

.....
คู่มือผลิตภัณฑ์
เนื้อแกะ
ออสเตรเลีย
.....



AUSSIE
LAMB

เนื้อแกะ
ออสเตรเลีย™



เนื้อแกะ จากไร่ในฝัน



เราเชื่อว่าไม่มีที่ไหนเหมาะกับการเลี้ยงแกะมากกว่าประเทศ
ออสเตรเลียอีกแล้ว ภูมิอากาศและสภาพแวดล้อมเฉพาะตัว
ของเราทำให้สัตว์ใช้ชีวิตตามธรรมชาติและทำให้เราสร้าง
ผลผลิตออกมาได้ต่อเนื่องตลอดปี เนื่องจากประเทศ
ของเราเป็นเกาะใหญ่ ปศุสัตว์ของเราจึงปลอดภัยและ
สิ่งปนเปื้อน พื้นที่กว้างขวางก็ทำให้เราพัฒนาระบบเลี้ยง
สัตว์ด้วยวิธีธรรมชาติได้ สัตว์ต่างๆ ใช้ชีวิตได้อย่างอิสระ
ไม่ถูกกักขังจนเกิดความเครียดซึ่งส่งผลดีต่อทุกฝ่าย



Landfall
C.E. & F.R. ARCHER

พันธมิตร ร่วมพัฒนา

.....

อุตสาหกรรมเนื้อแกะออสเตรเลียดำเนินการมากกว่า 200 ปีแล้ว ด้วยรากฐานที่ฝังลึกมาเป็นเวลาหลายปี ช่วยให้เราเป็นกลุ่มคนที่มีหัวก้าวหน้าและพัฒนาไม่หยุดยั้งในทุกวันนี้ ทั้งเกษตรกรและผู้แปรรูปของเรา ซึ่งทำงานซื่อสัตย์และซื่อตรง ประกอบกับจุดแข็งด้านธรรมชาติของเราที่สะอาดบริสุทธิ์ทำให้ออสเตรเลียเป็นประเทศที่ขึ้นชื่อว่าผลิตเนื้อแกะที่มีคุณภาพดีที่สุดในโลก จึงไม่ผิดหากจะกล่าวว่าเนื้อแกะออสเตรเลีย คือผลพวงมาจากสภาพแวดล้อมความเป็นออสเตรเลีย



ความนิยม ของเนื้อแกะ

.....

ถึงความนิยมของเนื้อแกะเติบโตต่อเนื่องทั่วทั้งโลก แต่เนื้อแกะของออสเตรเลียก็ยังโดดเด่นทั้งด้านคุณภาพและรสชาติ เมื่อคนยังคงมองหารสชาติและทางเลือกที่ดีขึ้น เนื้อแกะออสเตรเลียจึงยื่นหยัดตอบโจทก์ความต้องการด้วยประเภทสินค้าและชิ้นส่วนเนื้อแกะที่หลากหลาย ทั้งหมดถูกเลี้ยงและแปรรูปโดยใช้มาตรฐานที่เข้มงวดมากที่สุดแห่งหนึ่งของโลก

.....

เมื่อผู้ให้บริการด้านอาหารและผู้ค้าปลีกต้องการเนื้อแกะที่ไม่จี๊ดฮอร์โมนส์ แต่เลี้ยงตามธรรมชาติในทุ่งกว้างเลี้ยงด้วยหญ้า และมีคุณภาพสูงพร้อมเสิร์ฟบนโต๊ะอาหาร เราจึงขอเชิญชวนให้ท่านเลือกเนื้อแกะออสเตรเลียให้เป็นส่วนหนึ่งในสินค้าที่ท่านพิจารณา เพราะเนื้อแกะออสเตรเลียของเราทั้งหมดเลี้ยงตามมาตรฐานดังกล่าวนี้

คู่มือฉบับนี้รวบรวมข้อมูลสำหรับผู้ซื้อมักสอบถามเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์จากแกะของเรามีหลากหลาย หากต้องการรายละเอียดเชิงเทคนิคเพิ่มเติม อ่านต่อได้ในคู่มือเนื้อสัตว์ออสเตรเลียได้ที่สำนักงานของ MLA ให้ลูกค้านักค้าของคุณได้ตัวเลือกที่มีคุณภาพเหนือกว่าด้วยเนื้อแกะจากประเทศออสเตรเลีย





ทำไมจึงควรซื้อ เนื้อแกะจากออสเตรเลีย

อุตสาหกรรมเนื้อแกะของออสเตรเลียมีประวัติความเป็นมายาวนาน ด้านการผลิตเนื้อแกะที่ปลอดภัยได้คุณภาพให้ลูกค้าทั่วโลก เราภูมิใจในมาตรฐานที่ใส่ใจทุกรายละเอียดของเราอันส่งผลให้สัตว์ที่เราเลี้ยงมีสุขภาพดีที่สุดแห่งหนึ่งในโลก อีกทั้งระบบการสืบค้นที่มาที่ไปของผลิตภัณฑ์ก็มีประสิทธิภาพไม่แพ้กัน ปัจจุบันดังต่อไปนี้ เป็นเพียงเหตุผลบางส่วนที่ช่วยอธิบายว่าเหตุใดเนื้อแกะจากออสเตรเลียจึงโดดเด่นในตลาดโลก

ระบบการจัดการฟาร์ม ที่ก้าวหน้าและยั่งยืน

หน่วยงานด้านการแปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลียคือผู้นำด้านการฆ่าและตัดแต่งชิ้นส่วนเนื้อของโรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลียใช้เทคโนโลยีล่าสุดเพื่อเดินทางพัฒนาให้การผลิตมีประสิทธิภาพที่สูงสุดโดยไม่ลดทอนความปลอดภัย

แกะออสเตรเลียและผู้ผลิตเนื้อแกะเป็นที่ยอมรับกันทั่วโลกด้านกสิกรรมและเทคนิคการบริหารจัดการไร์ปศุสัตว์ อุตสาหกรรมปศุสัตว์ออสเตรเลียของเรารักษาภูมิปัญญาและความเป็นแกนนำบนเวทีโลกในการผลิตปศุสัตว์ด้วยเทคโนโลยีที่ก้าวหน้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ ผู้ผลิตชาวออสเตรเลียเดินทางพัฒนาและเชี่ยวชาญด้านการเลี้ยงสัตว์ พัฒนาทุ่งหญ้าและบริหารจัดการน้ำ

อุตสาหกรรมปศุสัตว์และเนื้อสัตว์ออสเตรเลียมีส่วนสำคัญในการสร้างความยั่งยืน ทั้งในเชิงสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจและสังคม อุตสาหกรรมของเรามุ่งเน้นสร้างความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อม ครอบคลุมด้านการลดการปล่อยของเสีย การใช้น้ำ และการบริหารจัดการพื้นที่ ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นสิ่งสำคัญ ไม่เพียงต่อสิ่งแวดล้อมแต่ยังรวมถึงการสร้างแกะให้ได้คุณภาพสูงและอุดมด้วยโภชนาการ อุตสาหกรรมเนื้อแดงและปศุสัตว์ออสเตรเลียภายใต้ความร่วมมือกับรัฐบาลออสเตรเลีย ร่วมกันลงทุนด้านงานวิจัยและพัฒนากว่า 12 ล้านดอลลาร์ต่อปี เพื่อสร้างความเข้าใจให้ชัดเจนยิ่งขึ้นว่าการผลิตเนื้อสัตว์ส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมอย่างไรบ้าง และจะพัฒนาประสิทธิภาพทางสิ่งแวดล้อมให้ดียิ่งขึ้นได้อย่างไร

ในประเทศออสเตรเลียแกะส่วนใหญ่มักถูกเลี้ยงในทุ่งหญ้าเปิดแถบตอนใต้ของประเทศ ระบบการผลิตตามธรรมชาติของเราและความทุ่มเทเพื่อพัฒนาอย่างไม่มีหยุดยั้งทำให้ผู้ผลิตชาวออสเตรเลียได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติว่าเป็นผู้ผลิตเนื้อแกะที่ดีที่สุดแห่งหนึ่งของโลก ด้วยแนวคิดที่ดำเนินงานโดยใส่ใจสิ่งแวดล้อม

