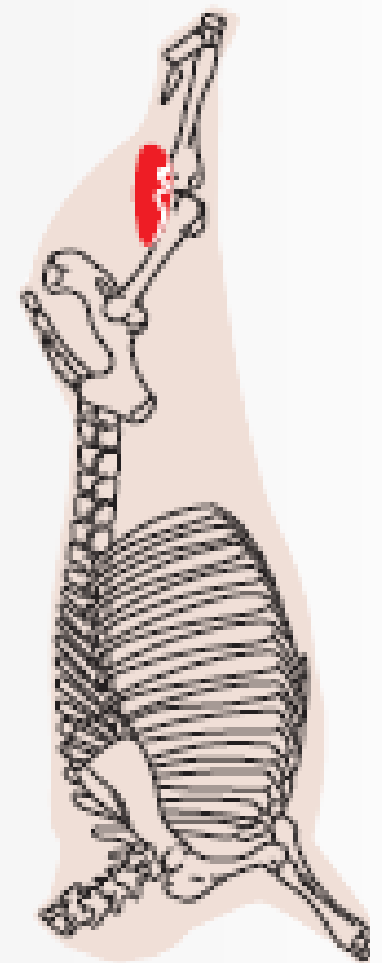
B 1128



B 1128.1



B 1128.2



## 牛腱子肉 (后腱)

产品代码  
B 1128

该切割部位由股骨前侧肌肉块组成，已从\*\*内圆腿肉 (coxão mole)、硬臀肉 (coxão duro) 及三角肉盖 (maminha da alcatra) \*\*分离。

骨骼基础：股骨及髌骨

肌肉组成：股直肌 (rectus femoris)、股外侧肌 (vastus lateralis)、股内侧肌 (vastus medialis) 及股中间肌 (vastus intermedius)

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



牛肩肉



Shoulder steak



牛肩肉(ぎゅうかたにく)



Palomita



Palomita

产品代码  
B 1128.1

牛肩肉



牛肩肉



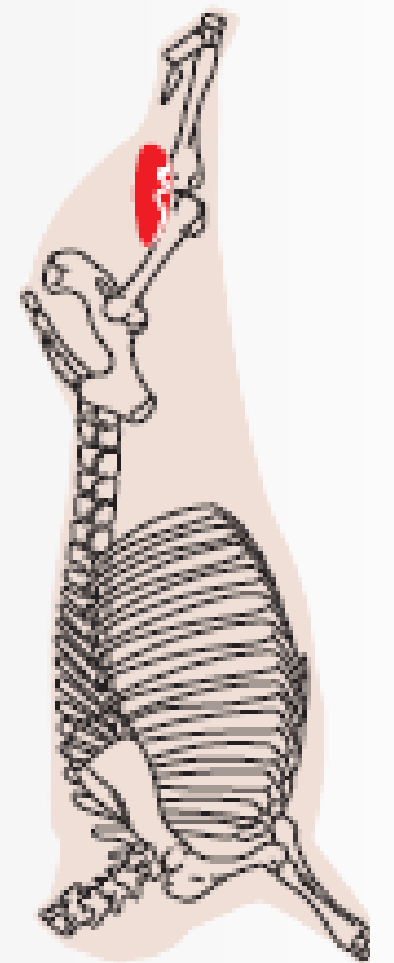
B 1128



B 1128.1



B 1128.2



牛肩肉

产品代码  
B 1128.1

该切割部位取自\*\*

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



牛肋间肉



Rib finger meat



牛肋間肉



Bananinha



Carne intercostal

产品代码  
**B 1128.2**

## 牛肋间肉

牛肋间肉



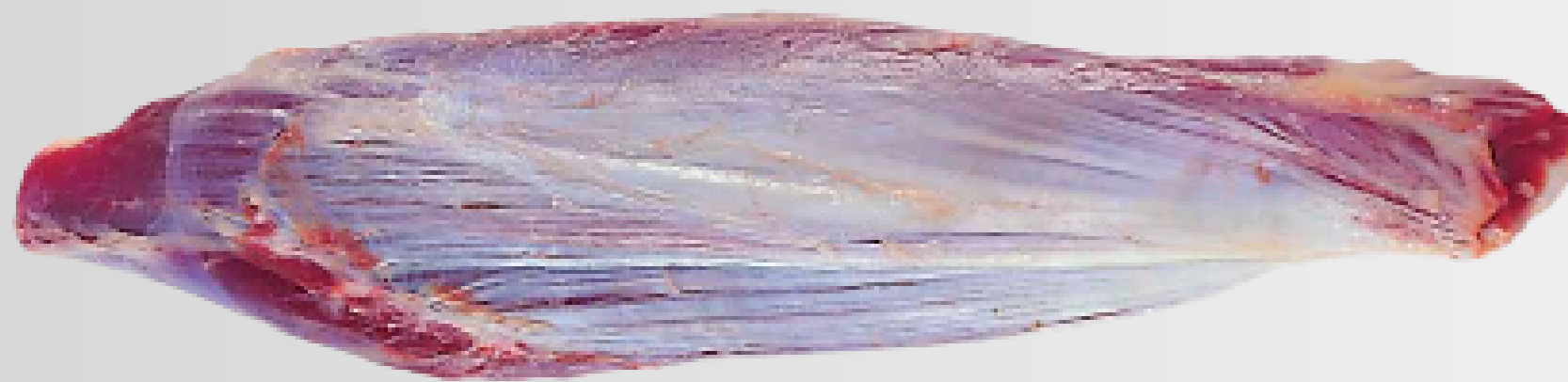
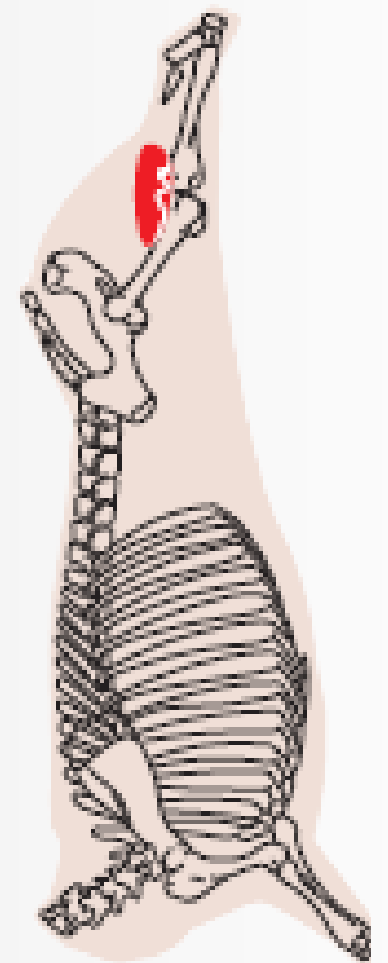
**B 1128**



**B 1128.1**



**B 1128.2**



## 牛肋间肉

产品代码  
**B 1128.2**

该切割部位取自内圆腿肉，保留与\*\*股二头肌（biceps femoris）\*\*的天然连接。

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



牛腱



Beef Shank



牛すね肉



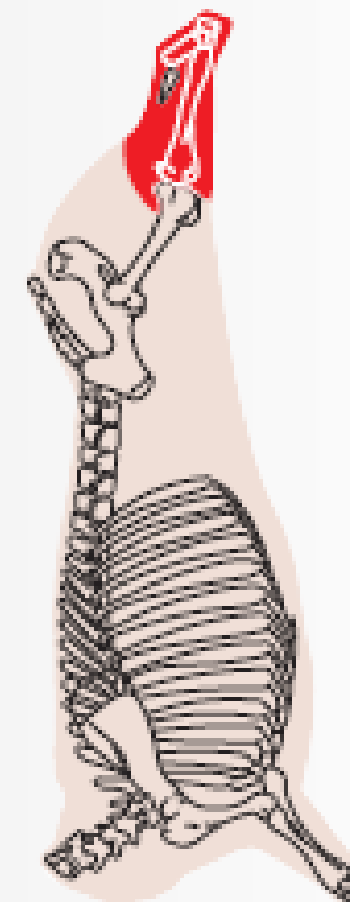
Músculo Duro



Jarrete

产品代码  
B 1129

牛腱



产品代码  
B 1129

牛腱

该切割部位由附着于胫骨和腓骨后侧及外侧表面的肌肉块组成，已从其与\*\*膝关节肉 (patinho) 及内圆腿肉 (músculo mole) \*\*的天然连接分离。

骨骼基础：胫骨及跗骨

肌肉组成：腓肠肌 (gastrocnemius)、趾长屈肌 (long digital flexor)、趾浅屈肌 (superficial digital flexor)、腓骨长肌 (peroneus/fibularis longus) 及膝后肌 (popliteus)

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



牛下腹肉



Bottom Flank



ボトムフランク



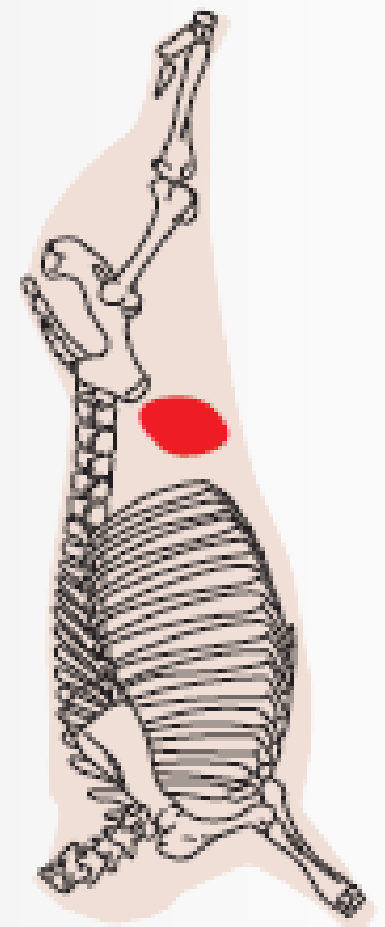
Fraldinha



Falda

产品代码  
B 1210

## 牛下腹肉



## 牛下腹肉

产品代码  
B 1210

该切割部位由附着于胫骨和腓骨后侧及外侧表面的肌肉块组成，已从其与\*\*膝关节肉（patinho）及内圆腿肉（músculo mole）\*\*的天然连接分离。

骨骼基础：胫骨及跗骨

肌肉组成：腓肠肌（gastrocnemius）、趾长屈肌（long digital flexor）、趾浅屈肌（superficial digital flexor）、腓骨长肌（peroneus/fibularis longus）及膝后肌（popliteus）

