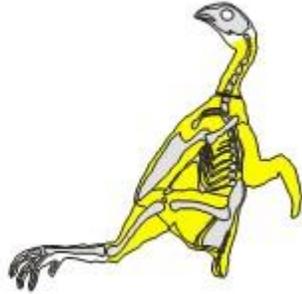
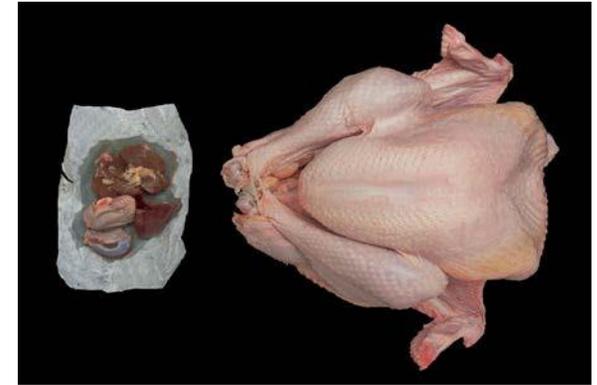


# PAVO: AVE ENTERA

Especie	Producto	Hueso	Piel	Clase	Calidad	Conform.	Refrig.	Prod./Alim.	Post Sacrif.	Sacrif.	Opc. Reserv.	Ingred. agreg.	Proc.	Peso de la pieza (g)	Embal.	Etiquet. del empaq.	Peso del empaque (kg)	Env. para envío	Peso del env. para envío (kg)	Opc. de empaq.	Designación del país	
8	0101	1	1								0											



Un "ave entera" consiste en una canal intacta con todas las piezas, que incluyen la pechuga, los muslos, las piernas, las alas, la porción trasera y la grasa abdominal. Se retiran la cabeza y las patas. La cola podrá o no estar presente. La molleja, el corazón, el hígado y el cuello con o sin piel (paquete de menudencias) se incluyen como piezas por separado (ver Notas).



## 80101-11 Con Hueso, Con Piel

### Hueso

1. Con hueso

### Piel

1. Con piel

### Clase

1. Pavo joven
2. Pavo joven hembra
3. Pavo joven macho
4. Pavo adulto (hasta 15 meses)
5. Maduro/reproductor
6. Hembra reproductora
7. Macho reproductor

### Nivel de calidad (calidad)

1. N.º 1 (calidad/grado más elevado)
2. N.º 2 (segundo nivel de calidad/grado)
3. N.º 3 (tercer nivel de calidad/grado)
9. Directo de la línea de elaboración (calidad/grado no evaluado)

### Conformación (conform.)

1. Certificación del grado de calidad
2. Certificación de la descripción comercial
3. Grado de calidad y certificación de la descripción comercial

### Refrigeración (refrig.)

1. Refrigerado
2. Refrigerado, envasado con hielo
3. Refrigerado, con CO<sub>2</sub>
4. Refrigerado a bajas temperaturas (temp. media)
5. Congelado
6. Ultracongelado

### Sistemas de producción y alimentación (prod./alim.)

9. Otros (especificar los requisitos en las opciones adicionales del producto)

### Sistema de sacrificio (sacrif.)

1. Tradicional
2. Kosher
3. Halal
9. Otros

### Procesamiento posterior al sacrificio (post. sacrif.)

1. Refrigerado por inmersión
2. Refrigerado por aire
3. Refrigerado por pulverización con aire
4. Irradiación
9. Otros

### Opciones adicionales del producto (opc. de prod.)

1. Modificaciones contractuales especificadas

### Ingredientes agregados (ingred. agreg.)

1. Ingredientes agregados hasta un 3 % sobre el peso del producto
2. Ingredientes agregados entre el 3 % y el 8 % sobre el peso del producto
3. Ingredientes agregados entre el 8 % y el 10 % sobre el peso del producto
4. Ingredientes agregados entre el 10 % y el 15 % sobre el peso del producto
5. Ingredientes agregados entre el 15 % y el 20 % sobre el peso del producto
6. Ingredientes agregados en más de un 20 % sobre el peso del producto
9. Otros

### Opciones de procesamiento (proc.)

0. No corresponde

### Peso de la pieza

[Escriba el peso de la pieza con 4 dígitos (000.0) en kilogramos] (Especifique la tolerancia a la variación del peso en las opciones adicionales del producto)

### Embalaje interno (embal.)

01. Bolsa de plástico
02. Bolsa de plástico, termocontraíble, con envasado al vacío
09. Caja

### 98. Otros

99. Sin empaque interno

### Etiquetado del empaque (etiquet. del empaq.)

1. Etiquetado (para venta en el país especificado en la designación del país)
9. Sin etiqueta

### Estilo de envase

0. No corresponde

### Peso del empaque

[Escriba el peso del empaque con 4 dígitos (00.00) en kilogramos] (Especifique la tolerancia a la variación del peso en las opciones adicionales del producto)