ผู้ผลิตชาวออสเตรเลียตระหนักดีว่าการปกป้องและพัฒนาทรัพยากรทางธรรมชาติของเรานั้นคือหัวใจสำคัญของการสร้างความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อมและธุรกิจได้ในระยะยาว ผู้เลี้ยงปศุสัตว์ทั่วประเทศของเราดูแลด้านวัชพืช แมลงศัตรูพืช และสัตว์รบกวน ช่วยรักษาความหลากหลายทางชีวภาพ และลดความเสี่ยงการเกิดไฟป่า เหล่าผู้เลี้ยงปศุสัตว์ใช้มาตรการบริหารจัดการน้ำที่มีประสิทธิภาพหลากหลายวิธีในระบบเลี้ยงหญ้าของตน รวมไปถึงการคงคุณภาพดินที่อุดมสมบูรณ์ ลดน้ำเน่าเสียจากการเกษตร ตรวจสอบว่าปศุสัตว์ได้พักผ่อนอย่างเพียงพอและมากแค่ไหนเพื่อให้ทุ่งหญ้าได้พักด้วยปัจจัยเหล่านี้ มาตรการต่างๆ จึงช่วยให้มั่นใจว่าดินทุ่งหญ้า จะยังอุดมสมบูรณ์ ผู้ผลิตชาวออสเตรเลียกำลังรักษาสมดุลความต้องการเลี้ยงหญ้าของสัตว์ให้สอดคล้องกับสภาพทุ่งหญ้าและสิ่งแวดล้อม

สาระน่ารู้

อุตสาหกรรมเนื้อแกะออสเตรเลียลงทุน
ด้านงานวิจัยพัฒนาเพื่อสร้างทางเลือก
ใหม่ๆ ในการทำฟาร์มเลี้ยงสัตว์เพื่อลด
การปล่อยก๊าซมีเทนจากการเลี้ยงปศุสัตว์
งานวิจัยดังกล่าวได้ศึกษาหาวิธีลด
การผลิตก๊าซมีเทนจากการเลี้ยงแกะด้วยการ
เปลี่ยนอาหารที่ใช้เลี้ยงและศึกษาวิธี
เลี้ยงสัตว์ที่ปล่อยก๊าซมีเทนลดลง







.....

มุ่งหน้าสู่อุตสาหกรรมเนื้อแกะออสเตรเลียที่ยั่งยืน

ผู้ผลิตเนื้อแกะออสเตรเลียกำลังรับมือความท้าทายด้านความยั่งยืนด้วยการพัฒนาโครงการ Target 100 เพื่อสร้างหลักปฏิบัติที่ยั่งยืนให้กับการผลิตอาหารที่ยั่งยืนให้กับคนรุ่นหลัง

โครงการ Target 100 สร้างขึ้นโดยการรวบรวมโครงการวิจัยและพัฒนา กว่า 100 โครงการที่มุ่งเน้นด้านความยั่งยืนทางสิ่งแวดล้อมและความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์เพื่อสร้างงานวิจัยให้ผู้ผลิตนำไปใช้สร้างหลักปฏิบัติงานในธุรกิจของตน โครงการ Target 100 ยังช่วยให้ผู้บริโภคเนื้อแกะมีโอกาสพูดคุยกับเกษตรกรผู้ผลิตเนื้อแกะได้โดยตรงผ่านช่องทางโซเชียล มีเดีย และช่องทางอื่น

หากต้องการศึกษาว่าผู้ผลิตเนื้อแกะแต่ละรายทำอะไรกันบ้างในฟาร์มของตน เพื่อสร้างความยั่งยืน ติดตามได้ที่ www.target100.com.au

.....

ผู้นำด้านการแปรรูปเนื้อสัตว์

หน่วยงานด้านการแปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลียคือผู้นำด้านการตัดแต่งและแบ่งชิ้นส่วนแก่โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลียใช้เทคโนโลยีล่าสุดเพื่อเดินหน้าพัฒนาให้การผลิตมีประสิทธิภาพที่สุดโดยไม่ลดทอนความปลอดภัย

ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายตอบโจทย์ทุกความต้องการ

ไม่ว่าคุณต้องการชิ้นส่วนที่พร้อมปรุงในร้านอาหารหรือต้องการนำไปขายปลีกต่อยอดการใช้งานทุกรูปแบบ คู่มีผลิตภัณฑ์ที่เสริมนี้จะช่วยคุณหาสินค้าที่เหมาะสมกับความต้องการของคุณ

อุตสาหกรรมเนื้อแกะออสเตรเลียยังจัดเตรียมได้ตามความต้องการของวัฒนธรรมที่แตกต่างกันอีกด้วย ผู้แปรรูปส่วนใหญ่ของออสเตรเลียยังผลิตเนื้อแกะอาลาที่รับประกันว่าเป็นไปตามข้อกำหนดของศาสนาอิสลามทุกประการ

ไม่ว่าคุณมีโจทย์แบบใดเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า อยากได้เนื้อสัตว์เลี้ยงด้วยหญ้า หรือออร์แกนิก ไม่ฉีดฮอร์โมนหรือใช้ยาปฏิชีวนะ อุตสาหกรรมเนื้อแกะออสเตรเลียก็มีสินค้าที่ใช้ให้คุณ

สัตว์มีคุณภาพชีวิตดีจนน่าอิจฉา

สุขภาพของปศุสัตว์ในประเทศออสเตรเลียจัดได้ว่าเป็นหนึ่งปศุสัตว์ที่มีคุณภาพชีวิตดีที่สุดในโลก เราได้รับการยอมรับว่าเนื้อสัตว์ของเราปลอดภัยในระดับใหญ่ๆ ต่างๆ อาทิ โรคมือ เท้า ปาก นอกจากนี้เรายังเป็นผู้นำบนเวทีโลกโดยการบังคับใช้กฎหมายห้ามไม่ให้ขุนสัตว์เดี่ยวเอื่องด้วยเนื้อสัตว์และกระดูกปน เรายังใช้มาตรการตรวจสอบอย่างใกล้ชิดให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล เพื่อให้ข้อห้ามนี้ถูกต้องสมบูรณ์ เพราะมาตรการและกฎการกักตัวอันเคร่งครัดของเรา อุตสาหกรรมปศุสัตว์ของเราได้รับการประกาศจากองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศว่าเป็นประเทศที่มีความเสี่ยงต่อโรคสมองฝ่อติดต่อ (TSE) “น้อยมาก” ซึ่งมีเพียงไม่กี่ประเทศที่ทำได้

รัฐบาลออสเตรเลียและอุตสาหกรรมเนื้อแดงเดินหน้ารักษาสถานะอันเป็นเกียรตินี้อย่างกระตือรือร้น โดยใช้มาตรการที่ใช้มาอย่างต่อเนื่องหลายทศวรรษ เพื่อรักษาความเป็นเลิศของเรา



คุณภาพชีวิต ความเป็นอยู่ของสัตว์

อุตสาหกรรมแกะออสเตรเลียให้ความสำคัญสูงสุดกับสภาพความเป็นอยู่และการเลี้ยงดูปศุสัตว์อย่างมีมนุษยธรรม การกิจของเราคือการดำเนินงานตามมาตรฐานความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์และตรวจสอบคุณภาพอยู่เสมอ

1. ในคอกสัตว์ – ผู้ผลิตทำงานตลอด 24 ชั่วโมงเพื่อให้มั่นใจว่าปศุสัตว์ของเรามีอาหาร น้ำ และที่พักไม่ขาดตกบกพร่องและได้รับการปกป้องจากสัตว์ล่าเหยื่อและโรคภัยไข้เจ็บ อุตสาหกรรมแกะในฐานะที่เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาคุณภาพความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์อย่างต่อเนื่อง ได้เดินนำหลังทุนด้านโครงการวิจัยและสร้างเครื่องมือความรู้และหลักปฏิบัติที่ได้ผลจริงให้แก่เกษตรกร กลยุทธ์สร้างคุณภาพชีวิตให้กับสัตว์ในฟาร์มซึ่งบริหารจัดการโดยอุตสาหกรรมเนื้อและปศุสัตว์ออสเตรเลีย (MLA) และได้รับการสนับสนุนด้านการเงินจากผู้ผลิตเนื้อแกะและเนื้อขุ่น จัดขึ้นเพื่อใช้เป็นแผนพัฒนามาตรฐานความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์ ในขณะที่เดียวกันก็ยังคงทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. คุณภาพความเป็นอยู่ของสัตว์ได้รับการควบคุมในประเทศออสเตรเลีย – การแปรรูปปศุสัตว์ดำเนินงานสอดคล้องกับกฎหมายของประเทศและข้อกำหนดนานาชาติ และบังคับใช้โดยเจ้าหน้าที่ตรวจสอบของรัฐ ดินแดนและเครือจักรภพเพื่อให้แน่ใจว่ารักษาคุณภาพชีวิตของสัตว์ตามมาตรฐานขั้นสูงได้อยู่เสมอ