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



牛腹肉



Flank Tail



フランクステーキ



Fraldinha

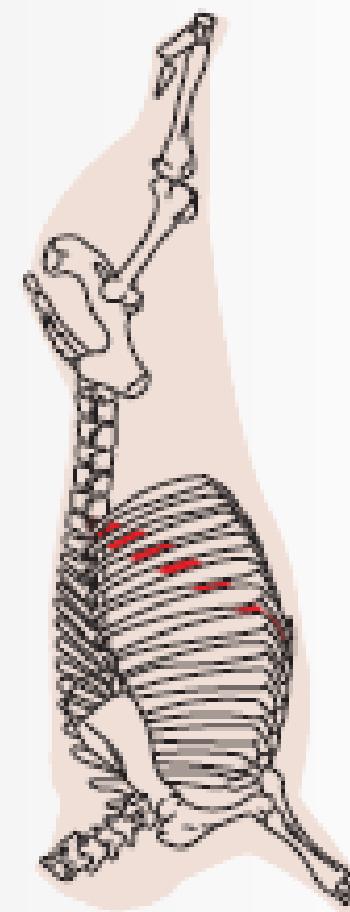


Vacío

产品代码

**B 1211**

FLANK TAIL



FLANK TAIL

该切割部位由膈肌的肋部组成，已去除覆盖的膜状组织。

骨骼基础：最后六根肋骨及剑突

肌肉组成：膈肌（diaphragm）

产品代码

**B 1211**

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



牛里脊肉



Tenderloin



テンダーロイン



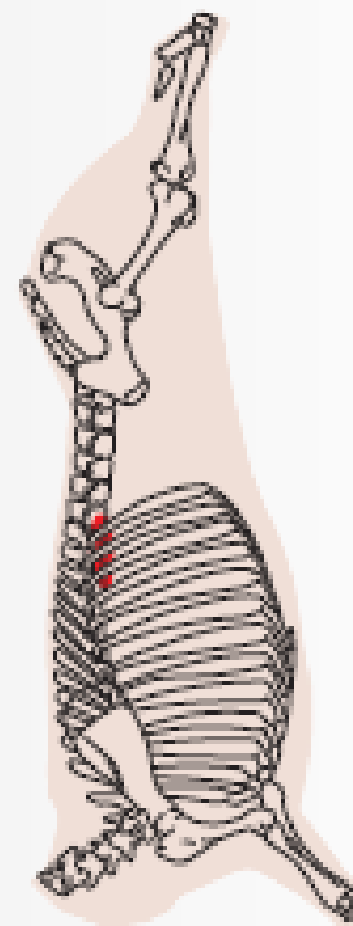
Lombinho



Lomo

产品代码  
B 1212

牛里脊肉



牛里脊肉

该切割部位由膈肌的左右支柱组成。

骨骼基础：腰椎

肌肉组成：膈肌 (diaphragm)

产品代码  
B 1212

# 去骨 牛肉分割 前躯



精选优质前躯去骨牛肉分割产品，兼具风味、品质与多样用途，适用于零售、餐饮服务及国际市场。

本部分所有去骨分割产品均以字母产品代码进行标识

标有浅绿色标签及字母 **B** 的产品属于 去骨前躯牛肉分割 类别。

产品代码

**B**

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



牛肩肉



Chuck



肩肉



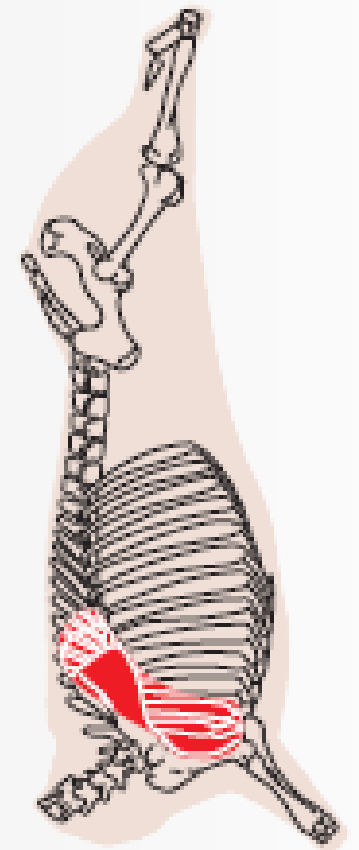
Pá



Paleta

产品代码  
B 2110

## 牛肩肉



## 牛肩肉

该切割部位通过分离附着于肩胛骨、肱骨及尺骨和桡骨近端的肌肉块获得。

骨骼基础：肩胛骨、肱骨、尺骨

肌肉组成：皮肤 (*cutaneous trunci*)、肩肱肌 (*omobrachial*)、三角肌 (*deltoid*)、冈上肌 (*supraspinatus*)、冈下肌 (*infraspinatus*)、大圆肌及小圆肌 (*teres major and minor*)、肩胛下肌 (*subscapularis*)、背阔肌 (*latissimus dorsi*)、肱三头肌 (*triceps brachii*)、前臂筋膜张肌 (*antebrachial fascia tensor*) 及肘肌 (*anconeus*)。

产品代码  
B 2110

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



牛肩胛肉



Oyster Blade /Shoulder Top Blade



フラットアイアン



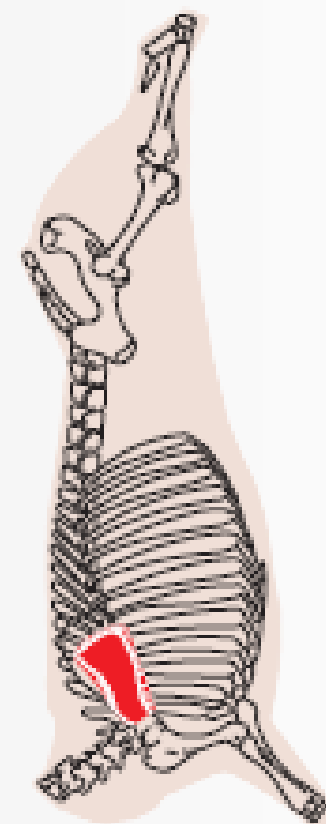
Raquete



Espaldilla

产品代码  
B 2111

牛肩胛肉



牛肩胛肉

该切割部位由位于肩胛骨冈下窝的肌肉块组成。

骨骼基础：肩胛骨

肌肉组成：冈下肌 (*infraspinatus*)。

产品代码  
B 2111

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



牛肩小块肉



Eye of Chuck



チャックアイ小肉



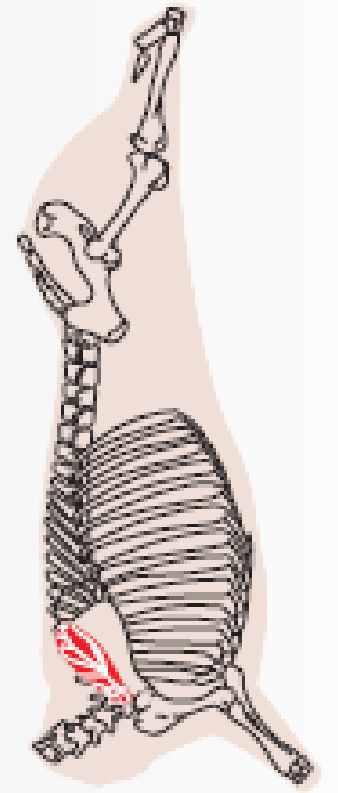
Peixinho



Ojito de Espaldilla

产品代码  
B 2112

牛肩小块肉



牛肩小块肉

该切割部位由位于肩胛骨冈上窝的肌肉块组成。

骨骼基础：肩胛骨

肌肉组成：冈上肌 (**supraspinatus**)。

产品代码  
B 2112

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



肩胛中心肉



Shoulder Center



ショルダーセンター  
(肩中心部)



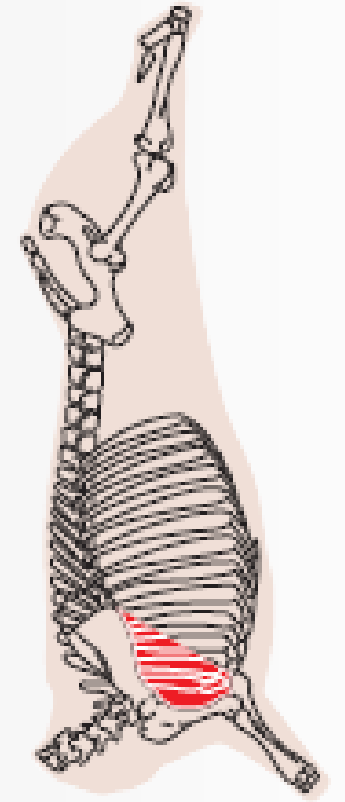
Miolo ou Coração da Paleta



Corazón de la Paleta

产品代码  
B 2113

肩胛中心肉



肩胛中心肉

该切割部位由附着于肩胛骨后缘、肱骨及尺骨末端的肌肉块组成。

骨骼基础：肩胛骨、肱骨及尺骨

肌肉组成：肱三头肌 (**triceps brachii**)。

产品代码  
B 2113

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

## Product Name - Multilanguage



牛肩上层肉



Shoulder Cap / Chuck Top Layer



肩上部肉



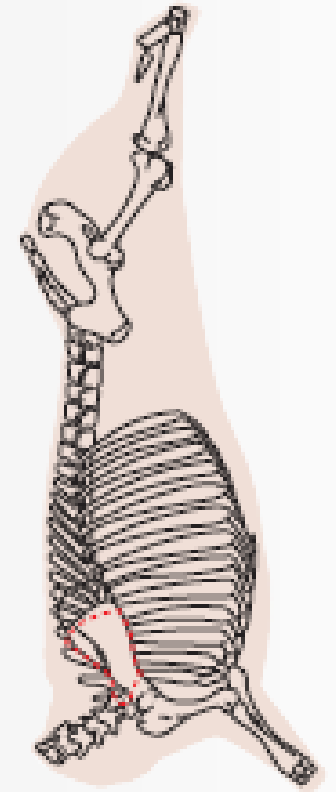
Capa da Paleta



Capa de Paleta

产品代码  
**B 2114**

牛肩上层肉



牛肩上层肉

该切割部位由位于肩胛骨内侧面的肌肉块组成。

骨骼基础：肩胛骨

肌肉组成：肩胛下肌 (**subscapularis**)。

产品代码  
**B 2114**

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



牛前腿肌肉



Forequarter Muscle



前肩筋



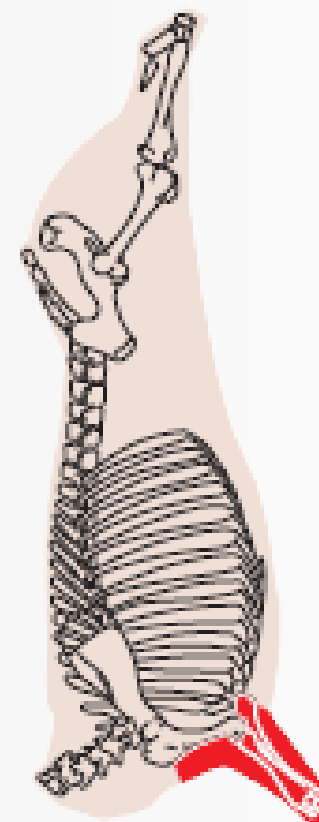
Músculo do Dianteiro



Músculo del Delantero

产品代码  
B 2120

## 牛前腿肌肉



## 牛前腿肌肉

该切割部位位于上臂及前臂区域，由环绕桡骨和尺骨的肌肉块组成，并附着于肱骨及腕骨。

骨骼基础：肱骨、桡骨、尺骨及腕骨

肌肉组成：肱二头肌 (**biceps brachii**)、喙肱肌 (**coracobrachialis**)、肱肌 (**brachialis**)、桡侧腕伸肌 (**extensor carpi radialis**)、长展肌 (**abductor digiti longus**) 及旋前圆肌 (**pronator teres**)。