### Envase para envío (env. para envío)

1. Caja, sin revestimiento y sin encerar
2. Caja, revestida y sin encerar
3. Caja, sin revestimiento y encerada
4. Envase de plástico, retornable
5. Recipiente para venta a granel, no retornable
6. Recipiente para venta a granel, retornable

### Peso del envase para envío (peso del env. para envío)

[Escriba el peso del envase con 5 dígitos (000.00) en kilogramos] (Especifique la tolerancia a la variación del peso en las opciones adicionales del producto)

### Opciones de empaque

0. Sin especificación/No corresponde
1. Modificaciones contractuales especificadas

### Designación del país

[Escriba el código de país de 3 dígitos, que podrá encontrar en la lista de códigos ISO para países]

### NOTAS

Las menudencias estarán: (1) dentro del ave, (2) empacadas (en papel o plástico) con el ave o (3) envueltas (en papel o plástico) y colocadas dentro del ave. Es posible que algunos paquetes de menudencias no tengan cantidades iguales de órganos.

0 = No especificado o No corresponde

DESCRIPCIONES COMERCIALES DE  
E.U.A. PARA LA CARNE DE PAVO

BORRADOR DE LOS STANDARDS PARA EXPORTACIÓN REDACTADOS POR EL COMITÉ,

versión C1 (30 de julio de 2002) TKY71 80101-80402.doc]

**Ave Entera**

Carne Blanca y Carne Oscura

**80101**

## Descripciones de Comercio de EUA: Pavo

<http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/getfile?dDocName=STELPRDC5099526>

Pavo: Ave entera (80101-11)

Un "ave entera" consiste en una canal intacta con todas las piezas, que incluyen la pechuga, los muslos, las piernas, las alas, la porción trasera y la grasa abdominal. Se retiran la cabeza y las patas. La cola podrá o no estar presente. La molleja, el corazón, el hígado y el cuello con o sin piel (paquete de menudencias) se incluyen como piezas por separado (ver Notas).

Pavo: Ave entera sin menudencias (80102-11)

Un "ave entera sin menudencias" consiste en una canal intacta con todas las piezas, que incluyen la pechuga, los muslos, las piernas, las alas, la porción trasera y la grasa abdominal. Se retiran la cabeza y las patas. La cola podrá o no estar presente.

Pavo: Cortado en dos piezas (80202-11)

Un ave "cortada en 2 piezas" se obtiene dividiendo un ave entera sin menudencias (80101) de cabo a rabo a través del espaldar y de la pechuga, de modo de que la mitad izquierda y la derecha de la canal queden aproximadamente iguales. La glándula uropígea, la cola y la grasa abdominal podrán o no estar presentes. Las piezas individuales podrán o no provenir de la misma ave.

Pavo: Mitad trasera (lomo) (80401-11)

Una "mitad trasera" se obtiene cortando un ave entera sin menudencias (80102) en forma perpendicular al espinazo a la altura del ilion, justo encima del fémur y hacia abajo hasta la punta del metaesternón. La mitad trasera consiste en ambas piernas con la porción del espaldar adyacente, la grasa abdominal adyacente y la cola.

Pavo: Mitad trasera sin cola (lomo sin cola) (80402-11)

Una "mitad trasera sin cola" se obtiene cortando un ave entera sin menudencias (80102) en forma perpendicular al espinazo a la altura del ilion, justo encima del fémur y hacia abajo hasta la punta del metaesternón. La mitad trasera sin cola consiste en ambas piernas con la porción del espaldar adyacente y la grasa abdominal adyacente.

Pavo: Pechuga entera con espaldar, costillar y alas, con hueso (mitad delantera) (80601-11)

Una "pechuga entera con espaldar, costillar y alas, con hueso" se obtiene cortando un ave entera sin menudencias (80102) en forma perpendicular al espinazo a la altura del ilion, justo encima del fémur y hacia abajo hasta la punta del metaesternón. Se retira la piel del cuello. La pechuga entera con espaldar, costillar y alas, con hueso, consiste en una pechuga entera con la porción trasera adyacente y ambas alas adheridas.

Pavo: Pechuga entera con espaldar, costillar, con hueso y el primer segmento de las alas (80602-11)

Una “pechuga entera con espaldar, costillar, con hueso y el primer segmento de las alas” se obtiene cortando un ave entera sin menudencias (80102) en forma perpendicular al espinazo a la altura del ilion, justo encima del fémur y hacia abajo hasta la punta del metaesternón. Las alas se cortan en las articulaciones entre el primer y segundo segmento del ala, dejando el primer segmento del ala unido. Se quita el segundo segmento del ala, el tercer segmento del ala y la piel del cuello. La pechuga entera con espaldar, costillar y el primer segmento de las alas, con hueso, consiste en una pechuga entera con la porción trasera adyacente y el primer segmento de ambas alas adherido.