ประมวลหลักการปฏิบัติที่ใช้นิยามหลักปฏิบัติเพื่อความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์และการขนส่งได้พัฒนาขึ้นเพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติให้กับผู้ผลิตประมวลหลักการปฏิบัติสำหรับแกะนั้นตอนนี้นำมาใช้ในช่วงปรับปรุงข้อมูลและหารือกับสาธารณะศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.animalwelfarestandards.net.au

3. การขนส่ง – การขนส่งปศุสัตว์ทางถนนในประเทศออสเตรเลียนั้นควบคุมดูแลภายใต้กฎข้อบังคับ ด้านคุณภาพชีวิตสัตว์และการขนส่งทางถนนของดินแดนและรัฐ มาตรฐานและแนวทางเพื่อคุณภาพชีวิตสัตว์ออสเตรเลียฉบับใหม่ ว่าด้วยเรื่องการขนส่งปศุสัตว์ทางบกได้บังคับใช้แล้ว เพื่อให้มั่นใจว่าสัตว์มีชีวิตจะมีสภาพความเป็นอยู่ที่ดีในช่วงขนส่ง สมาคมปศุสัตว์และผู้ขนส่งขนบทแห่งออสเตรเลียจึงได้พัฒนาระบบ TruckCare ซึ่งเป็นระบบแนวทางปฏิบัติและการประกันคุณภาพแห่งชาติ

ระบบตรวจสอบอิสระซึ่งช่วยประกันคุณภาพความเป็นอยู่ของสัตว์เป็นเรื่องสำคัญอันดับหนึ่งในการเตรียมการและขนส่งปศุสัตว์ทางถนน เพื่อให้แน่ใจว่า

- มีการเตรียมการปศุสัตว์ที่ถูกต้องก่อนขนย้าย
- พนักงานขับรถถูกฝึกฝนด้านการขนย้ายปศุสัตว์
- ปศุสัตว์ถูกขังไว้บนรถบรรทุกโดยใช้เวลาให้น้อยที่สุด
- มีการตรวจสอบปศุสัตว์ในช่วงรอยต่อ

นอกจากนี้ ทางอุตสาหกรรมเนื้อแดงได้ตีพิมพ์เอกสารชุด “พร้อมขนย้ายหรือยัง” เพื่อช่วยให้ผู้ผลิตตัดสินใจได้ว่าสัตว์ตัวนั้นๆ พร้อมและแข็งแรงพอที่จะขนย้ายได้แล้วหรือไม่

4. การแปรรูป – อุตสาหกรรมการแปรรูปเนื้อแกะออสเตรเลียให้ความสำคัญต่อการดูแลปศุสัตว์ด้วยมนุษยธรรมและตรวจสอบให้มั่นใจว่าสัตว์มีคุณภาพชีวิตที่ดีอยู่เสมอ

ซึ่งอุตสาหกรรมปศุสัตว์ตอบสนองคืนได้ด้วยวิธีการดังต่อไปนี้

- ทำงานร่วมกับรัฐบาลและลูกค้าเพื่อออกแบบและ นำหลักปฏิบัติที่ดีที่สุดมาใช้และสอดคล้องกับข้อกำหนดของออสเตรเลีย
- จัดการฝึกอบรมและตรวจสอบให้มั่นใจว่าพนักงานทุกคนมีความรู้ความสามารถ
- ลงทุนงานวิจัยและพัฒนา รวมถึงจัดกิจกรรมเกี่ยวกับคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์ อีกทั้งสนับสนุนการพัฒนาคุณภาพชีวิตของสัตว์ ณ โรงแปรรูปอย่างต่อเนื่อง

อุตสาหกรรมแปรรูปเนื้อแกะออสเตรเลียดำเนินงานภายใต้ข้อบังคับด้านคุณภาพชีวิตสัตว์ของรัฐและรัฐบาลกลาง และผู้แปรรูปจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐาน และประกาศเหล่านี้ที่มีผลบังคับใช้หลักการบริหารจัดการและดูแลปศุสัตว์ให้เหมาะสม

ในปีพ.ศ. 2548 อุตสาหกรรมเนื้อแดงออสเตรเลียได้ตื่นตัวพัฒนาและก่อตั้งสมาคมอุตสาหกรรมเนื้อแดงออสเตรเลีย (AMIC) ว่าด้วย “มาตรฐานคุณภาพชีวิต ที่ดีแห่งชาติสำหรับโรงแปรรูปปศุสัตว์” มาตรฐานดังกล่าวได้รวบรวมประมวลหลักปฏิบัติของออสเตรเลีย กฎหมายของรัฐและเครือจักรภพข้อที่เกี่ยวข้อง ข้อกำหนดทางการค้า และความคาดหวังของตลาดต่างๆ เช่น ขึ้นเป็นหลักปฏิบัติด้านคุณภาพชีวิตสัตว์ที่ดีที่สุดหนึ่งหลักการสำหรับผู้แปรรูปปศุสัตว์

ผู้แปรรูปออสเตรเลียได้แสดงให้เห็นถึงความอุทิศตนเพื่อปฏิบัติตามมาตรฐานและหลักการสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้กับสัตว์โดยการยึดมั่นใน

“ระบบการรับประกันคุณภาพชีวิตสัตว์ในอุตสาหกรรมแปรรูปปศุสัตว์” หรือ “AAWCS” ระบบประกันคุณภาพอิสระ AAWCS ที่ครอบคลุมกิจกรรมทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพชีวิตที่ดีของสัตว์ที่โรงแปรรูป ตั้งแต่ตอนที่ได้รับปศุสัตว์เข้าสู่พื้นที่โรงแปรรูปไปจนถึงขั้นตอนการแปรรูปอย่างมีมนุษยธรรม

หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ: http://www.amic.org.au/content_common/pg-aawcsseo



สาระน่ารู้

ออสเตรเลียมีฝูงแกะที่ใหญ่ที่สุดเป็นอันดับสองของโลก (รองจากประเทศจีน) ผลิตเนื้อลูกแกะและเนื้อแกะโตเต็มวัยจำหน่ายทั่วโลกกว่าร้อยละ 7 และเป็นผู้ส่งออกเนื้อแกะรายใหญ่เป็นอันดับสองของโลก (รองจากประเทศนิวซีแลนด์)






คุณภาพที่ เยี่ยมยอด สร้างรสชาติที่ ยอดเยี่ยม

.....

เริ่มจากเรามีผลผลิตที่ยอดเยี่ยม อุดมสมบูรณ์ แต่ความสุขที่เราได้แบ่งปันคือสิ่งที่ทำให้ประสบการณ์ การรับประทานดียิ่งขึ้น เรามุ่งมั่นใส่ใจในทัศนคติการมอง ชีวิตที่สนุกและผ่อนคลายของเรา ประเทศออสเตรเลีย ผลิตผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย ตอบโจทย์ความต้องการ ที่ต่างกันไปตามวาระที่เนื้อแดงเป็นส่วนประกอบ การเฉลิมฉลองได้อย่างลงตัว เรามุ่งมั่นที่จะได้แบ่งปัน ผลผลิตชั้นยอดของเราให้กับคนทั้งโลกให้ได้ลิ้มรสใน แบบของคุณ เพราะชีวิตคือการได้สนุกกับปัจจุบัน มีชีวิตที่ดี และพอเป็นเรื่องนี้ เราต้องสรรหาเฉพาะ สิ่งที่ดีที่สุดเสมอ





คุณภาพ และระบบสืบค้น ที่มาที่ไปของ ผลิตภัณฑ์ทุกชิ้น

ระบบขึ้นทะเบียนปศุสัตว์
แห่งชาติ (NLIS) คือระบบระบุ
และแกะรอยที่มาที่ไปของแกะ
แต่ละตัวในประเทศออสเตรเลีย
เพื่อความมั่นคงทางชีวภาพ
ความปลอดภัยด้านอาหาร
คุณภาพผลิตภัณฑ์และ
การวางจำหน่ายในตลาด