产品代码  
B 2120

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



带脂颈肉



Neck with Fat



脂付き首肉



Pescoço com Gordura



Cuello con Grasa

产品代码  
B 2210

## 带脂颈肉

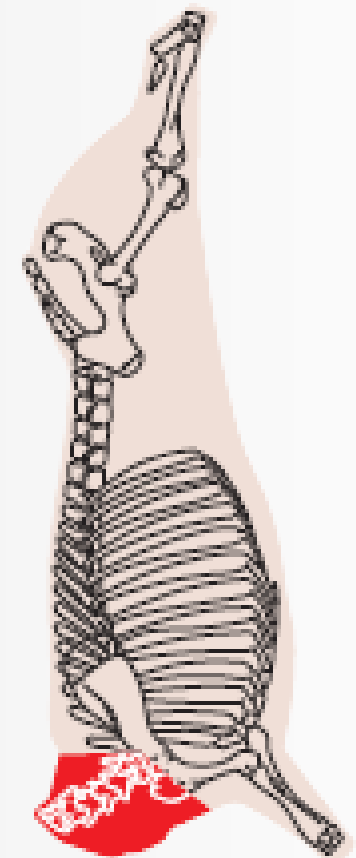
带脂颈肉



B 2210



B 2210.1



## 带脂颈肉

该切割部位由附着于颈椎、第一肋前缘及胸骨前端的肌肉块组成。

骨骼基础：颈椎

肌肉组成：斜方肌 (**trapezius**)、肩横突肌 (**omotraversarius**)、臂头肌 (**brachiocephalicus**)、菱形肌 (**rhomboideus**)、腹侧锯肌 (**serratus ventralis**)、颈夹肌 (**splenius cervicis**)、颈半棘肌 (**semispinalis cervicis**)、颈横突间肌 (**cervical intertransversarii**)、头直肌 (**rectus capitis**)、斜角肌 (**scalenus**) 及颈长肌 (**longus colli**)。

产品代码  
B 2210

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



瘦颈肉



Neck without Fat



脂なし首肉



Pescoço sem Gordura



Cuello sin Grasa

产品代码  
B 2210.1

## 瘦颈肉

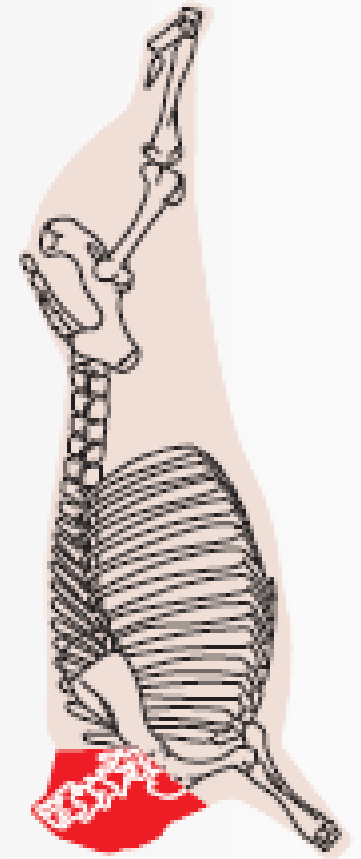
瘦颈肉



B 2210



B 2210.1



## 瘦颈肉

该切割部位由附着于颈椎、第一肋前缘及胸骨前端的肌肉块组成。

骨骼基础：颈椎

肌肉组成：斜方肌 (**trapezius**)、肩横突肌 (**omotraversarius**)、臂头肌 (**brachiocephalicus**)、菱形肌 (**rhomboides**)、腹侧锯肌 (**serratus ventralis**)、颈夹肌 (**splenius cervicis**)、颈半棘肌 (**semispinalis cervicis**)、颈横突间肌 (**cervical intertransversarii**)、头直肌 (**rectus capitis**)、斜角肌 (**scalenus**) 及颈长肌 (**longus colli**)。

产品代码  
B 2210.1

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 去骨分割肉

### Product Name - Multilanguage



牛肩胛肉



Chuck



チャック



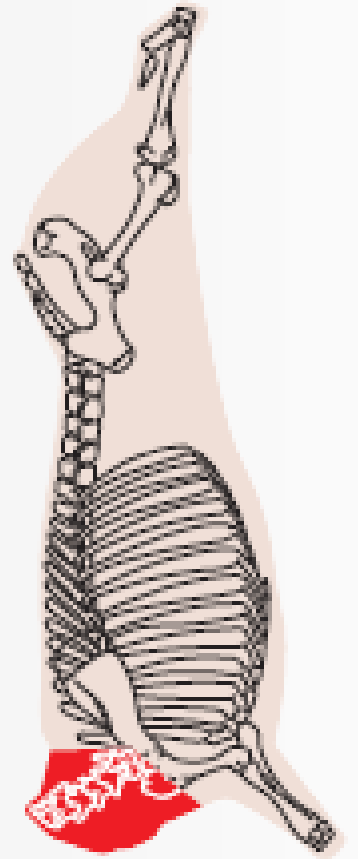
Acém



Aguja

产品代码  
B 2211

## 牛肩胛肉



## 牛肩胛肉

该切割部位由附着于前五节胸椎及相应肋骨背侧部分的肌肉块组成。

骨骼基础：前五节胸椎及前五根肋骨的背侧部分

肌肉组成：斜方肌 (**trapezius**)、菱形肌 (**rhomboideus**)、腹侧锯肌 (**serratus ventralis**)、肋上斜角肌 (**supracostal scalenus**)、前背锯肌 (**cranial serratus dorsalis**)、髂肋肌 (**iliocostalis**)、背最长肌 (**longissimus dorsi**)、胸半棘肌 (**semispinalis thoracis**)、肋提肌 (**levatores costarum**)、肋间肌 (**intercostals**) 及颈长肌 (**longus colli**)。

产品代码  
B 2211

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



牛胸肉



Brisket



ブリスケット



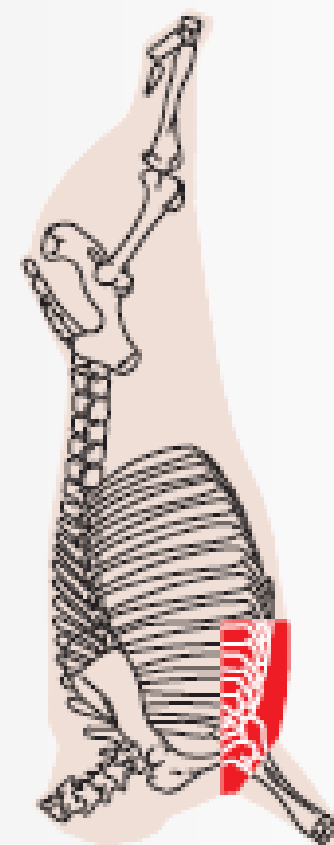
Peito



Pecho

产品代码  
B 2212

牛胸肉



牛胸肉

产品代码  
B 2212

**Cut composed of the muscle masses covering the sternum and costal cartilages.**

**Bone Base: first six sternebrae, corresponding costal cartilages, and sternal ends of the first ribs**

**Muscle Components: pectorals, subclavius, intercostals, transversus thoracis.**

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



牛胸尖肉



Brisket Point



ブリスケットポイント



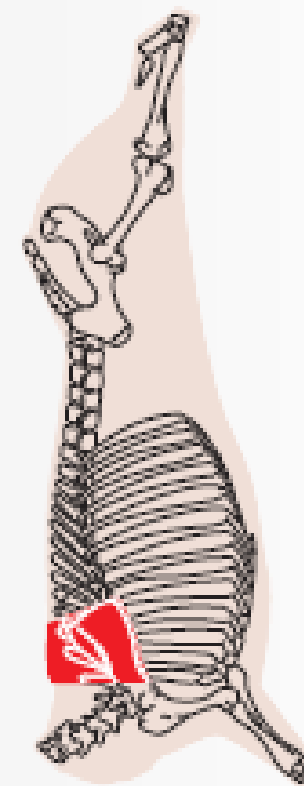
Ponta do Peito



Punta de Pecho

产品代码  
B 2213

牛胸尖肉



牛胸尖肉

产品代码  
B 2213

Cut composed of the muscle masses covering the sternum and costal cartilages.

Bone Base: first six sternebrae, corresponding costal cartilages, and sternal ends of the first ribs

Muscle Components: pectorals, subclavius, intercostals, transversus thoracis.