Pavo: Pechuga entera con espaldar, costillar, con hueso, y la carne deshuesada del primer segmento del ala (80603-11)

Una “pechuga entera con espaldar, costillar, con hueso, y la carne deshuesada del primer segmento del ala” se obtiene de una pechuga entera con espaldar, costillar y el primer segmento de las alas, con hueso (80602), quitando los huesos del primer segmento de las alas (húmero). Se retira la piel del cuello. La pechuga entera con espaldar, costillar, con hueso, y la carne deshuesada del primer segmento del ala consiste en una pechuga entera con la porción trasera adyacente y el primer segmento de las alas adherido y deshuesado.

Pavo: Pechuga entera con espaldar y costillar, con hueso (80604-11)

Una “pechuga entera con espaldar y costillar, con hueso” se obtiene de una pechuga entera con espaldar, costillar y alas, con hueso (80601), quitando las alas. Se retira la piel del cuello. La pechuga entera con espaldar y costillar, con hueso, consiste en una pechuga entera con la porción trasera adyacente y el costillar unidos.

Pavo: Pechuga entera sin espaldar, con costillar y alas, con hueso (80611-1)

Una “pechuga entera sin espaldar, con costillar y alas, con hueso” se obtiene de una pechuga entera con espaldar, costillar y alas, con hueso (80601), al separar toda la pechuga del espaldar cortando a lo largo del punto de unión de las costillas vertebrales y del esternón. Se quita la piel del cuello y del espaldar. La pechuga entera sin espaldar, con costillar y alas, con hueso, consiste en la pechuga entera sin el espaldar y con el costillar y las alas unidos.

Pavo: Pechuga entera sin espaldar, con costillar y el primer segmento del ala, con hueso (80612-1)

Una “pechuga entera sin espaldar, con costillar y el primer segmento del ala, con hueso” se obtiene de una pechuga entera sin espaldar, con costillar y alas, con hueso (80611) al cortar las alas entre la primera y la segunda articulación, dejando el primer segmento del ala unido. Se quita el segundo segmento del ala, el tercer segmento del ala y la piel del cuello. La pechuga entera sin espaldar, con costillar y el primer segmento del ala, con hueso, consiste en la pechuga entera sin el espaldar y con el costillar y el primer segmento de ambas alas unido.

Pavo: Pechuga entera sin espaldar, con costillar, con hueso, y la carne deshuesada del primer segmento del ala (80613-11)

Una “pechuga entera sin espaldar, con costillar, con hueso, y la carne deshuesada del primer segmento del ala” se obtiene de una pechuga entera sin espaldar, con costillar, con hueso, y el primer segmento de las alas (80612) al quitar el hueso del primer segmento del ala (húmero). Se retira la piel del cuello. La pechuga entera sin espaldar, con costillar, con hueso, y el primer segmento del ala deshuesado, consiste en la pechuga entera sin el espaldar y con el costillar y la carne deshuesada del primer segmento del ala unido.

Pavo: Pechuga entera sin espaldar, con costillar y con hueso (80614-1)

Una “pechuga entera sin espaldar, con costillar y con hueso” se obtiene de una pechuga entera sin espaldar, con costillar y alas, con hueso (80611), quitando las alas. Se retira la piel del cuello. La pechuga entera sin espaldar y con costillar, con hueso, consiste en la pechuga entera sin el espaldar y con el costillar y los filetes unidos.

Pavo: Pechuga entera sin espaldar ni costillar, con filetes (80615-1)

Una “pechuga entera sin espaldar ni costillar, con filetes” se obtiene de una pechuga entera sin espaldar, con costillar y alas, con hueso (80611), quitando el costillar y las alas. Se retiran los huesos (según corresponda) y la piel del cuello. La pechuga entera sin espaldar ni costillar, con filetes, consiste en una pechuga entera sin el espaldar, el costillar ni las alas y con los filetes unidos.

Pavo: Pechuga entera deshuesada sin espaldar, costillar ni filetes (carne de pechuga) (80616-2)

Una “pechuga entera deshuesada sin espaldar, costillar ni filetes” se obtiene de una pechuga entera sin espaldar, con costillar y alas, con hueso (80611), quitando las alas. Se retiran los huesos, los filetes y la piel del cuello. La pechuga entera deshuesada sin espaldar, costillar ni filetes consiste en carne de pechuga deshuesada intacta.

Pavo: Pechuga dividida con porción trasera, costillar y ala, con hueso (pechuga dividida estilo hotelero) (80701-1)

Una “pechuga dividida con porción trasera, costillar y ala, con hueso” se obtiene cortando una pechuga entera con espaldar, costillar y alas, con hueso (80601), en dos porciones aproximadamente iguales a lo largo del centro del esternón. La pechuga dividida con espaldar, costillar y ala, con hueso, consiste en una mitad de una pechuga entera con el espaldar, costillar, ala, filete y huesos unidos.

