

ANEXO II RESOLUCION GENERAL N° 616

DETALLE DE CORTES Y/O PRODUCTOS ELABORADOS DE CARNE VACUNA CON SU CORRESPONDIENTE CODIFICACION

CODIGOS DE CORTE					
N°	DETALLE	N°	DETALLE	N°	DETALLE
1	Bife angosto c/s cordón (sin hueso)	44	Tendones o nervios	87	Chinchulines
2	Cuadril con tapa (s/hueso) o s/colita	45	Cuero	88	Tripa gorda
3	Corazón de cuadril (s/tapa y s/corcho)	46	Cerda de cola	89	Tripa orilla primera
4	Lomito de corazón de cuadril	47	Cerda de oreja	90	Tripa orilla segunda
5	Colita de cuadril	48	Hueso de pata	91	Tripón
6	Lomo con o sin cordón	49	Hueso de manos	92	Tripa salame
7	Nalga de afuera	50	Astas	93	Vejiga
8	Peceto	51	Machos de astas	94	Grasa comestible
9	Cuadrada (carnaza de cola)	52	Pezuñas	95	Grasa industrial
10	Nalga de adentro - nalga con tapa	53	Sangre	96	Media res (sin hueso)
11	Nalga de adentro sin tapa	54	Hiel	97	Media res (con hueso)
12	Tapa de nalga de adentro	55	Sarro	98	Cuarto delantero (sin hueso)
13	Bola de lomo	56	Hueso de cabeza	99	Cuarto delantero (con hueso)
14	Tortuguita	57	Hueso de maxilar	100	Cuarto trasero (sin hueso)
15	Garrón (sin hueso)	58	Tapa de asado	101	Cuarto trasero (con hueso)
16	Bife ancho con tapa (s/hueso)	59	Hipófisis	102	Corte pistola a 3 costillas (s/hueso)
17	Bife ancho sin tapa	60	Pineal	103	Corte pistola a 3 costillas (c/hueso)
18	Dijo de bife ancho	61	Hipotálamo	104	Corte pistola a 7 costillas (s/hueso)
19	Tapa de bife ancho	62	Paratiroides	105	Corte pistola a 7 costillas (c/hueso)
20	Paleta (carnaza de paleta)	63	Tiroides	106	Cuarto delantero sin asado (s/hueso)
21	Centro de carnaza de paleta	64	Suprarrenales	107	Cuarto delantero sin asado (c/hueso)
22	Aguja (sin hueso)	65	Epitelio	108	Pecho a 3 costillas (s/hueso) o en manta
23	Aguja (sin tapa)	66	Páncreas	109	Pecho a 3 costillas (c/hueso)
24	Tapa de aguja	67	Próstata	110	Rueda (s/hueso)
25	Cogote	68	Lengua	111	Rueda (c/hueso)
26	Marucha	69	Sesos	112	Rueda sin garrón (sin hueso)
27	Chingolo	70	Quijadas	113	Rueda sin garrón (con hueso)
28	Brazuelo (sin hueso)	71	Pulmón	114	Pierna (sin hueso)
29	Pecho	72	Corazón	115	Pierna (con hueso)
30	Falda (sin hueso)	73	Molleja de corazón	116	Pierna mocha (sin hueso)
31	Asado (sin hueso)	74	Molleja de cogote	117	Pierna mocha (con hueso)
32	Vacío	75	Hígado	118	Cuarto delantero en manta
33	Bifes de vacío	76	Riñones	119	Cuarto trasero en manta
34	Entraña	77	Rabo - cola	120	Asado con vacío (sin hueso)
35	Matambre	78	Médula	121	Asado con vacío (con hueso)
36	Azotillo	79	Carne chica - nuez de quijada	122	Tapa de cuadril
37	Bife angosto c/s cordón (con hueso)	80	Carne chica - carne de tragapasto	123	Corcho de cuadril
38	Garrón (con hueso)	81	Carne chica - carne de cabeza	124	Pecho con falda (sin hueso)

<i>Nº</i>	<i>DETALLE</i>	<i>Nº</i>	<i>DETALLE</i>	<i>Nº</i>	<i>DETALLE</i>
39	Bife ancho con tapa (c/hueso)	82	Carne chica - carne de tráquea	125	Pecho con falda (con hueso)
40	Aguja (con hueso)	83	Pajarilla - bonete	126	Lengua manchada
41	Brazuelo (con hueso)	84	Mondongo	127	Juegos (bife angosto-corazón de cuadril-lomo)
42	Falda (con hueso)	85	Librillo	128	Centro de nalga de adentro
43	Asado (con hueso)	86	Cuajo	129	Recortes (carne chica)
CODIGOS POR PRODUCTO					
<i>Nº</i>	<i>DETALLE</i>	<i>Nº</i>	<i>DETALLE</i>	<i>Nº</i>	<i>DETALLE</i>
901	Extracto	906	Enlatados - (Corned beef, Ground	910	Chorizos - Embutidos frescos (chorizos)
902	Caldo de carne		beef, etc.)	911	Chorizos - Embutidos secos (salame)
903	Jugos	907	Carne cocida y congelada en tubos	912	Chorizos - Embutidos cocidos (salchichón)