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



前肋骨



Chuck Ribs



前肋骨



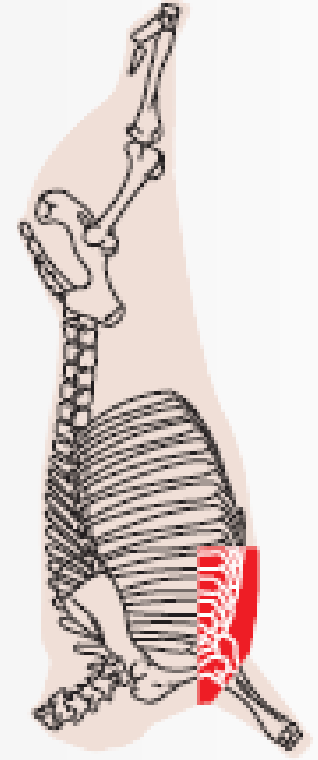
Costela do Dianteiro



Costilla del Delantero

产品代码  
B 2214

前肋骨



前肋骨

该切割部位通过分离胸侧壁深层肌群获得。

骨骼基础：肋骨、胸椎及肩胛骨

肌肉组成：腹侧颈锯肌（**ventral cervical serratus**）及背侧斜角肌（**dorsal scalene**）。

产品代码  
B 2214

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

去骨分割肉

Product Name - Multilanguage



牛肩峰肉



Hump



前肋骨



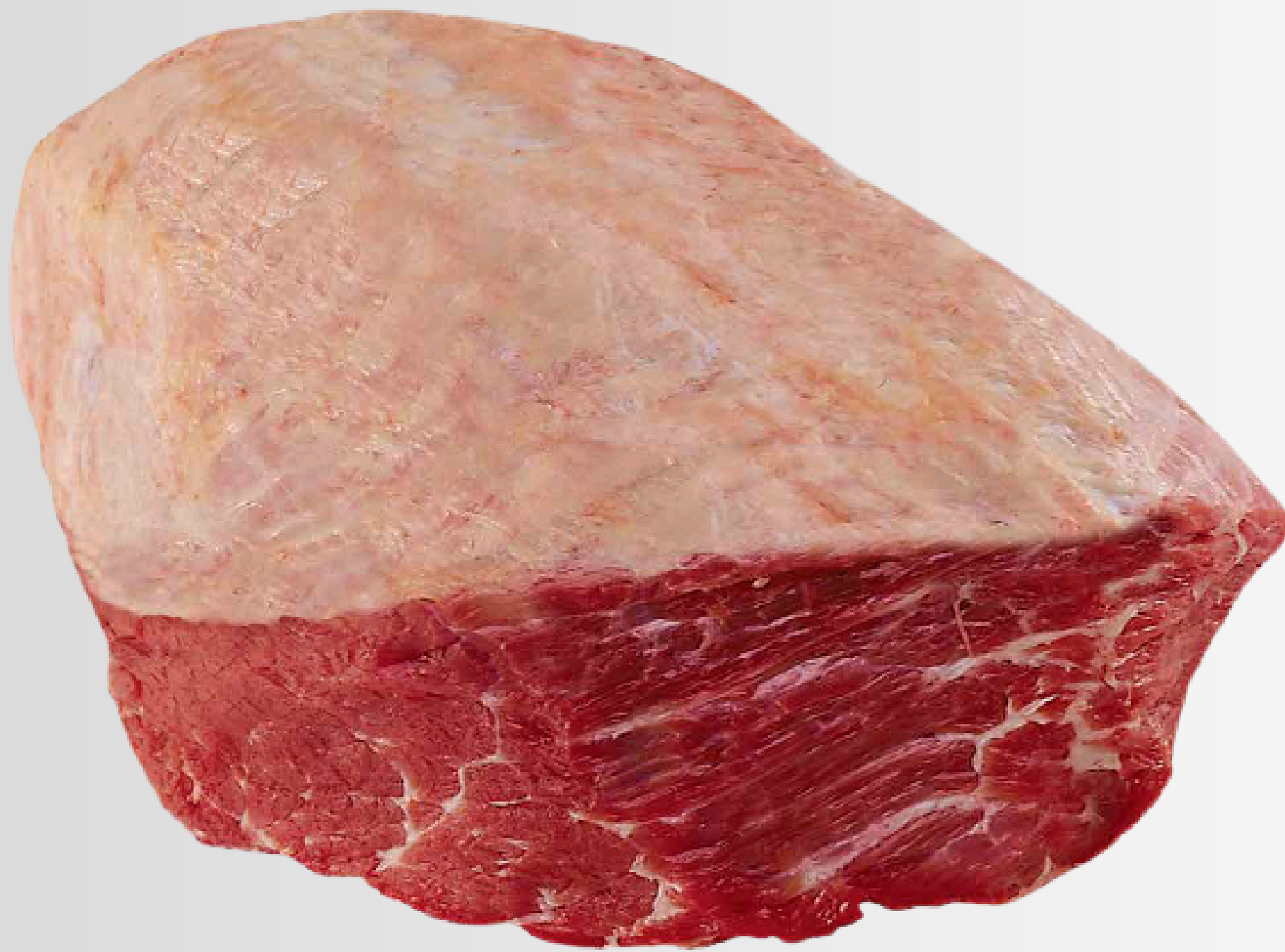
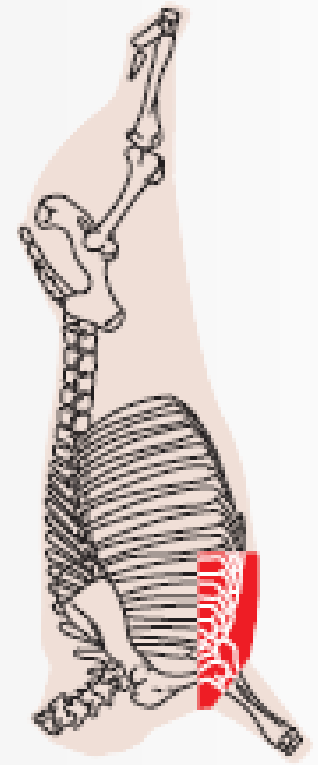
Cupim



Joroba

产品代码  
B 2215

牛肩峰肉



牛肩峰肉

产品代码  
B 2215

该切割部位由位于肩胛肉（Acém）背侧的肌肉块组成，为瘤牛（Zebu）品种的典型特征部位。

骨骼基础：胸椎上端

肌肉组成：斜方肌（trapezius）及菱形肌（rhomboideus）。

# 牛副产品及牛杂



精选优质牛副产品，经过精细加工，确保品质、新鲜度，并适用于国际市场

标有橙色标签的产品属于牛副产品及牛杂类别。每个标签均显示相应的产品代码

产品代码  
**#571**

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



牛舌



Tongue



舌肉



Língua



Lengua

## 牛舌



该部位在去除舌骨、脂肪、结缔组织及其他非肌肉成分后制备，可根据重量或颜色进行分级

产品代码  
510

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



牛心



Heart



心臟



Coração



Corazón

## 牛心



通过去除脂肪、动脉、心脏瓣膜及心包制备而成。

产品代码  
520

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



牛肝



Liver



肝臓



Fígado



Hígado

## 牛肝



通过去除包膜、淋巴结及脂肪沉积制备而成。

产品代码  
530

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



牛肾



Kidney



心臓

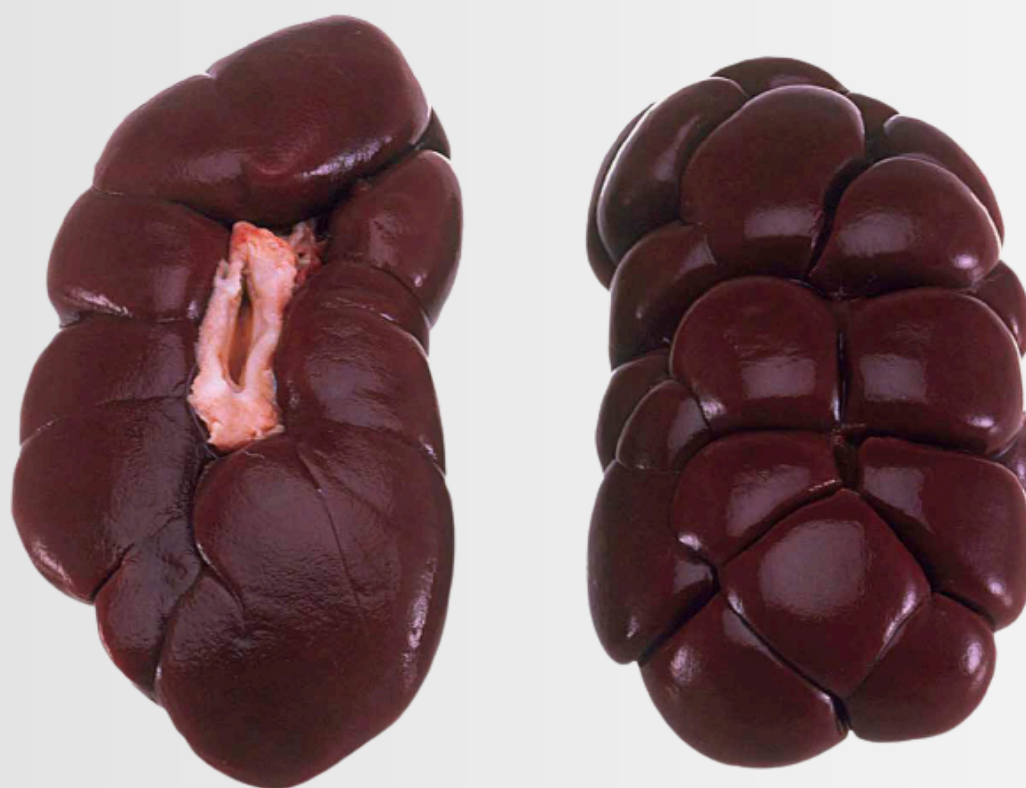


Coração



Corazón

## 牛肾



通过去除脂肪、动脉、心脏瓣膜及心包制备而成。

产品代码  
540

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



牛尾



Oxtail



牛テール



Rabo Bovino



Rabo de Res

## 牛尾



该部位包括尾椎及相应肌肉制备而成。

产品代码  
550

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



牛脑



Brain



牛の脳



Miolo ou Cérebro



Sesos de Res

## 牛脑



通过去除脂肪、动脉、心脏瓣膜及心包制备而成

产品代码  
560

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



牛肚



Beef Tripe



牛トライブ



Bucho



Callos de Res

## 牛肚



在清空内容物并用水清洗后制备，可选择是否保留网胃

产品代码  
570

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



漂白牛肚



Bleached Tripe



漂白牛トライブ



Bucho Branqueado



Callos Blanqueados

## 漂白牛肚



在水中煮45分钟后，再使用过氧化氢或其他适当化学制剂进行漂白处理。

产品代码  
571

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



牛百叶



Honeycomb Tripe



ハチノス (牛トライブ)