Pavo: Pechuga dividida con porción trasera, costillar, con hueso, y el primer segmento del ala (80702-1)

Una “pechuga dividida con porción trasera, costillar, con hueso, y el primer segmento del ala” se obtiene cortando una pechuga entera con espaldar, costillar, con hueso, y el primer segmento de las alas (80602), en dos porciones aproximadamente iguales a lo largo del centro del esternón. La pechuga dividida con porción trasera, costillar, con hueso, y el primer segmento del ala consiste en una mitad de una pechuga entera con la porción trasera, con el costillar y primer segmento de ambas alas unidos.

Pavo: Pechuga dividida con porción trasera, costillar y el primer segmento del ala deshuesado, con hueso (80703-1)

Una “pechuga dividida con porción trasera, costillar y el primer segmento del ala deshuesado, con hueso” se obtiene cortando una pechuga entera con espaldar, costillar y el primer segmento del ala deshuesado, con hueso (80603), en dos porciones aproximadamente iguales a lo largo del centro del esternón. La pechuga dividida con porción trasera, costillar, con hueso, y el primer segmento del ala deshuesado, consiste en la mitad de una pechuga entera con espaldar y costillar y el primer segmento del ala deshuesado unidos.

Pavo: Pechuga dividida con porción trasera y costillar, con hueso (80704-1)

Una “pechuga dividida con porción trasera y costillar, con hueso” se obtiene cortando una pechuga dividida con espaldar, costillar y alas, con hueso (80701), y quitando las alas. La pechuga dividida con porción trasera y costillar, con hueso, consiste en una mitad de una pechuga entera con el espaldar, y el costillar, filete y los huesos unidos.

Pavo: Pechuga dividida con porción trasera sin costillar, con hueso (80705-1)

Una “pechuga dividida con porción trasera sin costillar y con hueso” se obtiene cortando una pechuga entera con espaldar, costillar y alas, con hueso (80601), en dos porciones aproximadamente iguales a lo largo del centro del esternón. Se retiran las alas y el costillar. La pechuga dividida con porción trasera, sin costillar, con hueso, consiste en una mitad de una pechuga entera con el espaldar, con hueso, de la que se retira el costillar.

Pavo: Pechuga dividida deshuesada sin porción trasera ni carne del costillar, con filete (80711-2)

Una “pechuga dividida deshuesada sin porción trasera ni carne del costillar, con filete” se obtiene cortando una pechuga entera sin espaldar, con costillar y alas, con hueso (80611), en dos porciones aproximadamente iguales a lo largo del centro del esternón y quitando el costillar, las alas y los huesos. La pechuga dividida deshuesada sin porción trasera ni carne del costillar, con filete, consiste en una mitad de una pechuga entera deshuesada sin espaldar o carne del costillar y los filetes unidos.

Pavo: Pechuga dividida deshuesada sin porción trasera ni carne del costillar, sin filete (80712-21)

Una “pechuga dividida deshuesada sin porción trasera ni carne del costillar, sin filete” se obtiene cortando una pechuga entera sin espaldar, con costillar y alas, con hueso (80611), en dos porciones aproximadamente iguales a lo largo del centro del esternón y quitando el costillar, las alas, los huesos y el filete. La pechuga dividida deshuesada sin porción trasera, filete ni carne del costillar consiste en una mitad de una pechuga entera sin espaldar, filete ni carne del costillar.

Pavo: Filete (Filete con banda ligamentosa) (80801-22)

El “filete” se obtiene mediante la separación del músculo pectoral interno de la pechuga y el esternón. El filete consiste en un músculo único intacto con el tendón incorporado.

Pavo: Filete con el tendón recortado (filete recortado) (80802-22)

El “filete con el tendón recortado” se obtiene mediante la separación del músculo pectoral interno de la pechuga y el esternón. Se quita la porción sobresaliente del tendón. El filete con el tendón recortado consiste en un músculo único intacto.

Pavo: Filete sin el tendón (filete sin la banda ligamentosa) (80803-22)

El “filete sin el tendón” se obtiene mediante la separación del músculo pectoral interno de la pechuga y el esternón. Se quita el tendón. El filete sin el tendón consiste en un músculo único intacto.

Pavo: Cuarto de pierna (Cuarto trasero con cola) (80901-11)

Un “cuarto de pierna” se obtiene cortando una mitad trasera (80401) a lo largo del centro del espinazo en dos porciones aproximadamente iguales. El cuarto de pierna consiste en una porción intacta que incluye la pierna, el muslo con la porción adyacente del espaldar unida, grasa abdominal y la cola.

Pavo: Cuarto de pierna sin cola (Cuarto trasero sin cola) (80902-11)

Un “cuarto de pierna sin cola” se obtiene cortando una mitad trasera sin cola (80402) a lo largo del centro del espinazo en dos porciones aproximadamente iguales. El cuarto de pierna sin cola consiste en una porción intacta que incluye la pierna, el muslo con la porción adyacente del espaldar unida y grasa abdominal.

Pavo: Pierna entera (81001)

Una “pierna entera” se obtiene separando una pierna de una mitad trasera (80401) en el punto de unión del fémur y el hueso pélvico. Se quita la grasa abdominal y el espaldar. La piel podrá o no recortarse. La pierna entera consiste en el muslo y la pierna unidos.