สาระน่ารู้

ประเทศออสเตรเลียส่งออก
ผลิตภัณฑ์เนื้อลูกแกะมากกว่า
ร้อยละ 50 และเนื้อแกะโตเต็มวัย
กว่าร้อยละ 95 ไปยังกว่า 100
ประเทศทั่วโลก
ตอบสนองความต้องการที่แตกต่างกัน
ของตลาดแต่ละแห่ง

ระบบ NLIS ใช้วิธีการติดป้ายอิเล็กทรอนิกส์ไว้ที่แกะเลี้ยงแต่ละตัว “ตลอดอายุขัย” ป้ายนี้จะใช้คืนความที่วิญญูบันทึกรหัสที่เกิตขึ้นกับแกะทุกครั้งและส่งข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ไปยังผู้ผลิตหรือผู้แปรรูป

ข้อมูลทะเบียนจะถูกบันทึกรวบรวมในฐานข้อมูลกลางช่วยให้สืบค้นที่มาของแกะแต่ละตัวตั้งแต่สถานที่เลี้ยงไปจนถึงโรงเชือดได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพซึ่งเป็นจุดที่ทำให้ระบบการขึ้นทะเบียนสัตว์ของเราโดดเด่นต่างจากระบบสืบค้นอื่นๆ ที่ใช้กันทั่วโลก

การติดตามสืบค้นเริ่มต้นตั้งแต่ไร้

แก่นสำคัญของระบบติดตามสืบค้นปศุสัตว์ของออสเตรเลียคือรหัสระบุตัวตน (PIC) ซึ่งเป็นรากฐานสำคัญให้ระบบการลงทะเบียนแสดงตัวตนผู้ค้าแห่งชาติของประเทศออสเตรเลีย (NVD) และระบบ NLIS

ระบบรหัสระบุตัวตนถูกนำมาใช้ในช่วงปลายทศวรรษ 1960 และระบุสัตว์แต่ละตัวโดยใช้รหัสตัวเลขผสมอักษรแปดหลัก โดยรัฐบาลแต่ละรัฐจะเป็นผู้ประกาศรหัสประจำรัฐ ภูมิภาคและสถานที่อยู่ของสัตว์ตัวนั้น

ก่อนจะถูกส่งออกจากโรงเลี้ยงที่ให้กำเนิดแกะทุกตัวจะต้องลงทะเบียนรูปถ่ายในระบบ NLIS (สำหรับแกะ) หรือลงทะเบียน RFID รวมถึงกรอกข้อมูล NVD เพื่อใส่รายละเอียดช่องทางติดต่อผู้จัดจำหน่าย รหัส PIC และปลายทางที่จะขนส่งแกะไป ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน พ.ศ. 2553 ที่ผ่านมามีข้อกำหนดว่าผู้เลี้ยงแกะทุกผู้ที่จะถูกเคลื่อนย้ายจะต้องลงทะเบียนในฐานข้อมูล NLIS ถึงแม้ว่าสัตว์แต่ละตัวจะมีป้ายติดอยู่ที่ตามแต่ระบบสืบค้นติดตามจะอิงจากฝูงที่ถูกส่งไปยังพื้นที่ซื้อขายและผู้แปรรูป

มั่นใจในความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ด้วยระบบระบุตัวตนปศุสัตว์แห่งชาติ



ติดตามฝูงสัตว์จากการขนส่งและพื้นที่ซื้อขาย

เมื่อฝูงสัตว์ถูกส่งไปยังพื้นที่ซื้อขาย ตัวแทนจำหน่ายจะต้องตรวจสอบว่าแกะทุกตัวมีป้ายประจำตัวและเอกสาร NVD อยู่ด้วย จากนั้นให้กรอกข้อมูลการซื้อขายที่เกิดขึ้นทั้งหมดในพื้นที่ลงในฐานข้อมูล NLIS เมื่อทางผู้จำหน่ายได้จัดจำหน่ายแกะที่มีป้ายประจำตัวเพื่อนำไปผสมพันธุ์หรือแปรรูปแล้ว ผู้จัดจำหน่ายจะต้องกรอกข้อมูลการซื้อขายและรายละเอียดการเคลื่อนย้ายลงในฐานข้อมูล NLIS ระบบรับประกันคุณภาพพื้นที่ซื้อขายแห่งชาติ (NSQA) มีหน้าที่รับผิดชอบด้านคุณภาพและอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในพื้นที่ซื้อขาย

เนื่องจากพื้นที่ฝูงสัตว์พักอาศัยอยู่ทุกแห่งจะมีรหัส PIC บันทึกไว้ในฐานข้อมูล ประวัติของฝูงสัตว์นั้นจะถูกบันทึกไว้ รวมถึงข้อมูลของฝูงสัตว์อื่นๆ ที่เข้ามาสัมผัสติดต่อกันในพื้นที่นั้นๆ วิธีการนี้ช่วยให้ติดตามฝูงสัตว์ได้อย่างรวดเร็วเพื่อวัตถุประสงค์ด้านความมั่นคงทางชีวภาพความปลอดภัยด้านอาหาร ความซื่อตรงโปร่งใสของผลิตภัณฑ์และการเข้าถึงตลาด

ระบุตัวตนของแกะที่โรงงานแปรรูป

ผู้แปรรูปจะต้องตรวจสอบว่าแกะที่ได้มานั้นถูกติดป้ายและมีเอกสารยืนยันตัวตน (NVD) มาด้วยหรือไม่ จากนั้นให้กรอกรายละเอียดทั้งหมดลงในฐานข้อมูล NLIS ข้อมูลทั้งหมดที่เกี่ยวกับซากสัตว์และรหัสระบุตัวตนของสัตว์ช่วยให้เราติดตามสืบค้นข้อมูลได้แม่นยำยิ่งขึ้นว่าสัตว์ตัวนั้นเดินทางมาถึงโรงงานแปรรูปเมื่อไร ไปจนถึงถูกแปรรูปเป็นเนื้อแกะส่งออกจำหน่ายเมื่อไร

โรงงานส่งออกทุกแห่งจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานของออสเตรเลียเพื่อให้มั่นใจได้ว่าเนื้อนั้นถูกแปรรูปตามหลักสุขอนามัย มาตรฐานที่ใช้สอดคล้องกับมาตรฐาน ISO 9002:1994 สากลและมาตรฐาน HACCP รัฐบาลออสเตรเลียจะคอยตรวจสอบว่าข้อกำหนดดังกล่าวถูกนำไปบังคับใช้อย่างถูกต้องเคร่งครัด สัตว์ทุกตัวจะถูกตรวจสอบสภาพทั้งก่อนและหลังเชือดและจะตรวจสอบเป็นเชิงจุลินทรีย์ตลอดทั้งกระบวนการแปรรูป



จากบ้านของเรา ส่งตรงถึงบ้านของคุณ

อุตสาหกรรมเนื้อออสเตรเลียตระหนักมาหลายปีแล้วว่าบรรจุภัณฑ์และการขนส่งคือสองจุดส่งต่อสำคัญในการจัดจำหน่ายเนื้อแกะ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับลูกค้าต่างประเทศ ด้วยเหตุนี้กระบวนการแปรรูปของเราจึงบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีล้ำสมัยเพื่อให้มั่นใจว่าเนื้อแกะออสเตรเลียจะถูกส่งมอบสู่ตลาดโดยยังรักษาคุณภาพได้เท่ากับตอนที่ส่งออก จากโรงงานแปรรูป

ชิ้นส่วนเนื้อแกะออสเตรเลียแช่เย็นจะถูกบรรจุสุญญากาศเพื่อรักษาความสดและคุณภาพ และเพื่อให้มีอายุการวางจำหน่ายได้นานขึ้น ในระหว่างการขนส่งจะมีการควบคุมอุณหภูมิอย่างเคร่งครัด จำกัดการเติบโตของแบคทีเรียช่วยบ่มเนื้อตามกระบวนการธรรมชาติ ทำให้เนื้อแกะออสเตรเลียมีอายุการวางจำหน่ายที่ยาวนานถึง 12 สัปดาห์ตามเงื่อนไขการจัดเก็บที่ระบุไว้อย่างเคร่งครัด