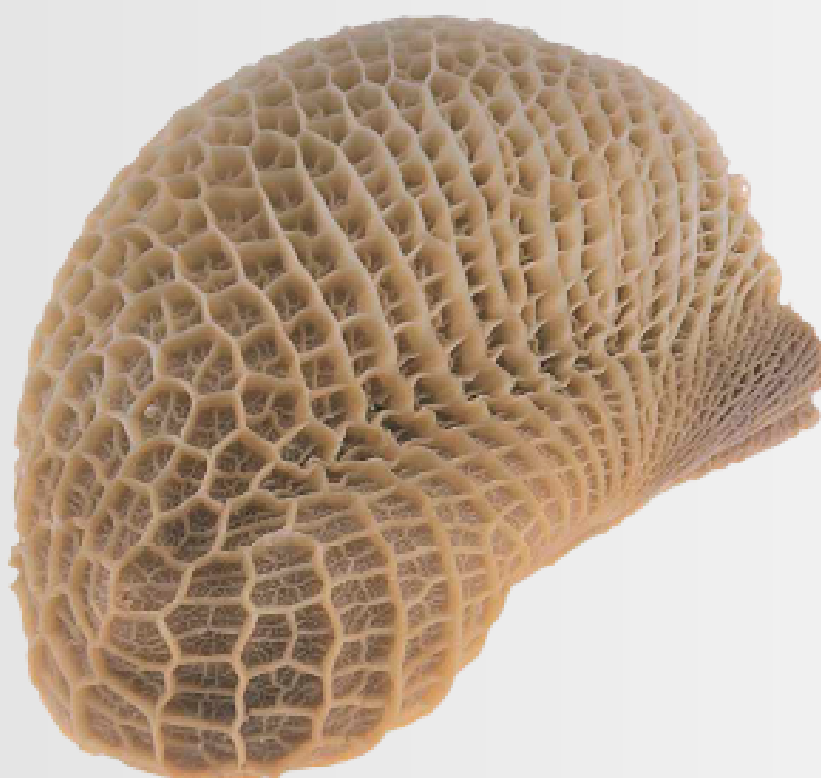


Bucho Favo de Mel



Callos Panal

## 牛百叶



与毛肚分离，可采用相同的制备和呈现方式

产品代码  
572

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



牛千层肚



Small Tripe



小牛トライブ



Buchinho



Buchito

## 牛千层肚



它构成牛胃的一个腔室，可采用与\*\*毛肚 (tripe) 及蜂窝肚 (honeycomb tripe) \*\*相同的制备方式

产品代码  
573

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



牛筋



Beef Tendon



牛すじ



Tendão Bovino



Tendón de Res

## 牛筋



取自前后肢浅、深屈肌的肌腱及结缔纤维组织制备而成

产品代码  
580

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



颈韧带



Cervical Ligaments



頸韧带



Ligamento Cervical



Ligamento Cervical

## 颈韧带



沿脊柱延伸的颈段网上韧带。

产品代码  
581

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



牛气管



Beef Trachea



牛气管



Traquéia



Tráquea de Res

## 牛气管



由去除邻近结缔组织后的气管软骨组成

产品代码  
590

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



牛脊髓



Spinal Cord



牛脊髓



Medula Espinha



Médula Espinal

## 牛脊髓



由去除外膜的脊髓组成。

产品代码  
600

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



牛主动脉



Beef Aorta



牛大動脈

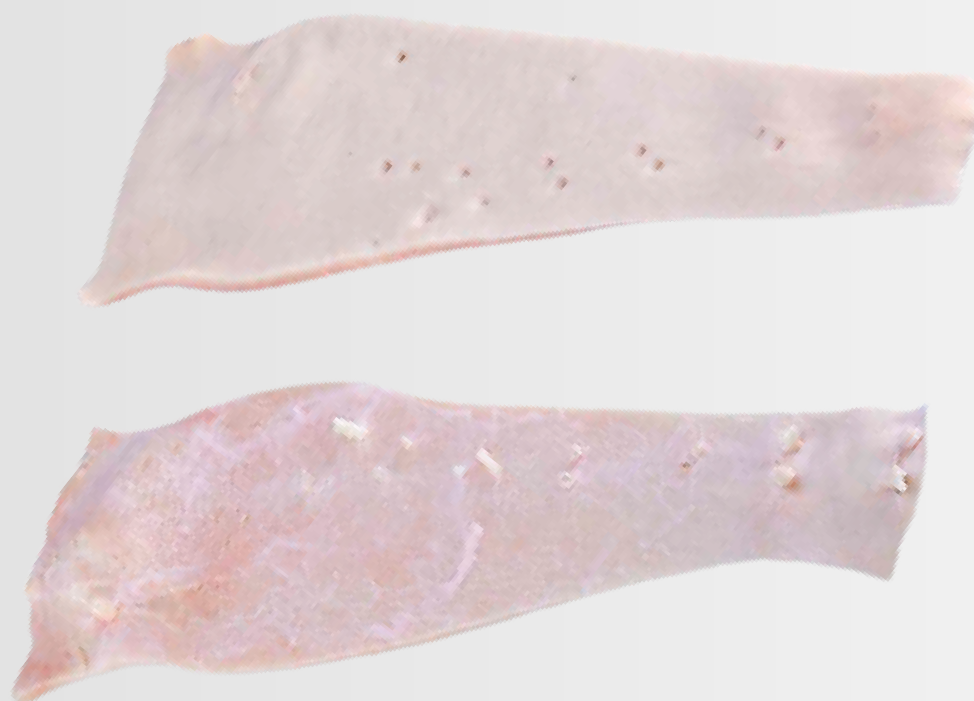


Aorta



Aorta de Res

## 牛主动脉



由胸主动脉组成，其起始部位位于心脏左心室出口之后。

产品代码  
610

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



牛鞭



Beef Pizzle (Bull Penis)



牛ペニス



Vergalho Bovino



Pene de Toro

## 牛鞭



由牛的生殖器官组成

产品代码  
620

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



牛横隔膜膜



Diaphragm Membrane



横隔膜膜



Membrana do Diafragma



Membrana del Diafragma

## 牛横隔膜膜



由覆盖膈肌的膜组织的胸膜和腹膜部分组成

产品代码  
630

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



胸腺



Thymus (Sweetbread)



心臟



Timo



Corazón

## 胸腺



胸腺取自幼龄动物，呈淡色且呈分叶状，位于气管两侧的颈部区域。通过完全去除周围脂肪及结缔组织制备而成。

产品代码  
640

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



脾脏



Spleen



牛脾脏



Baço



Bazo

## 脾脏



通过去除脾脏血管及其周围结缔组织制备而成。

产品代码  
650

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



牛脸颊肉



Masseter Muscle (Beef Cheek)



牛ほほ肉



Masseter



Músculo Masetero / Cachete de Res

## 牛脸颊肉



在国际肉类贸易中，该切割部位通常直接称为“牛脸肉（Beef Cheek）”，因为相比“咬肌（Masseter）”，该名称更容易被餐厅和买家识别。

产品代码  
660

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



牛食管



Esophagus



牛食道



Esófago



Esófago

## 牛食管



食管的肌肉部分

产品代码  
670

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



牛修剪肉



Boning Trimmings



牛トリミング肉

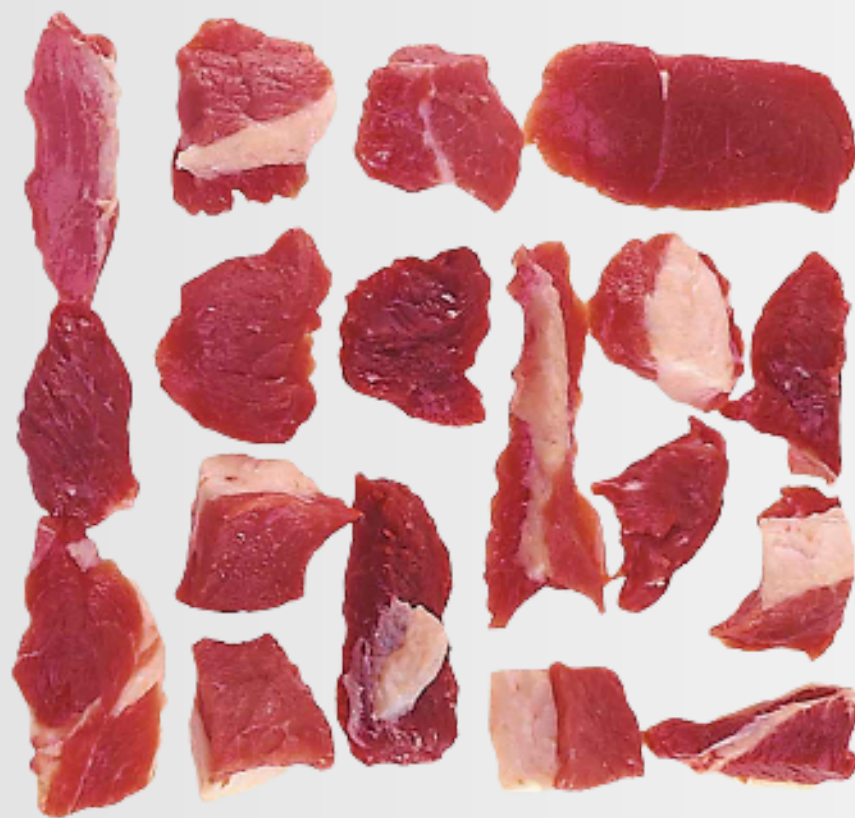


Recortes de Desossa



Recortes de Deshuese

## 牛修剪肉



包括在前躯和后躯去骨分割过程中产生的各种尺寸的肉块。边角料根据块状大小或瘦肉与表面脂肪的比例进行分类。

产品代码  
680

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



牛绞肉



Ground Beef



牛ひき肉



Carne Moída



Carne Molida de Res

## 牛绞肉



由胴体肌肉组织经绞碎加工制成的肉制品。

产品代码  
690

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



放血肉



Bleeding Meat



放血肉



Carne de Sangria



Carne de Sangria

## 放血肉



位于放血切口周围的颈部肌肉区域。

产品代码  
700

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 牛副产品及牛杂

### Product Name - Multilanguage



西冷尾肉



Striploin Tail (Bananinha)