Pavo: Muslo, sin recortado de grasa (81101)

Un “muslo sin recortado de grasa” se obtiene cortando una pierna entera (81001) en la articulación entre la tibia y el fémur. Se retiran la pierna y la rótula. El muslo sin recortado de grasa consiste en el muslo y la grasa asociada. La carne adyacente al ilion (carne de ostra) podrá o no estar presente.

Pavo: Muslo con porción trasera, con hueso (81102-1)

Un “muslo con porción trasera, con hueso” se obtiene cortando un cuarto de pierna (80901) en la articulación entre la tibia y el fémur. Se retiran la pierna, la rótula y la grasa abdominal. El muslo con porción trasera, con hueso, consiste en el muslo, la porción trasera adherida y la grasa asociada. La cola y la carne adyacente al ilion (carne de ostra) podrán o no estar presentes.

Pavo: Muslo, recortado de grasa (81103)

Un “muslo recortado de grasa” se obtiene cortando una pierna entera (81001) en la articulación entre la tibia y el fémur. Se retiran la pierna, la rótula y casi toda la grasa visible. El muslo recortado de grasa consiste en el muslo. La carne adyacente al ilion (carne de ostra) podrá o no estar presente.

Pavo: Pierna (81201)

Una “pierna” se obtiene cortando una pierna entera (81001) a través de la articulación entre la tibia y el fémur. Se retira el muslo. La pierna consiste en la pierna y la rótula.

Pavo: Carne de la pierna deshuesada con el tendón parcialmente retirado (81203-2)

La “carne de la pierna deshuesada con el tendón parcialmente retirado” se obtiene cortando una pierna entera (81001) a través de la articulación entre la tibia y el fémur. Se quita el muslo, los huesos y el tendón. La carne de la pierna deshuesada con el tendón parcialmente retirado consiste en la carne de la pierna con una parte del tendón unida.

Pavo: Carne de la pierna deshuesada sin tendón (81204-2)

La “carne de la pierna deshuesada sin tendón” se obtiene cortando una pierna entera (81001) a través de la articulación entre la tibia y el fémur. Se quita el muslo, los huesos y el tendón. La carne de la pierna deshuesada sin el tendón consiste en la carne de la pierna.

Pavo: Ala, entera, con o sin punta (81301-11)

Un “ala entera con o sin punta” se obtiene cortando el ala de un ave entera sin menudencias (80102) en la articulación entre el húmero y el espinazo. El ala entera consiste en lo siguiente: el primer segmento (alón) incluye el húmero, que une el ala al cuerpo, y el segundo segmento (trozo plano) incluye el cúbito y el radio. El tercer segmento (punta), que incluye los metacarpianos y las falanges, podrá o no estar presente.

Pavo: Porción del primer y segundo segmento del ala (81302-11)

Una “porción del primer y segundo segmento del ala” se obtiene cortando un ala entera (81301) entre el segundo y el tercer segmento del ala. Se retira el tercer segmento (punta). La porción del primer y segundo segmento del ala consiste en lo siguiente: el segmento que incluye el húmero que une el ala al cuerpo (alón) y el segmento que incluye el cúbito y el radio (trozo plano) unidos.

Pavo: Porción del segundo y tercer segmento del ala (ala con 2 articulaciones, ala tipo V) (81303-11)

Una “porción del segundo y tercer segmento del ala” se obtiene cortando un ala entera (81301) entre el primer y segundo segmento del ala. Se retira el primer segmento (alón). La porción del segundo y tercer segmento del ala consiste en lo siguiente: el segmento que incluye el cúbito y el radio (trozo plano) y el segmento que incluye los metacarpianos y las falanges (punta).

Pavo: Primer segmento del ala (alón) (81304-11)

Un “primer segmento del ala” se obtiene cortando un ala entera (81301) entre el primer y el segundo segmento. Se retira el segundo y el tercer segmento (trozo plano y punta). El primer segmento del ala consiste en el primer segmento, que incluye el húmero que une el ala al cuerpo.

Pavo: Segundo segmento del ala (parte media, trozo plano) (81305-11)

Un “segundo segmento del ala” se obtiene cortando un ala entera (81301) entre el primer y segundo segmento, y entre el segundo y tercer segmento. Se retiran el primer y el tercer segmento (alón y punta). El segundo segmento del ala consiste en el segundo segmento, que incluye el cúbito y el radio.

Pavo: Tercer segmento del ala (punta) (80306-11)

Un “tercer segmento del ala” se obtiene cortando un ala entera (81301) entre el segundo y el tercer segmento. Se retira el primer y el segundo segmento (alón y trozo plano). El tercer segmento del ala consiste en el tercer segmento, que incluye los metacarpianos y las falanges.