ควบคุมดูแลโดยกระทรวงการเกษตรของออสเตรเลีย

โรงงานแปรรูปเนื้อเพื่อการส่งออกทุกแห่งในออสเตรเลียจะถูกควบคุมดูแลภายใต้รัฐบาลกลางของออสเตรเลีย ผ่านกระทรวงการเกษตรแห่งประเทศออสเตรเลีย

ยืดอายุและความสดของเนื้อแกะ

ผู้แปรรูปชาวออสเตรเลียจะพิจารณาปัจจัยทั้งสี่อย่างดังต่อไปนี้ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการควบคุมการเติบโตของจุลินทรีย์บนเนื้อในห่อสุญญากาศ

- สภาพแวดล้อมการแปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลีย: งานวิจัยทำขึ้นที่สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งชาติออสเตรเลีย (SARDI) รวมถึงแบบสำรวจระดับประเทศว่าด้วยเรื่องจุลชีววิทยาได้พบว่าจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ที่เกิดขึ้น ณ ช่วงบรรจุชิ้นเนื้อหลักในหีบห่อสุญญากาศนั้นมีน้อยมาก
- อุณหภูมิ - อัตราการเติบโตของแบคทีเรียที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส ถึง 1 องศาเซลเซียส มีเพียงครึ่งหนึ่งของจำนวนแบคทีเรียที่เกิดขึ้นในอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส โดยไม่จำเป็นต้องแช่แข็งเนื้อสัตว์ถือเป็นนโยบายที่ยอดเยียมในการยืดอายุการวางจำหน่ายเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ออสเตรเลียมักจะถูกขนส่งในอุณหภูมิระหว่าง -1.5 องศาเซลเซียส ถึง -0.5 องศาเซลเซียส

- การรักษาชั้นอากาศในบรรจุภัณฑ์สุญญากาศ: หลักการพื้นฐานในการบรรจุหีบห่อสุญญากาศให้ได้ประสิทธิภาพคือเพื่อป้องกันการนำเสียและยืดระยะเวลาเนื้อสัตว์โดยเก็บไว้ในสภาพไร้ออกซิเจน ซึ่งเป็นตัวที่ทำให้แบคทีเรียที่ทำให้อาหารนำเสียโดยที่ยังบ่มเนื้อให้นุ่มได้ต่อ
- ค่าพีเอชของเนื้อสัตว์: เนื้อที่มีค่าพีเอชที่สูง (ค่าพีเอช 6.0 หรือมากกว่า) จะทำให้เนื้อนำเสียเร็วกว่าเนื้อที่มีค่าพีเอชน้อยกว่า 6.0 เพราะแบคทีเรียบางตัวสามารถอยู่รอดได้ในสภาพแวดล้อมที่มีค่าพีเอชสูง การแยกเนื้อสัตว์ออกจากซากสัตว์ที่มีค่าพีเอชสูงกว่า 6 จะช่วยให้ผู้แปรรูปลดปัญหาเนื้อนำเสียได้

ช่องทางและข้อกำหนดการจัดส่ง

ช่วงเวลาที่ผลิตภัณฑ์อยู่ระหว่างขนส่งทางทะเลถือเป็นช่วงเวลาที่สำคัญที่สุดในการควบคุมคุณภาพของเนื้อสัตว์แช่เย็นออสเตรเลีย ช่วงขนส่งทางทะเล ชิ้นส่วนเนื้อแช่เย็นที่บรรจุสุญญากาศไว้จะถูกบ่มซึ่งเป็นกระบวนการที่ช่วยเพิ่มคุณภาพและความนุ่มของเนื้อ การขนส่งทางทะเลเป็นรูปแบบขนส่งเนื้อออสเตรเลียที่นิยม แต่เราก็มีให้บริการขนส่งทางอากาศด้วยเช่นกัน

บรรจุภัณฑ์ทั้งหมดที่ส่งออกจะต้องผ่านการตรวจสอบ และบรรจุภัณฑ์ที่ขนส่งทางเรือจะถูกปิดผนึกตามข้อกำหนดของกระทรวงเกษตรออสเตรเลียเมื่อผ่านการตรวจสอบแล้ว สินค้านี้จะไม่ถูกเปิดอีกจนกว่าจะถึงปลายทาง เพื่อให้ตรวจสอบที่มากที่ไปของสินค้าได้ กล้องบรรจุสินค้าและรหัสปิดผนึกสินค้าเนื้อแกะส่งออกทั้งหมดจะถูกบันทึกไว้ในฐานข้อมูลของกระทรวงเกษตรออสเตรเลีย





ทุกเรื่องเกี่ยวกับ เนื้อแกะออสเตรเลีย

เนื้อแกะออสเตรเลียมี “จุดแข็งทางธรรมชาติ” แกะเลี้ยงของเราเลี้ยงในทุ่งกว้างและเล็มหญ้าตามธรรมชาติ ปราศจากสารเติมแต่งหรือยาปฏิชีวนะเพื่อเร่งการเติบโต เรียกได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่สะอาดบริสุทธิ์จากธรรมชาติอันบริสุทธิ์ เนื้อแกะออสเตรเลียวางจำหน่ายในรูปแบบและชิ้นส่วนที่มีให้เลือกหลากหลาย

ชิ้นส่วนเนื้อแกะออสเตรเลียแช่เย็นจะถูกบรรจุสุญญากาศเพื่อรักษาความสดและคุณภาพ และเพื่อให้มีอายุการวางจำหน่ายได้นานขึ้นรสชาติที่หลากหลายและศักยภาพนำไปปรุงรสได้มากมายทำให้เนื้อแกะของเราเป็นที่นิยมในตำรับครัวทั่วโลก

ออสเตรเลียมีแกะเกือบ 75 ล้านตัวโดยแบ่งออกเป็นสองประเภทใหญ่ๆ ได้แก่ แกะขนและแกะเนื้อ สายพันธุ์แกะเนื้อที่นิยมได้แก่ บอเดอร์ เลสเตอร์, ชัฟฟอร์ด, ดอร์เซท, เก็ทซ์เชลและดอร์เปอร์ ซึ่งมักจะผสมพันธุ์ข้ามสายกับเมอริโน แกะสายพันธุ์เหล่านี้มักพบได้ในแถบตอนใต้ของออสเตรเลีย

เนื้อแกะเลี้ยงด้วยหญ้า

แกะเลี้ยงจากออสเตรเลียส่วนใหญ่เลี้ยงและขุนในทุ่งหญ้าโดยเฉพาะ ปิววิจัยด้านความหลากหลายด้านฤดูกาลและภูมิประเทศส่งอิทธิพลต่อรูปแบบและคุณภาพของเนื้อแกะเลี้ยงด้วยหญ้า เมื่อคนทั่วโลกมองหาอาหารธรรมชาติที่ปลอดภัยการปรุงแต่งมากขึ้น เนื้อแกะเลี้ยงด้วยหญ้าของออสเตรเลียจึงถูกมองว่าเป็นหนึ่งในองค์ประกอบสำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพ เนื้อแกะเลี้ยงด้วยหญ้าของออสเตรเลียถูกเลี้ยงดูในทุ่งหญ้าโดยเฉพาะจึงทำให้ไขมันและคอเรสเตอรอลน้อยตามธรรมชาติ และยังอุดมด้วยกรดไขมันโอเมก้า 3 ที่เชื่อว่าช่วยลดความดันโลหิตและลดความเสี่ยงการเป็นมะเร็งบางชนิดได้อีกด้วย ด้วยเหตุผลเหล่านี้ ผู้บริโภคจึงมองหาเนื้อแกะเลี้ยงด้วยหญ้าไม่ติดมันมากยิ่งขึ้น

เนื้อแกะเลี้ยงด้วยหญ้าพืช

แกะออสเตรเลียมากกว่าร้อยละ 90 ถูกเลี้ยงด้วยหญ้า และส่วนใหญ่ที่เหลือมักจะเสริมด้วยหญ้าพืชที่มีอยู่ในโรงเลี้ยง และมีเพียงจำนวนน้อยเท่านั้นที่เสริมสัดส่วนอาหารที่เหลือด้วยอาหารพลังงานสูงเพื่อขุนด้านโภชนาการตามจำนวนวันขั้นต่ำที่กำหนด