サーロイン端肉

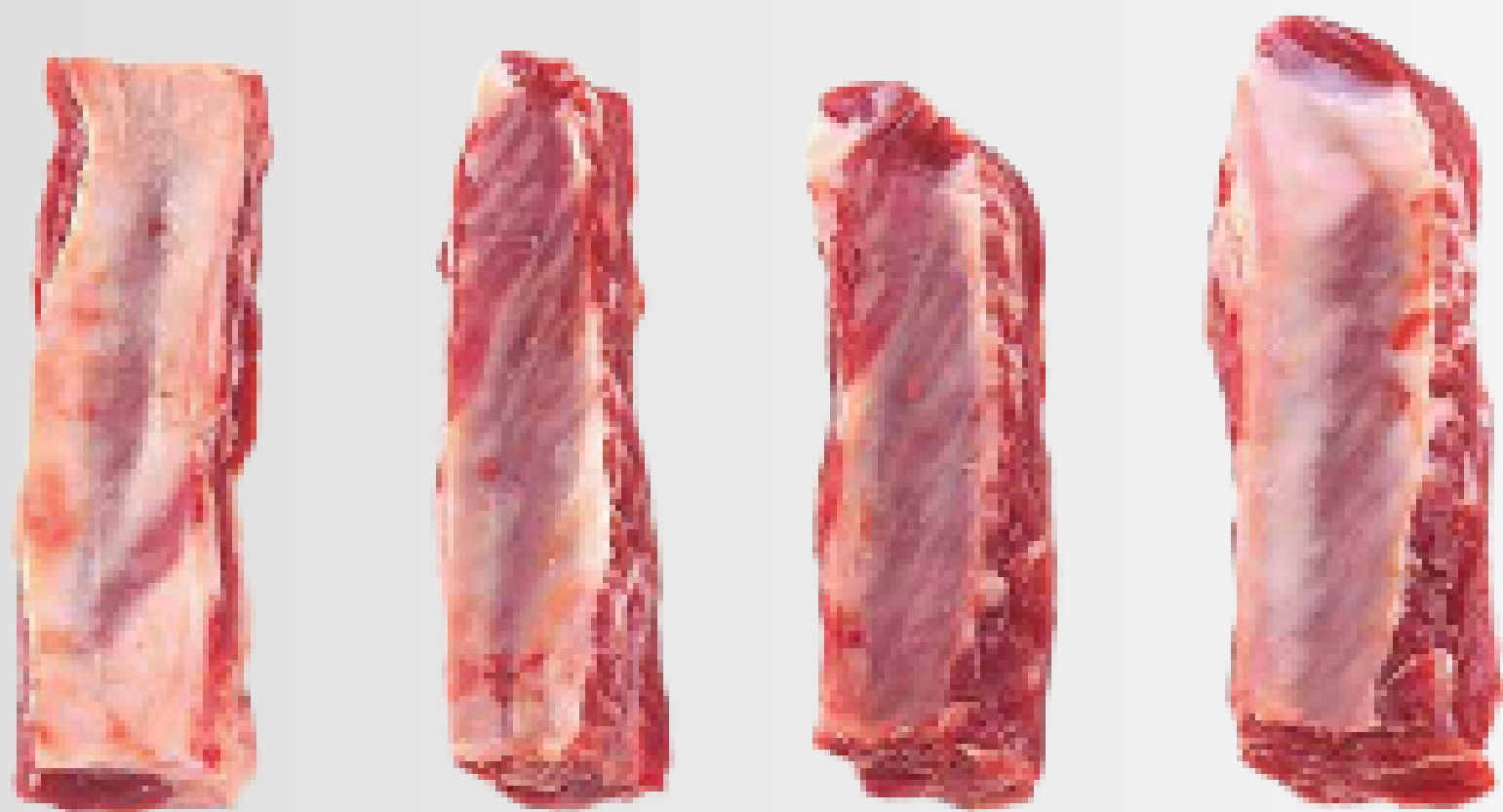


Bananinha do Contra-Filé



Cola del Lomo

## 西冷尾肉



取自肋间隙近端部位的肋间肌 (**intercostalis**) 部分

产品代码  
**710**

# 比例分割



经过均衡分配的牛肉分割产品，旨在为国际市场提供稳定品质并实现高效分销。

本部分所有带骨分割产品均以蓝色标签标识，并注明相应的产品名称

**CODE**  
**STRIPLOIN**

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 比例分割

### Product Name - Multilanguage



牛肉卡帕乔



Beef Carpaccio



牛肉カルパッチョ

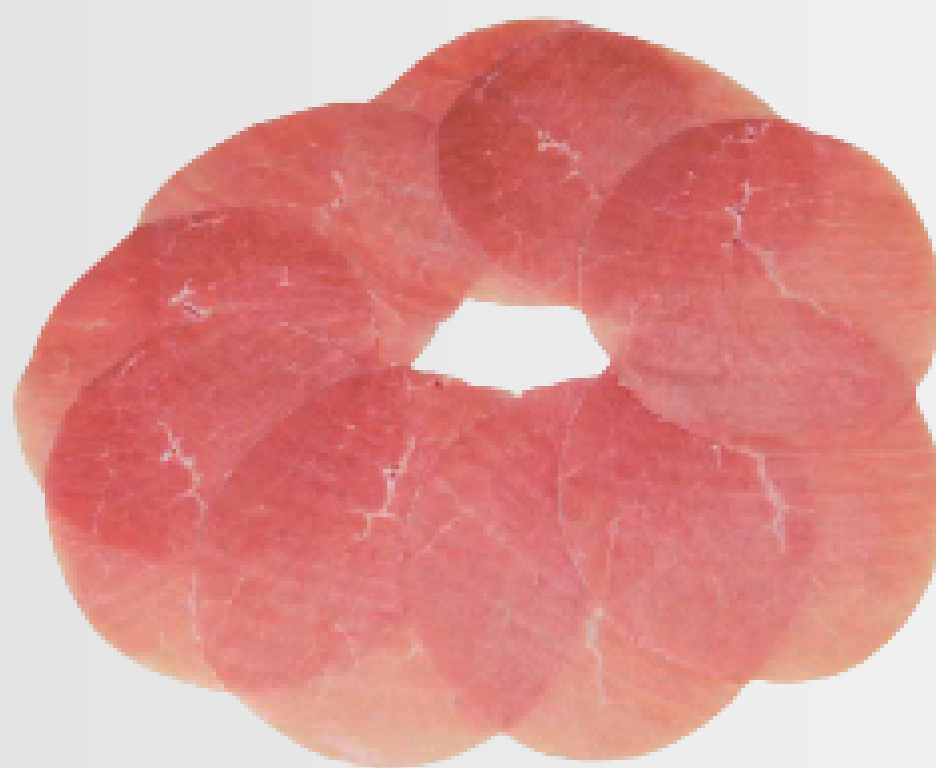


Carpaccio de Carne Bovina



Carpaccio de Res

## 牛肉卡帕乔



牛肉卡帕乔

## 比例分割

### Product Name - Multilanguage



牛肉条



Meat Sticks



ビーフスティック

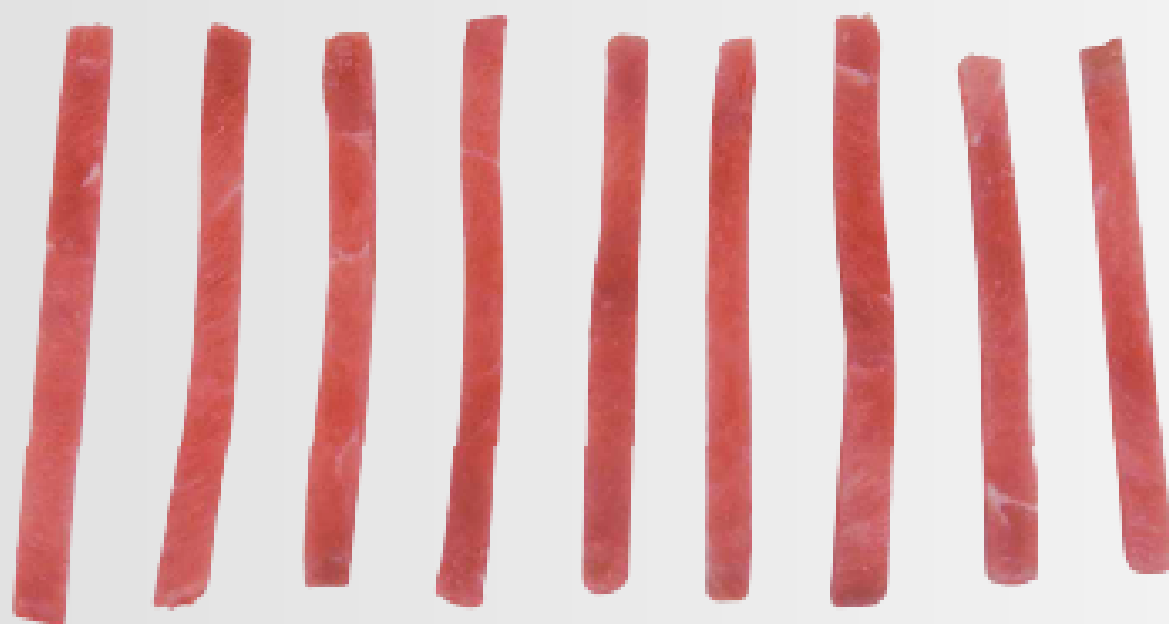


Palitos de Carne



Palitos de Carne

## 牛肉条



牛肉条

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 比例分割

### Product Name - Multilanguage



牛肉片



Beef Flakes



牛肉フレーク

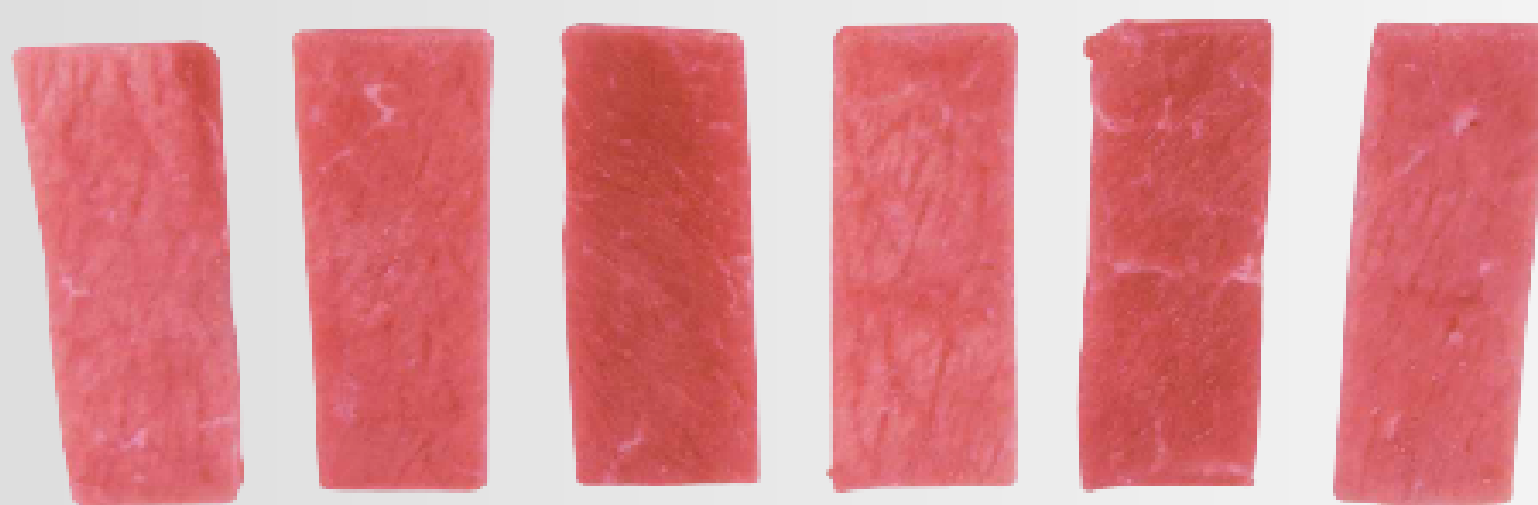


Flocos de Carne



Flocos de Carne

## 牛肉片



牛肉片

## 比例分割

### Product Name - Multilanguage



牛肉丁



Beef Cubes



牛肉角切り



Carne em Cubos



Carne en Cubos

## 牛肉丁



牛肉丁

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 比例分割