Pavo: Porción del primer y segundo segmento del ala (primer y segundo segmento del ala desarticulados) (81307-11)

Una “porción del primer segmento y segundo segmento del ala” se obtiene cortando un ala entera (813 01) entre el segundo y el tercer segmento. Se retira el tercer segmento (punta). Luego se corta la articulación entre el primer y el segundo segmento para separarlos (alón y trozo plano). La porción del primer y segundo segmento del ala consiste en cantidades aproximadamente iguales del primer y segundo segmento empaquetados juntos.

Pavo: Colas, sin glándula uropígea (81501-11)

Una “cola sin glándula uropígea” se obtiene cortando la canal en la articulación que conecta las vértebras (huesos del espinazo) y la vértebra coxígea (huesos de la cola). Se quita la canal y la glándula uropígea. La cola sin la glándula uropígea consiste en los huesos de la cola con la carne y la piel adheridas.

Pavo: Cuello

El “cuello” se obtiene cortando el cuello de la canal en la articulación de la espaldilla y retirando la cabeza. El cuello consiste en los huesos del cuello con la carne y la piel adheridas.

Pavo: Garras, procesadas (81801-11)

Una “garra procesada” se obtiene cortando una pierna de la canal a través del metatarso, aproximadamente a la altura del espolón del metatarso. Se retiran las uñas, la capa fina epidérmica de piel amarilla que recubre la garra y la canal. Una garra procesada consiste en una porción del metatarso y cuatro dedos (falanges) con la carne y la piel adheridas.

Pavo: Patas, procesadas (81802-11)

Una “pata procesada” se obtiene cortando una pierna de la canal en las articulaciones entre el metatarso y la tibia. Se quita la canal. Las uñas y la capa fina epidérmica de piel amarilla que recubre la pata pueden o no extraerse. Una pata procesada consiste en el metatarso y cuatro dedos (falanges) con la carne y la piel adheridas.

Pavo: Garras, no procesadas (81803-11)

Una “garra no procesada” se obtiene cortando una pierna de la canal en la articulación entre el metatarso, aproximadamente a la altura del espolón del metatarso. Se quita la canal. Una garra consiste en una porción del metatarso y cuatro dedos (falanges) con la carne y la piel adheridas. No se extraen las uñas ni la capa fina epidérmica de piel amarilla que recubre la pata.

Pavo: Patas, no procesadas (81804-11)

Una “pata no procesada” se obtiene cortando una pierna de la canal en la articulación entre el metatarso y la tibia. Se quita la canal. Una pata consiste en el metatarso y cuatro dedos (falanges) con la carne y la piel adheridas. No se extraen las uñas ni la capa fina epidérmica de piel amarilla que recubre la pata.

Pavo – Mollejas, procesadas a mano (corte mariposa) (81901-00)

La “molleja” se extrae de una cavidad corporal de la canal. Las mollejas se cortan a mano y para procesarlas se retira el recubrimiento y el contenido interior. Se quita la grasa y demás órganos adheridos. La molleja procesada a mano y cortada en forma de mariposa consiste en una porción de forma irregular de la parte muscular agrandada del tubo digestivo.

Pavo – Mollejas, procesadas mecánicamente (mollejas en corte mariposa) (81902-00)

La “molleja” se extrae de una cavidad corporal de la canal. Las mollejas se cortan mecánicamente y para procesarlas se retira el recubrimiento y el contenido interior. Se quita la grasa y demás órganos adheridos. La molleja procesada mecánicamente y cortada en forma de mariposa consiste en una o más piezas de forma irregular de la parte muscular agrandada del tubo digestivo.

Pavo: Mollejas, parcialmente procesadas (81903-00)

La “molleja” se extrae de una cavidad corporal de la canal. Partes del recubrimiento y el contenido interior, grasa u otros órganos adheridos podrán permanecer dentro de la molleja o adheridas a esta. La molleja parcialmente procesada consiste en un músculo de forma irregular o en piezas de la parte muscular agrandada del tubo digestivo.

Pavo: Hígados (82001-00)

El “hígado” se extrae de una cavidad corporal de la canal. Se retira la vesícula biliar. El hígado consiste en un órgano suave de color café a rojizo, con uno o más lóbulos y de forma y tamaño irregulares.

Pavo: Corazones, sin válvula aórtica (82101-00)

El “corazón” se extrae de una cavidad corporal de la canal. Se retira la grasa adherida al corazón, el saco pericárdico y la válvula aórtica. El corazón sin la válvula aórtica consiste en un órgano muscular que hace circular la sangre.

Pavo: Corazones, con válvula aórtica (82102-00)

El “corazón” se extrae de una cavidad corporal de la canal. Se retira la grasa adherida al corazón y el saco pericárdico. El corazón con la válvula aórtica consiste en un órgano muscular que hace circular la sangre.

Pavo: Testículos (fritos) (82201-00)

Los “testículos” se extraen de una cavidad corporal de la canal. Consisten en cuerpos con forma de frijol, recubiertos por una membrana, y son los órganos reproductores del pavo macho.