เนื้อแกะออร์แกนิก

เนื้อแกะออร์แกนิกออสเตรเลียถูกเลี้ยงตามธรรมชาติ ราวมุ่งเน้นความยั่งยืน สภาพความเป็นอยู่ที่ดีของสัตว์ และสารอาหารตามธรรมชาติ ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพของผู้บริโภค คำว่าออร์แกนิก ไม่ได้หมายถึงแค่ปราศจากสารเคมีเท่านั้น แต่ยังหมายถึงวิธีการปลูกและดูแลอาหารที่นำมาเลี้ยงด้วยเช่นกันระบบทั้งหมดล้วนเชื่อมโยงกัน

แกะออร์แกนิกที่เลี้ยงในทุ่งหญ้ากว้างใหญ่ อุดมสมบูรณ์ของออสเตรเลียเป็นที่ชื่นชอบของตลาดที่ผู้บริโภคใส่ใจสุขภาพและมองหาทางเลือกธรรมชาติที่ดีต่อสุขภาพ

เนื้อแกะออร์แกนิกเลี้ยงดูโดยไร้ออร์แกนิกที่ได้รับใบรับรอง ช่วยรับประกันได้ว่าสัตว์ต่างๆ ได้เล็มหญ้าในทุ่งหญ้าปลอดสารเคมี (ไม่ใช้ยาฆ่าแมลง ฆ่าวัชพืชหรือเชื้อราสังเคราะห์) ทุ่งหญ้าธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ไว้ใช้เลี้ยงสัตว์นี้เองที่ทำให้ออสเตรเลียเป็นสถานที่ที่เหมาะสมกับการเลี้ยงแกะออร์แกนิกได้อย่างไร้ที่ติ

.....



มั่นใจในความปลอดภัยของเนื้อสัตว์ด้วยระบบ ระบุตัวตนปศุสัตว์แห่งชาติ

สายพันธุ์แกะออสเตรเลีย

ผสมข้ามสายพันธุ์รอบแรก

แกะตัวผู้พันธุ์ลอร์ด เลสเตอร์ (Border Leicester)



ลูกแกะข้ามสายพันธุ์
กลุ่มแรก



+

=

แกะตัวเมียพันธุ์เมอริโน (Merino)



ผสมข้ามสายพันธุ์กลุ่มที่สอง

แกะตัวผู้พันธุ์ดอร์เซต (Dorset)



แกะที่ถูกผสมข้าม
สายพันธุ์รอบสอง



+

=

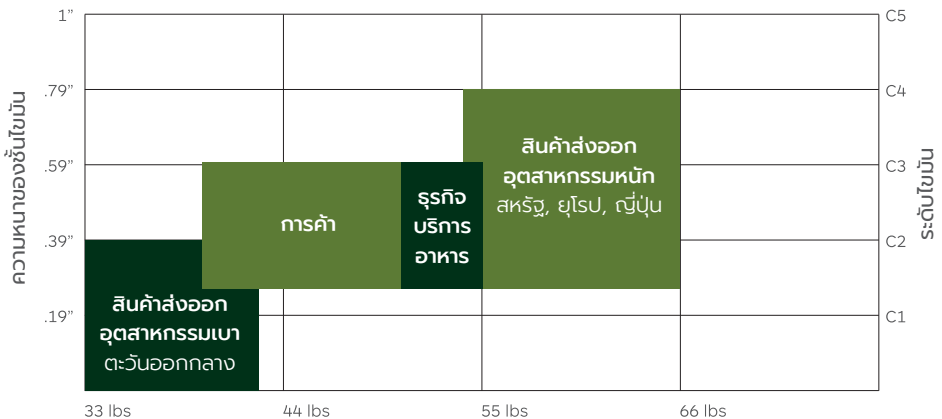
แกะตัวเมียที่ถูกผสมข้าม
สายพันธุ์รอบแรก



วงจรการผลิตเนื้อแกะ

- แกะส่วนใหญ่เกิดช่วงฤดูใบไม้ร่วงและใบไม้ผลิ
- แกะจะถูกนำมาแปรรูปช่วง 5-12 เดือนให้หลัง
- ขึ้นอยู่กับฤดูกาล, ตลาด และน้ำหนักที่ต้องการ

รายละเอียดผลิตภัณฑ์ออสเตรเลีย





วิธีการซื้อเนื้อแกะออสเตรเลีย

การสั่งซื้อเนื้อแกะออสเตรเลียทำได้ง่ายๆ เพียงเข้าใจภาษาที่ใช้ในการสั่งซื้อของ AUS-MEAT

AUS-MEAT คือองค์กรที่ได้รับเงินสนับสนุนจากอุตสาหกรรมเนื้อออสเตรเลีย มีหน้าที่กำหนดและสร้างมาตรฐานในการระบุรายละเอียดเนื้อภาษาของ AUS-MEAT เป็นภาษาเพื่อใช้ระบุการสั่งซื้อเนื้อสัตว์ออสเตรเลียเพื่อให้เข้าใจในทิศทางเดียวกัน ซึ่งจะช่วยให้ผู้นำเข้าและผู้ค้าส่งระบุผลิตภัณฑ์ที่เนื้อที่ต้องการซื้อจากผู้ส่งออกหรือผู้ขายได้แม่นยำยิ่งขึ้น ภาษา AUS-MEAT มีอธิบายไว้อย่างละเอียดในคู่มือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากประเทศออสเตรเลีย

ภาษา AUS-MEAT แจกแจงคำอธิบายผลิตภัณฑ์และการชั่ง ตวง วัดซากสัตว์ตามลักษณะต่างๆ เช่น น้ำหนักหลังเชือด ความหนาของชั้นไขมัน เพศ และอายุของสัตว์

AUS-MEAT ได้กำหนดรหัสสี่หลักไม่ซ้ำกันให้กับชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ชิ้นหลักและเครื่องในทุกชิ้นไว้ในคู่มือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากประเทศออสเตรเลีย คำอธิบายผลิตภัณฑ์และรหัสสี่หลักนั้นสำคัญมากเมื่อต้องการสั่งซื้อเนื้อแกะออสเตรเลีย

คุณภาพเนื้อสัตว์ออสเตรเลีย – การประเมินลักษณะเนื้อสัตว์

ผู้แปรรูปเนื้อสัตว์ออสเตรเลียได้ประเมินคุณภาพซากสัตว์อย่างเป็นกลางโดยใช้มาตรฐานอุตสาหกรรมที่เรียกว่า “การประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์” ซึ่งเป็นหลักสำคัญที่ใช้เมื่อจัด “ระดับคุณภาพ” ซากสัตว์ การประเมินคุณภาพนี้ทำโดยเจ้าหน้าที่ผู้ทรงคุณวุฒิจากบริษัท และ AUS-MEAT จะตรวจสอบมาตรฐานการประเมินคุณภาพเนื้ออยู่เสมอเพื่อให้แน่ใจว่ามาตรฐานถูกต้อง

การประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์ถูกนำมาใช้อย่างเป็นกลางเพื่อตรวจวัดคุณภาพของซากแกะที่ถูกเชือด ช่วยให้ผู้ใช้ผู้แปรรูปสื่อสารลักษณะของซากสัตว์ให้กับผู้ซื้อได้เข้าใจตรงกัน การประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์ช่วยให้ผู้ซื้อระบุประเภทผลิตภัณฑ์ที่ตนต้องการได้ ซากแกะจะถูกประเมินหลังจากแช่เย็น แต่ซากแกะจะถูกประเมินขณะที่กำลังผ่านเข้าห้องแช่จากพื้นที่แปรรูปเนื้อสัตว์ ผู้ประเมินคุณภาพเนื้อสัตว์จะประเมินซากสัตว์โดยการวัดระดับไขมันและน้ำหนักซากสัตว์

ประเภทไขมันซากสัตว์

ชั้นไขมันซากสัตว์จะถูกแบ่งเป็นระดับไขมันจากคะแนน 1 ถึง 5 ระดับดังกล่าวนี้จะประเมินจากความลึกของชั้น ไขมันที่ตำแหน่ง GR SITE ตำแหน่งนี้จะอยู่เหนือซี่โครงซี่ที่ 12 มาประมาณ 110 มม. จากเส้นกลางดิ่งที่แสดงในภาพประกอบหน้าถัดไป

ประเภทไขมันซากสัตว์



กลุ่มที่ 1



ไขมันที่ประเมิน
หนาไม่เกิน
5 มม.

กลุ่มที่ 2



ไขมันที่ประเมิน
หนาไม่ต่ำกว่า
5 มม.
แต่ไม่เกิน
10 มม.