### Product Name - Multilanguage



鲜红牛肉丁



Fresh Red Beef Cubes



赤身牛肉角切り

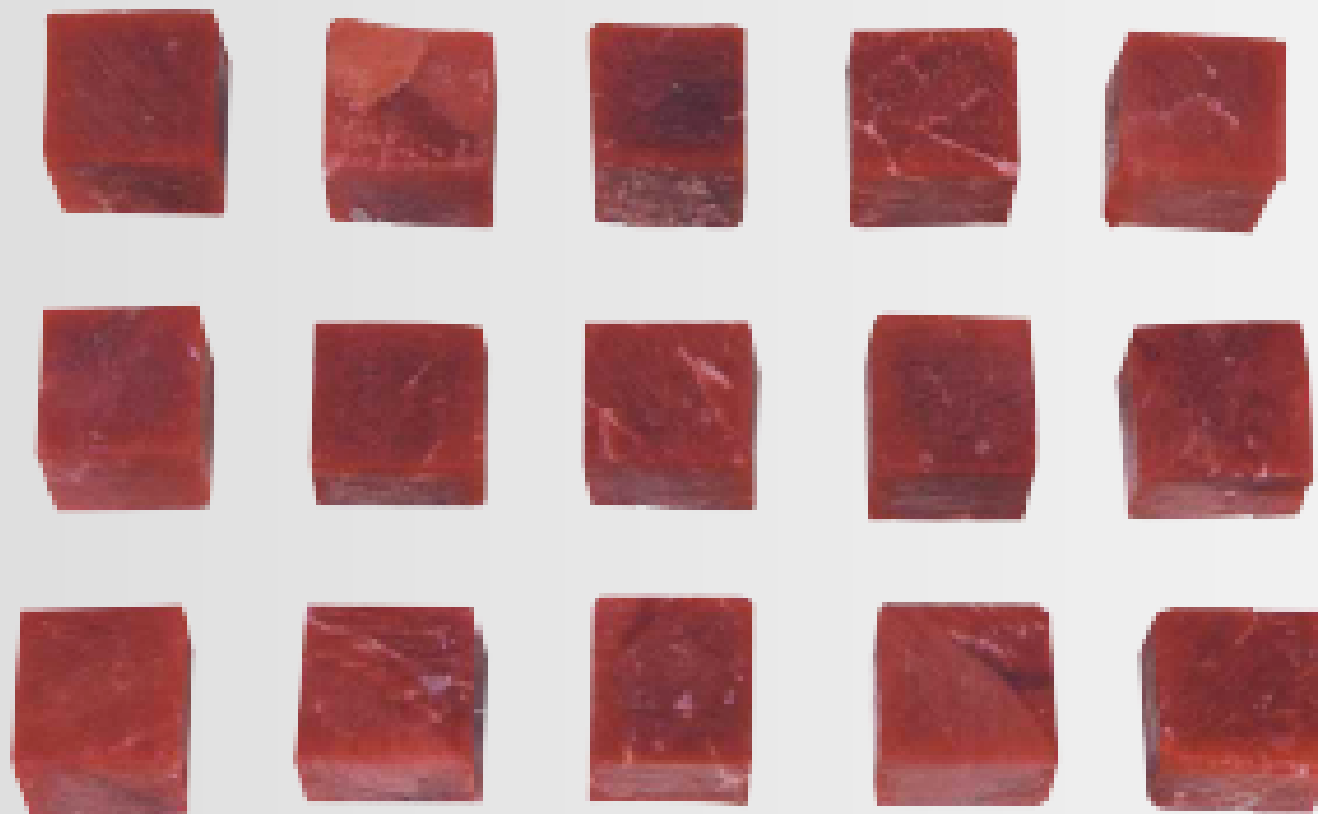


Carne em Cubos Vermelha



Carne en Cubos Roja

## 鲜红牛肉丁



鲜红牛肉丁

## 比例分割

### Product Name - Multilanguage



去脂无筋顶级西冷心肉



Boneless Top Sirloin Center, Trimmed



脂肪・スジなしトッ  
プサーロイン芯肉



Miolo de Alcatra sem  
Gordura e sem Rolha



Centro de Lomo Alto sin  
Grasa y sin Nuez

## 去脂无筋顶级西冷心肉



去脂无筋顶级  
西冷心肉

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 比例分割

### Product Name - Multilanguage



顶级西冷心肉



Top Sirloin Centre



トップサーロイン芯肉

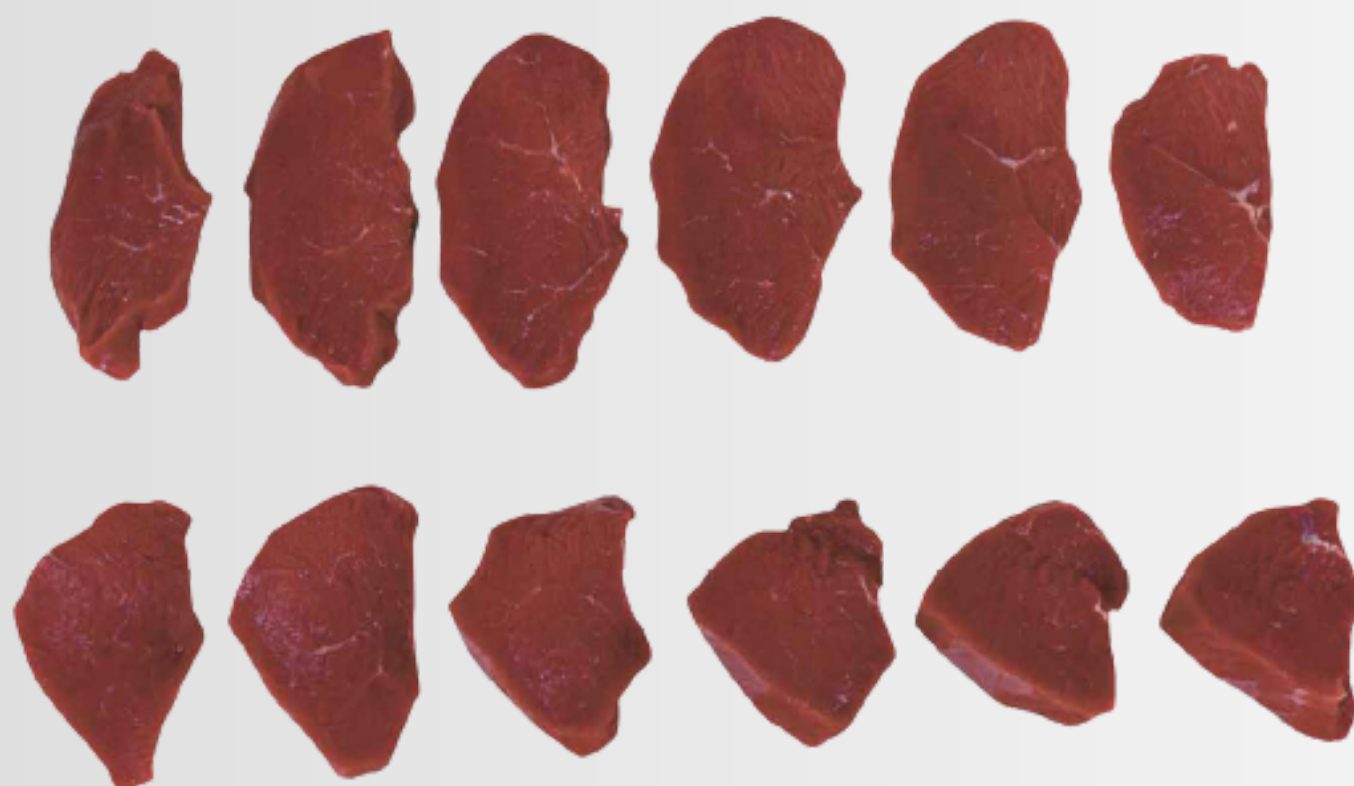


Miolo de Alcatra



Centro de Lomo Alto

## 顶级西冷心肉



顶级西冷心肉

## 比例分割

### Product Name - Multilanguage



去脂嫩臀肉



Bottom Round



脂肪なしボトムラウンド (コクサン)



Coxão Mole sem Capa



Cadera Suave sin Capa

## 去脂嫩臀肉



去脂嫩臀肉

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 比例分割

### Product Name - Multilanguage



小顶级西冷肉块



Baby Tops



小型トップサーロイ  
ン



Baby Tops



Baby Tops

## 小顶级西冷肉块



小顶级西冷肉块

## 比例分割

### Product Name - Multilanguage



牛后腿心肉



Eye of Round



アイオブラウンド  
(牛もも芯)