Pavo: Piel de la pechuga (82301-21)

La “piel de la pechuga” consiste en la capa exterior de tejido que envuelve el área de la pechuga de una canal, pechuga entera o pechuga dividida. La piel del cuello no está presente.

Pavo: Piel del muslo/pierna (82302-21)

La “piel del muslo/pierna” consiste en la capa exterior de tejido que envuelve el área del muslo o la pierna de una canal, mitad trasera o pierna.

Pavo: Piel del cuerpo (piel para picar) (82303-21)

La “piel del cuerpo” consiste en la capa exterior de tejido que envuelve la totalidad de la canal, salvo el área del pescuezo.

Pavo: Piel de la pechuga (piel de forma definida (tupé)) (82304-21)

La “piel de la pechuga de forma definida” consiste en la capa exterior de tejido que envuelve el área de la pechuga de una canal, pechuga entera o pechuga dividida. La piel del cuello no está presente.

Pavo: Piel de la pechuga, limpia de grasa (piel de forma definida limpia de grasa) (82305-21)

La “piel de la pechuga de forma definida limpia de grasa” consiste en la capa exterior de tejido que envuelve el área de la pechuga de una canal, pechuga entera o pechuga dividida. Se retira casi toda la grasa visible. La piel del cuello no está presente.

Pavo: Piel del cuello (82306-21)

La “piel del cuello” consiste en la capa exterior de tejido que envuelve el área del cuello de una canal.

Pavo: Grasa abdominal (tela de grasa visceral) (82401-22)

La “grasa abdominal” consiste en una masa de tejido adiposo ubicada en la cavidad abdominal adyacente a los huesos pélvicos.

Pavo: Pavo separado mecánicamente (MST, por sus siglas en inglés), con más del 20 % de grasa (85001-21)

El “pavo separado mecánicamente, con más del 20 % de grasa” se obtiene al separar mecánicamente la carne de los huesos de canales o piezas. Los riñones y las glándulas sexuales pueden o no extraerse antes de la separación mecánica. El pavo separado mecánicamente, con más del 20 % de grasa, consiste en carne y piel con una consistencia similar a la de una pasta y un porcentaje de grasa superior al 20 % (ver Notas).

Pavo: Pavo separado mecánicamente (MST, por sus siglas en inglés), con 15 al 20 % de grasa (85002-21)

El “pavo separado mecánicamente, con 15 al 20 % de grasa” se obtiene al separar mecánicamente la carne de los huesos de canales o piezas. Los riñones y las glándulas sexuales pueden o no extraerse antes de la separación mecánica. El pavo separado mecánicamente, con 15 al 20 % de grasa, consiste en carne y piel con una consistencia similar a la de una pasta y un porcentaje de grasa superior al 15 % e inferior al 20 %.

Pavo: Pavo separado mecánicamente (MST, por sus siglas en inglés), con menos del 15 % de grasa (85003-21)

El “pavo separado mecánicamente, con menos del 15 % de grasa”, se obtiene al separar mecánicamente la carne de los huesos de canales o piezas. Los riñones y las glándulas sexuales pueden o no extraerse antes de la separación mecánica. El pavo separado mecánicamente, con menos del 15 % de grasa, consiste en carne y piel con una consistencia similar a la de una pasta y un porcentaje de grasa inferior o igual al 15 %.

Pavo: Pavo separado mecánicamente (MST, por sus siglas en inglés), sin piel, con menos del 15 % de grasa (85004-22)

El “pavo separado mecánicamente, sin piel, con menos del 15 % de grasa” se obtiene al separar mecánicamente la carne de los huesos de canales o piezas. La piel, los riñones y las glándulas sexuales se retiran antes de la separación mecánica. El pavo separado mecánicamente, sin piel, con menos del 15 % de grasa, consiste en carne con una consistencia similar a la de una pasta y un porcentaje de grasa inferior al 15 %.

Pavo: Carne molida de pavo, con 30 % o menos de grasa (Carne molida de pavo, 70 % o mejor) (85201-21)

La “carne molida de pavo, con 30 % o menos de grasa” se obtiene moliendo la carne blanca, la carne oscura, la carne limpia y la piel de canales o piezas. Los riñones y las glándulas sexuales se retiran antes de la molienda. La carne molida de pavo con 30 % o menos de grasa consiste en fibras musculares de carne con aspecto de hebras y un porcentaje de grasa inferior o igual al 30 %.

Pavo: Carne molida de pavo, con 20 % o menos de grasa (carne molida de pavo, 80 % o mejor) (85202-21)

La “carne molida de pavo, con 20 % o menos de grasa” se obtiene moliendo la carne blanca, la carne oscura, la carne limpia y la piel de canales o piezas. Los riñones y las glándulas sexuales se retiran antes de la molienda. La carne molida de pavo, con 20 % o menos de grasa, consiste en fibras musculares de carne con aspecto de hebras y un porcentaje de grasa inferior o igual al 20 %.