กลุ่มที่ 3



ไขมันที่ประเมิน
หนาไม่ต่ำกว่า
10 มม.
แต่ไม่เกิน
15 มม.

กลุ่มที่ 4



ไขมันที่ประเมิน
หนาไม่ต่ำกว่า
15 มม.
แต่ไม่เกิน
20 มม.

กลุ่มที่ 5



ไขมันที่ประเมิน
หนาไม่ต่ำกว่า
20 มม.

ชั้นไขมันซากสัตว์จะถูกแบ่งเป็นระดับไขมันจากคะแนน 1 ถึง 5 ระดับดังกล่าวนี้จะประเมินจากความลึกของชั้นไขมันที่ตำแหน่ง GR SITE ตำแหน่งนี้จะอยู่เหนือซี่โครงซี่ที่ 12 มาประมาณ 110 มม. จากเส้นกลางดังที่แสดงในภาพประกอบด้านล่างนี้



ข้อกำหนดสุขอนามัย

- การตัดแต่งเนื้อชั้นต่ำจะเป็นไปตามข้อกำหนดการตัดแต่งซากสัตว์ เพื่อให้เหมาะกับการบริโภคของมนุษย์
- การตัดแต่งเนื้อบริเวณสันคอและพื้นที่ช่วงคอจะพิถีพิถันเพื่อให้มั่นใจว่าสอดคล้องกับนโยบาย "Zero Tolerance" เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากกากอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งเพื่อให้เป็นไปตามกฎฮาลาล ขั้นตอนตัดแต่งซากสัตว์พิเศษนี้จะจำกัดเฉพาะการตัดแต่งเพื่อสุขอนามัยและอาจเลาะกระดูกสันหลังส่วนคอซี่แรกออกทั้งหมด กระบวนการนี้จะต้องได้รับการอนุมัติตามมาตรฐานของออสเตรเลีย

ข้อกำหนดสุขอนามัย

- ตัดช่วงหัวระหว่างกะโหลก และกระดูกสันหลังส่วนคอซี่แรกออก
- ขาระหว่างข้อต่อหัวเข่า และกระดูกข้อเท้าหลัง
- แล่เนื้อติกค์ สเกิร์ท (Thick Skirt) ออก
- ตัดหางออกเพื่อจะให้มีกระดูกสันหลังส่วนก้นกบไม่เกิน 5 ซี่
- ไต, ไขมันส่วนไต และไขมันเชิงกราน
- เต้านม หรืออั้นทะ องคชาติ และไขมันช่วงเต้านม



วิธีสั่งซื้อเนื้อแกะ ออสเตอเรเลีย

สั่งซื้อเนื้อแกะออสเตอเรเลียง่ายๆ
ในสามขั้นตอน

ขั้นตอนที่ 1 ระบุประเภทหรือประเภททางเลือก

ขั้นตอนแรกในการสั่งซื้อเนื้อแกะออสเตอเรเลีย ให้แจ้งประเภทของเนื้อแกะ (เนื้อลูกแกะและ/หรือเนื้อแกะโตเต็มวัย) ที่ท่านต้องการนำมาแปรรูปเป็นชิ้นเนื้อให้ซัพพลายเออร์ทราบ การระบุรายละเอียดตรงนี้เป็นทางเลือกประเภทแกะ โดยการเลือกประเภทของแกะจะมีอยู่สองประเภทเท่านั้นหากท่านไม่ได้ต้องการระบุช่วงวัยหรือคุณภาพของเนื้อสัตว์โดยละเอียด ให้ท่านเลือกเนื้อแกะจากกลุ่มพื้นฐาน

หากท่านมองหาเนื้อที่มาจากสัตว์ที่มีช่วงวัยเฉพาะเจาะจงเพื่อต้องการคุณภาพเนื้อที่ละเอียดอ่อนขึ้น ให้ท่านเลือกเนื้อกลุ่มทางเลือก จะเห็นได้ว่ารายละเอียดที่ต้องระบุสำหรับเนื้อกลุ่มทางเลือกจะชัดเจนและละเอียดกว่าเนื้อกลุ่มพื้นฐาน

ขั้นตอนที่ 2 ระบุรายละเอียดผลิตภัณฑ์

การระบุรายละเอียดผลิตภัณฑ์จะเป็นการแจ้งลักษณะผลิตภัณฑ์ที่ท่านต้องการ โดยควรแจ้งข้อมูลดังต่อไปนี้ให้ซัพพลายเออร์ของท่านทราบ

- ชื่อชิ้นส่วนเนื้อสัตว์ที่ท่านต้องการซื้อ
- รหัสของผลิตภัณฑ์หรือชิ้นส่วนเนื้อสัตว์จากคู่มือผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์จากประเทศออสเตอเรเลีย (HAM)
- ความลึกของไขมัน ระดับการตัดแต่ง เช่น ต้องการให้เก็บกลัมนเนื้อและกระดูกไว้ หรือต้องการให้เลาะออกทั้งหมด

ขั้นตอนที่ 3 ระบุข้อกำหนดอื่นๆ





ควรรระบุข้อกำหนดอื่นๆ ที่ไม่ได้เกี่ยวข้องกับรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ข้อกำหนดดังกล่าวอาจรวมข้อมูลดังต่อไปนี้

- ผลิตภัณฑ์แช่เย็นหรือแช่แข็ง
- บรรจุภัณฑ์ (สุญญากาศ ซ้อนเป็นชั้นรวมหลายชั้น เป็นต้น)
- ราคา
- จำนวนและเงื่อนไขการจัดส่ง
- วันที่จัดส่ง

การแบ่งประเภทเนื้อแกะพื้นฐานตามจำนวนซี่ฟัน

จำนวนซี่ฟัน	คำอธิบาย	ประเภท/รหัส
0	เนื้อลูกแกะ (Lamb) - แกะเพศเมียหรือเพศผู้ ที่ถูกรีดนมหรือไม่ถูกรีดนมซึ่ง • ไม่มีฟันตัดแท้	Lamb 'L' *(โดยประมาณ) 12 เดือน
1-8 	เนื้อแกะ (Mutton) - แกะเพศเมียหรือเพศผู้ ที่ถูกรีดนมซึ่ง • มีฟันตัดแท้อย่างน้อยหนึ่ง (1) ซี่ • ไม่พบสัญญาณการแตกเนื้อนุ่ม	Mutton 'M' *มากกว่า 10 เดือน
1-8 	เนื้อแกะตัวผู้ (Ram) - แกะเพศผู้ที่ถูกรีดนม หรือยังไม่ถูกรีดนมที่พบสัญญาณการแตกเนื้อนุ่ม	Ram 'R' *มากกว่า 10 เดือน

การแบ่งประเภทเนื้อแกะทางเลือกตามจำนวนซี่ฟัน

จำนวนซี่ฟัน	คำอธิบาย	ประเภท/รหัส
0 	ซากสัตว์ที่ได้มาจากเนื้อกลุ่มแกะเพศเมีย และเพศผู้ที่ถูกรีดนมแล้วซึ่ง • ไม่มีฟันตัดแท้ (รวมถึง): • ยังไม่มีฟันกรามบนงอกออกมา	Young Lamb 'YL' *ไม่เกิน 5 เดือนเท่านั้น
1-2 	ซากสัตว์ที่ได้มาจากเนื้อกลุ่มแกะเพศเมียและเพศผู้ ที่ถูกรีดนมแล้วซึ่ง • มีฟันตัดแท้ 1 ซี่ แต่ไม่เกิน 2 ซี่ • สำหรับตัวผู้ ยังไม่มีสัญญาณการแตกเนื้อนุ่ม	Hogget 'H' หรือ Yearling Mutton *10 ถึง 18 เดือน
1-8 	ซากสัตว์ที่ได้มาจากเนื้อกลุ่มแกะเพศเมียซึ่ง • มีฟันตัดแท้ 1 ซี่ขึ้นไป	Ewe Mutton 'E' *มากกว่า 10 เดือน
1-8 	ซากสัตว์ที่ได้มาจากเนื้อกลุ่มแกะเพศผู้ ที่ถูกรีดนมแล้วซึ่ง • มีฟันตัดแท้ 1 ซี่ขึ้นไป • ยังไม่มีสัญญาณการแตกเนื้อนุ่ม	Wether Mutton 'W' *มากกว่า 10 เดือน