Miolo de Alcatra sem  
Gordura e sem Rolha



Ojo de Bife

## 牛后腿心肉



牛后腿心肉

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 比例分割

### Product Name - Multilanguage



鲜红牛肉丁



Fresh Red Beef Cubes



赤身牛肉角切り



Carne em Cubos Vermelha



Carne en Cubos Roja

## 鲜红牛肉丁



鲜红牛肉丁

## 比例分割

### Product Name - Multilanguage



去脂无筋顶级西冷  
心肉



Boneless Top Sirloin Center,  
Trimmed



脂肪・スジなしトッ  
プサーロイン芯肉

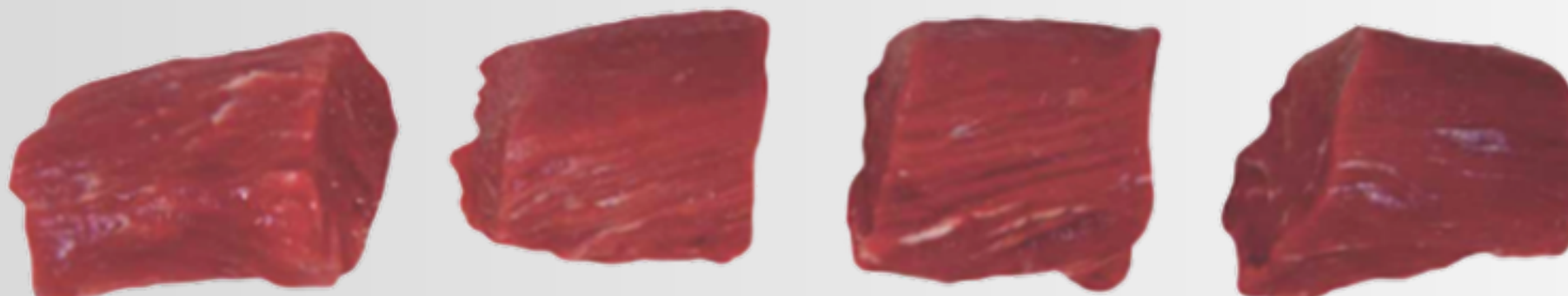


Miolo de Alcatra sem  
Gordura e sem Rolha



Centro de Lomo Alto sin  
Grasa y sin Nuez

## 去脂无筋顶级西冷心肉



去脂无筋顶级  
西冷心肉

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 比例分割

### Product Name - Multilanguage



西冷



Striploin



サーロイン



Contrafilé



Lomo Vetado

## 西冷



西冷

## 比例分割

### Product Name - Multilanguage



西冷尾肉



Striploin Tail



サーロイン端肉



Ponta do Contrafilé



Punta de Lomo Vetado

## 西冷尾肉



西冷尾肉

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 比例分割

### Product Name - Multilanguage



鲜红西冷肉



Fresh Red Striploin



赤身サーロイン



Contrafilé Vermelho



Lomo Vetado Rojo

## 鲜红西冷肉



鲜红西冷肉

## 比例分割

### Product Name - Multilanguage



连肉嫩腰肉



Attached Tenderloin



連結ヒレ肉



Filé Colado



Filete Unido

## 连肉嫩腰肉



连肉嫩腰肉

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 比例分割

### Product Name - Multilanguage



牛肉斯特罗加诺夫



Beef Stroganoff



ビーフストロガノフ



Estrogonofe de Carne Bovina



Estofado Ruso de Carne

## 牛肉斯特罗加诺夫



牛肉斯特罗加诺夫

## 比例分割

### Product Name - Multilanguage



牛肉串



Beef Skewers



ビーフ串焼き



Espetinho de Carne



Brochetas de Carne

## 牛肉串



牛肉串

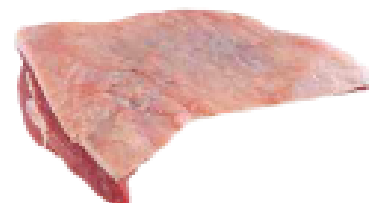

# 产品规格及包装



下述部分说明了各切割部位的平均重量及可用于国际分销的包装选项








# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 各切割部位平均重量

代码	按 50-70公斤后躯比例计算	出肉率 %	最小重量 (公斤)	最大重量 (公斤)	平均重量 (公斤)	
B1111		牛里脊肉	3.5%	1.75	2.45	2.10
B1112		带链条牛外脊	9.0%	4.50	6.30	5.40
B1113		带脂肪牛眼肉	3.2%	1.60	2.25	1.92
B1121.1		牛臀心肉	6.2%	3.00	4.20	3.60
B1122		牛臀尖	2.3%	1.15	1.61	1.38
B1123		带脂肪牛臀尾	2.2%	1.10	1.54	1.32
B1124		牛内圆腿	13.5%	6.75	9.45	8.10
B1125.2		牛后腿外侧肉	8.4%	4.20	5.88	5.04
B1126		带脂肪牛眼肉	3.8%	1.90	2.66	2.28
B1127		牛膝肉	8.0%	4.0	5.60	4.80
B1128		牛后腿肉	2.8%	1.40	1.96	1.68
B1129		牛腱	3.0%	1.50	2.10	1.80

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

## 各切割部位平均重量

代码	按 50-70公斤后躯比例计算	出肉率 %	最小重量 (公斤)	最大重量 (公斤)	平均重量 (公斤)
B2110	 肩胛肉块	13.39%	5.36	7.36	6.36
B2111	 牛肩胛心肉	4.05%	1.62	2.23	1.93
B2112	 肩嫩肉	2.73%	1.10	1.50	1.30
B2113	 肩部覆盖肉	9.50%	3.80	5.23	4.52
B2120	 牛小腿肉	6.03%	2.41	3.32	2.87
B2210	 带脂肪颈肉	10.91%	4.36	6.00	5.18
B2211	 肩肉	12.50%	5.00	6.88	5.94
B2212	 牛胸肉尖端	7.40%	2.96	4.07	3.52
B2214	 牛肋排烤肉	8.22%	3.29	4.52	3.91

# VCR COMERCIO & CONSTRUCCIONES S.L

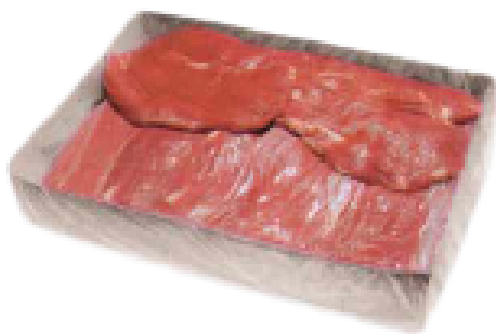
## 包装类型

巴西牛肉产品标识体系在标签上采用包装符号，用于表示不同的肉类产品包装方式。为明确您的包装需求，请通过相应符号识别具体的包装方法。



### IWP - 单个独立包装

I表示产品采用适当材料（如薄膜或袋子）进行独立包装。  
用途：用于保持产品之间的分隔。



### LP - 分层包装

表示产品装入纸箱内，包含两层或多层肉品，每层之间以认可材料分隔。  
用途：用于保持冷冻产品之间的分隔。



### VAC - 真空包装

I表示产品采用特殊配方包装袋进行真空包装并密封。当“真空包装 (VAC)”符号出现在其他包装符号之后时，表示该产品为真空包装，例如：IW/VAC、LP/VAC、MW/VAC、TP/VAC。  
用途：在受控条件下可将保质期延长至12周



### TP- 托盘包装

表示将一份或多份肉品置于开放式托盘中，并覆盖薄膜包装。  
用途：适用于冷藏产品的短期保鲜（适合零售陈列）。



### MWP- 多层包装

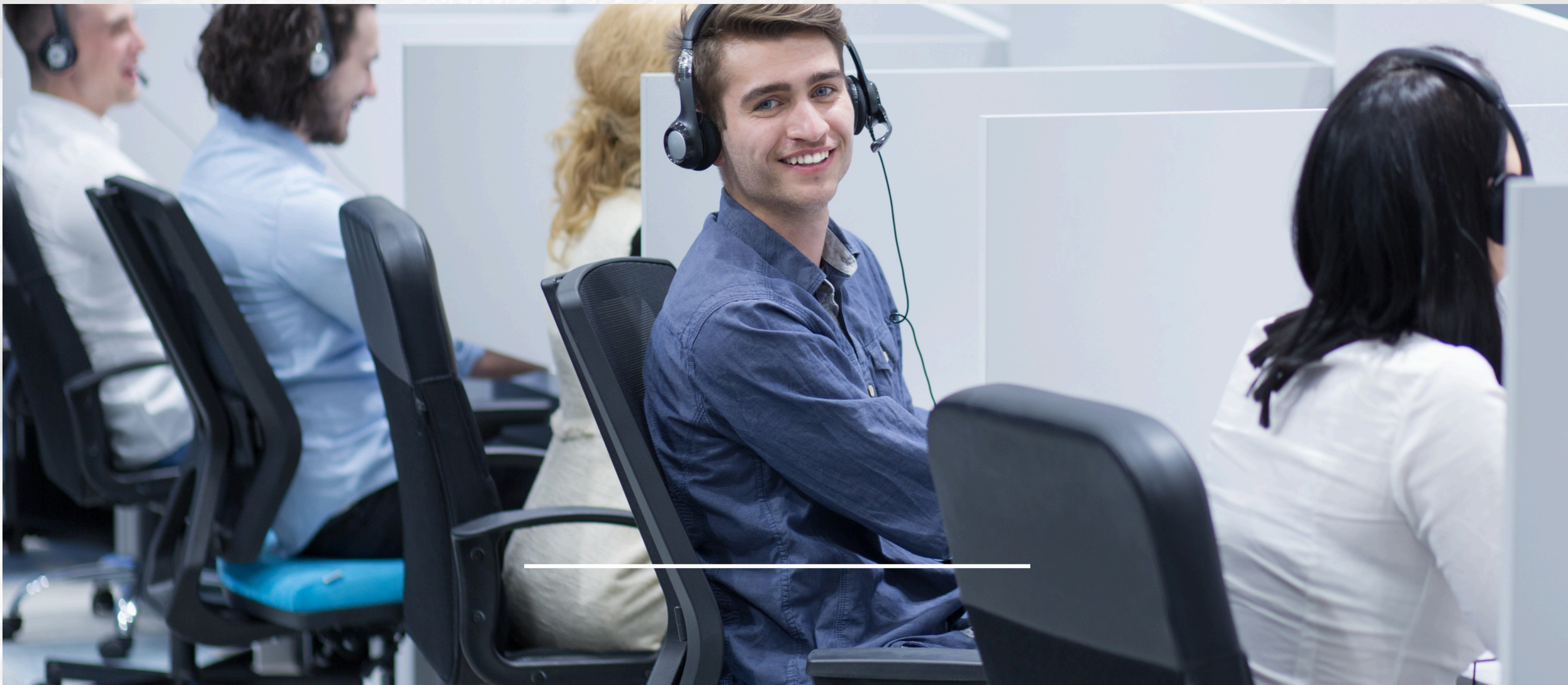
I表示产品装于单个袋或覆盖包装内，包含两块或以上的肉品。  
用途：在小批量产品包装时具有成本效益。



### MAP- 气调保鲜包装

气调包装是另一种包装技术：不同于抽真空，该方式通过充入混合气体对包装进行置换。与真空包装类似，所使用的薄膜必须具有良好的气体阻隔性，以保持肉品周围的改良气体环境。  
用途：延长零售保质期（适用于零售陈列）。

# 客户服务



## CONTACT US

AGENT NAME

POSITION



WhatsApp

1

VICTOR C ROJAS

CEO

[victor.ceo@vcrconstrucoes.com](mailto:victor.ceo@vcrconstrucoes.com)

+55 1199413-4475

2

RANKWELL INTERNTIONAL Co  
HUI SHIU WAI JOHN HUI

COMMERCIAL  
DIRECTOR

[johnhui1@qq.com](mailto:johnhui1@qq.com)

+86 13602572557

3

LUIS KWONG

COMMERCIAL  
DIRECTOR

[luiskwong@gmail.com](mailto:luiskwong@gmail.com)

+593 96 762 3833