Pavo: Carne molida de pavo, con 10 % o menos de grasa (carne molida de pavo, 90 % o mejor) (85203-22)

La “carne molida de pavo, con 10 % o menos de grasa” se obtiene moliendo las carnes blanca, oscura y limpia de canales o piezas. Los riñones, las glándulas sexuales y la piel se retiran antes de la molienda. La carne molida de pavo con 10 % o menos de grasa consiste en fibras musculares de carne con aspecto de hebras y un porcentaje de grasa inferior o igual al 10 %.

Pavo: Carne molida de pavo, carne blanca, con 10 % o menos de grasa (carne blanca molida de pavo, 90 % o mejor) (85204-22)

La “carne blanca molida de pavo, con 10 % o menos de grasa” se obtiene moliendo carne de pavo blanca (pechuga, ala, filete, escápula o carne limpia) de canales o piezas. No se añaden riñones, glándulas sexuales ni piel. La carne blanca molida de pavo con 10 % o menos de grasa consiste en fibras musculares de carne con aspecto de hebras y un porcentaje de grasa inferior o igual al 10 %.

Pavo: Carne molida de pavo, carne oscura, 20 % o menos de grasa (carne oscura molida de pavo, 80 % o mejor) (85205-21)

La “carne oscura molida de pavo, 20 % o menos de grasa” se obtiene moliendo carne de pavo oscura (muslo, pierna o carne oscura limpia) de canales o piezas. No se añaden riñones, glándulas sexuales ni piel. La carne oscura molida de pavo con 20 % o menos de grasa consiste en fibras musculares de carne con aspecto de hebras y un porcentaje de grasa inferior o igual al 20 %.

Pavo: Carne molida de pavo, hamburguesas, con 30 % o menos de grasa (85211-21)

Las “hamburguesas de carne molida de pavo, con 30 % o menos de grasa” se obtienen moliendo la carne blanca, la carne oscura, la carne limpia y la piel de canales o piezas. Luego se prensa la carne y se forman porciones de hamburguesas redondas o cuadradas. No se añaden riñones ni glándulas sexuales. Las hamburguesas de carne molida de pavo con 30 % o menos de grasa consisten en porciones redondas o cuadradas de carne molida de pavo con un porcentaje de grasa inferior o igual al 30 %.

Pavo: Recortes de carne blanca (86001-2)

Los “recortes de carne blanca” se obtienen retirando pequeñas porciones de carne blanca de pavo de la pechuga, ala, filete o escápula de canales o piezas. Se retiran los huesos. Los recortes de carne blanca de pavo consisten en piezas de diferentes tamaños de carne blanca deshuesada.

Pavo: Recortes, pechuga (86002-2)

Los “recortes de pechuga” se obtienen retirando pequeñas porciones de carne de pechuga de pechugas de canales o piezas. Se retiran los huesos. Los recortes de pechuga consisten en piezas de diferentes tamaños de carne de pechuga deshuesada.

Pavo: Recortes, ala (86003-21)

Los “recortes de ala” se obtienen retirando pequeñas porciones de carne de ala de alas de canales o piezas. Se retiran los huesos. Los recortes de ala consisten en piezas de diferentes tamaños de carne de ala deshuesada.

Pavo: Recortes, carne oscura (86004-2)

Los “recortes de carne oscura de pavo” se obtienen retirando pequeñas porciones de carne oscura de pavo de las piernas, muslos o patas de canales o piezas. Se retiran los huesos. Los recortes de carne oscura de pavo consisten en piezas de diferentes tamaños de carne oscura deshuesada.

Pavo: Recortes, muslo (86005-2)

Los “recortes de muslo” se obtienen retirando pequeñas porciones de carne de muslo de muslos de canales o piezas. Se retiran los huesos. Los recortes de muslo consisten en piezas de diferentes tamaños de carne de muslo deshuesada.

Pavo: Recortes, pierna (86006-2)

Los “recortes de pierna” se obtienen retirando pequeñas porciones de carne de pierna de piernas de canales o piezas. Se retiran los huesos. Los recortes de pierna consisten en piezas de diferentes tamaños de carne de pierna deshuesada.

Pavo: carne de la escápula (86011-2)

La “carne de la escápula” se obtiene quitando la carne adherida al hueso de la escápula (espaldilla). No hay huesos presentes. La carne de la escápula consiste en carne blanca deshuesada.

Pavo: Carne del ilion (ostra) (86012-2)

La “carne del ilion” consiste en la carne oscura deshuesada adyacente al hueso ilion.

Pavo: Intestinos (tripas) (86015-22)

Los “intestinos” se obtienen retirando el tubo digestivo de la canal. Los intestinos consisten en el canal alimentario, que se extiende desde el estómago hasta el ano y participa en la digestión, absorción de los alimentos y eliminación de desechos.

Pavo: Tendones (bandas ligamentosas) (86021-22)

El “tendón” consiste en un material similar a una correa, de consistencia suave y elástica, ubicado entre la pechuga y el filete. Puede tener pequeñas piezas de carne adheridas.