* อายุดังกล่าวเป็นการประเมินคร่าวๆ
ตามเอกสารของ AUS-MEAT



**ชิ้นส่วน
ยอดนิยมน
และการตัดจลากร**





ชั้นส่วนเนื้อแกะ
ยอดนิยมนของเรา



ชิ้นส่วนเนื้อแกะพื้นฐาน

	1. ขาแกะ <p>ขาแกะเลาะกระดูก ขาแกะเลาะกระดูกแล่ทรงปีกพีเสื้อ เนื้อแกะหั่นเต๋า</p>	2. สันเอว <p>สันเอว สะโพก</p>	
	<p>เนื้อส่วนขา เลาะไขมันชั้นนอก ขาแกะติดกระดูก</p>	3. สันในแทนเดอร์ลอยน์ <p>เนื้อแกะหั่นเป็นเส้นยาว แทนเดอร์ลอยน์แกะ</p>	
	4. สันเอว <p>สันเอวแกะ</p>	5. น่อง <p>น่องขาหน้า เลาะไขมัน น่องขาหลัง</p>	6. สันซี่โครง <p>ซี่โครงหั่นชิ้นเส็ก สันซี่โครงเลาะไขมัน (กระดูกซี่โครง 8 ซี่) สันซี่โครงเลาะไขมัน (กระดูกซี่โครง 13 ซี่)</p>
	7. อก <p>เนื้อช่วงอกและท้อง</p>	8. ไหล่ <p>เนื้อไหล่หั่นสี่เหลี่ยมติดกระดูก เนื้อไหล่หั่นสี่เหลี่ยมเลาะกระดูก หั่นเต๋า (ขาคูหน้า)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • เลี้ยงในทุ่งหญ้า • ไม่ฉีดฮอร์โมน • ปราศจากสารเติมแต่ง • อายุสินค้าอยู่ได้นาน • ทำไร่ปศุสัตว์ด้วยวิธี • ยั่งยืน • ตรวจสอบแหล่งที่มาได้
9. สันคอ <p>เนื้อคอหั่นฟิลเลต์ เนื้อคอหั่นชิ้นเส็ก</p>	<p>เนื้อแกะบด สันไหล่ติดซี่โครง (ซี่โครง 4 ซี่) เนื้อไหล่หั่นชิ้นเส็ก</p>		

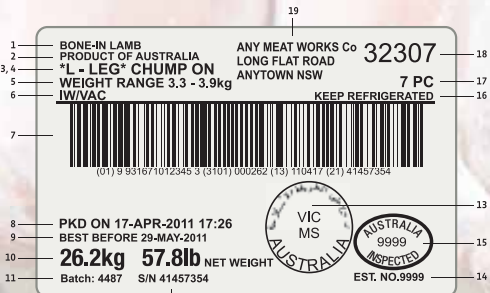


ฉลากเนื้อสัตว์ออสเตรเลีย

บรรจุภัณฑ์ทุกกล่องของเนื้อสัตว์ออสเตรเลียจะติดฉลากระบุรายละเอียดเกี่ยวกับสินค้าชิ้นเนื้อไว้ ฉลากบนบรรจุภัณฑ์จะชี้แจงข้อมูลสำคัญตามที่รัฐบาลออสเตรเลียกำหนด นอกจากนี้ข้อมูลดังกล่าวแล้ว ผู้แปรรูปออสเตรเลียอาจใส่ข้อมูลเพิ่มเติมบนฉลากได้ เพื่ออธิบายผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมเพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้า

1. รายละเอียดทั่วไป: ระบุว่าติดกระดูก หรือเลาะกระดูก และระบุสายพันธุ์สัตว์
2. รายละเอียดทั่วไป
3. รายละเอียดซากสัตว์: รหัสประเภทที่จะช่วยระบุอายุและเพศของซากสัตว์
4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์: รายละเอียดของเนื้อชิ้น หลักตามที่แสดงไว้ที่รหัสในคู่มือเนื้อสัตว์ออสเตรเลีย
5. ช่วงน้ำหนักเนื้อส่วนหลัก: ระบุช่วงน้ำหนักต่ำสุด/สูงสุดของชิ้นส่วนใหญ่แต่ละชิ้นในบรรจุภัณฑ์ ตามที่ได้แสดงไว้บนฉลาก
6. ประเภทการบรรจุหีบห่อ: รหัสบรรจุภัณฑ์ของ AUS-MEAT
7. แถบบาร์โค้ด: บาร์โค้ดที่ผูกพัฒนาและเป็นไปตามแนวทางปฏิบัติของอุตสาหกรรมเนื้อสากล
8. วันที่บรรจุหีบห่อ: ระบุวัน เดือน ปีและช่วงเวลาที่เกิดผลิตภัณฑ์นั้นถูกบรรจุลงหีบห่อ
9. วันที่ "ควรบริโภคก่อน": หมายถึงวันที่ผลิตภัณฑ์ นั้นสิ้นสุดช่วงระยะเวลาที่เนื้อถูกจัดเก็บตามเงื่อนไขที่ระบุ เนื้อที่ระบุวันที่ "best before" สามารถจำหน่ายต่อหลังจากเลยช่วงเวลานั้นได้ ต่อเมื่อเนื้อนั้นไม่เสียหายเสื่อมสภาพหรือเน่าเปื่อย เนื้อที่ระบุวันที่ "use by" ห้ามไม่ให้จำหน่ายต่อหลังจากเลยวันที่ระบุนั้น
10. น้ำหนักสุทธิ: น้ำหนักของบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดโดยหักน้ำหนักของวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออกแล้วระบุหน่วยกิโลกรัมและปอนด์เป็นเลขทศนิยมสองหลัก
11. หมายเลขรอบการผลิต: เป็นหมายเลขภายในบริษัทเพื่อระบุรอบที่ผลิตสินค้าเพื่อใช้ในการสอบประวัติย้อนกลับหากจำเป็น

12. หมายเลขกล่องบรรจุภัณฑ์: หมายเลขกล่องบรรจุภัณฑ์ที่เป็นหมายเลขเดียวกับที่แสดงบนบาร์โค้ด
13. รับรองฮาลาล: ระบุว่าผลิตภัณฑ์นั้นดำเนินการตามกรรมวิธีและได้รับการรับรองจากองค์กรอิสลาม
14. หมายเลขสถานประกอบการ: หมายเลขสถานประกอบการที่ขึ้นทะเบียนโรงงาน
15. ตราประทับผ่านการตรวจสอบ: ตราประทับว่าผ่านการตรวจสอบจากรัฐบาลกลางออสเตรเลีย
16. คำชี้แจงการแช่เย็น: "เก็บแช่เย็น/แช่แข็ง" เป็นข้อความที่ช่วยบอกว่าผลิตภัณฑ์ในหีบห่อถูกแช่แข็งตามเงื่อนไขที่กำหนด ณ เวลาที่ถูกบรรจุ
17. จำนวนชิ้น: บอกจำนวนชิ้นเนื้อใหญ่ที่บรรจุในหีบห่อ
18. รหัสบริษัท: หมายเลขภายในองค์กรที่ไว้กำกับบนหีบห่อ
19. ชื่อบริษัท: ชื่อของผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์





สาระน่ารู้

เกษตรกรออสเตรเลียคือผู้ปกป้องดูแลพื้นที่กว่าครึ่งของเกาะออสเตรเลีย และประมาณหนึ่งในสามของไร์ปศุสัตว์ทั้งหมดของออสเตรเลียเลี้ยงแกะ

.....

เนื้อแกะ ออสเตรเลีย

.....

เนื้อแกะออสเตรเลียเป็นเนื้อปลอดสารแปลกปลอม และฮอร์โมนส์เร่งโต โดยเลี้ยงดูตามธรรมชาติ ในทุ่งกว้างเต็มรูปแบบ เนื้อของเราคือผลิตภัณฑ์ บริสุทธิ์ที่กลับจากรัฐชาติแวดล้อมอันบริสุทธิ์ ชิ้นส่วนเนื้อสัตว์เพิ่มมูลค่าของออสเตรเลีย คือทางเลือกเต็มเต็มมืออาหารหรือจัดแสดง นำไปปรุงรสได้มากมายทำให้เนื้อของเราเป็นที่นิยมในตำรับครัวทั่วโลก

อ่านข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่
www.thailand.aussiebeefandlamb.com