

Completing the 4-H/FFA Meat Evaluation Form

Team # - this will be a 4-digit code provided to youth during the contest. Write the numbers in the boxes at the top and bubble in the corresponding numbers below.

Code – Mark 4-H age.

State – youth in the Missouri 4-H State Meats Judging Contest will enter “MO” in the boxes at the top and bubble in the corresponding letters below.

Last Name – Enter in last name, one letter per box, across the top and bubble in corresponding letters below.

First Name – Enter in first name, one letter per box, across the top and bubble in corresponding letters below.

Placing Classes – Each row represents a different combination of rankings (ex. 1324) for the class. Each column represents one class (1-6). Each column should have one placing marked. All six columns should have one bubble marked.

Reasons – Reasons takers will enter reasons scores.

No other portions of the front page will be used and they should remain free of marks.

Meat Identification – Retail Cuts – There will be 30 cuts of meat to identify based on species, primal cut, retail cut, and cookery method. Codes are listed to the right of the bubbles.

- Species – Mark the species the cut is from (B-beef, P-pork, or L-lamb).
- Primal – Mark the primal cut that the retail cut is from.
- Retail First Digit – Mark only the first digit of the code for the retail cut name. For example, if the cut is a Spareribs (32) – 3 would be marked in this column.
- Retail Second Digit – Using the same example of Spareribs (32), 2 would be marked in this column.
- Cookery – Mark the cookery method for the cut (D- dry heat, M- moist heat, or D/M – dry or moist heat).

4-H / FFA Meat Evaluation Form #480-4

Team Name/Additional Info

Sample

Incorrect Marks Correct Mark



Team #
4000
0 0 0 0
1 1 1 1
2 2 2 2
3 3 3 3
4 4 4 4
5 5 5 5
6 6 6 6
7 7 7 7
8 8 8 8
9 9 9 9

State	Last Name	First Name
MO	CLOVER	SAM
A	A	A
B	B	B
C	C	C
D	D	D
E	E	E
F	F	F
G	G	G
H	H	H
I	I	I
J	J	J
K	K	K
L	L	L
M	M	M
N	N	N
O	O	O
P	P	P
Q	Q	Q
R	R	R
S	S	S
T	T	T
U	U	U
V	V	V
W	W	W
X	X	X
Y	Y	Y
Z	Z	Z

Placing Classes						
Mark one answer in each column!						
	1	2	3	4	5	6
1	1234	0	0	0	0	1234
2	1243	0	0	0	0	1243
3	1324	0	0	0	0	1324
4	1342	0	0	0	0	1342
5	1423	0	0	0	0	1423
6	1432	0	0	0	0	1432
7	2134	0	0	0	0	2134
8	2143	0	0	0	0	2143
9	2314	0	0	0	0	2314
10	2341	0	0	0	0	2341
11	2413	0	0	0	0	2413
12	2431	0	0	0	0	2431
13	3124	0	0	0	0	3124
14	3142	0	0	0	0	3142
15	3214	0	0	0	0	3214
16	3241	0	0	0	0	3241
17	3412	0	0	0	0	3412
18	3421	0	0	0	0	3421
19	4123	0	0	0	0	4123
20	4132	0	0	0	0	4132
21	4213	0	0	0	0	4213
22	4231	0	0	0	0	4231
23	4312	0	0	0	0	4312
24	4321	0	0	0	0	4321
	1	2	3	4	5	6

Code
10
0 0
1 1
2 2
3 3
4 4
5 5
6 6
7 7
8 8
9 9

Meat Formulation	
Solution	Questions
1 6	1 (A) (B) (C) (D) (E)
2 7	2 (A) (B) (C) (D) (E)
3 8	3 (A) (B) (C) (D) (E)
4 9	4 (A) (B) (C) (D) (E)
5 10	5 (A) (B) (C) (D) (E)
	6 (A) (B) (C) (D) (E)
	7 (A) (B) (C) (D) (E)
	8 (A) (B) (C) (D) (E)

Keep/Cull	
#	Keep/Cull
1	(K) (C)
2	(K) (C)
3	(K) (C)
4	(K) (C)
5	(K) (C)
6	(K) (C)
7	(K) (C)
8	(K) (C)

Written Exam																	
1	A	B	C	D	E	11	A	B	C	D	E	21	A	B	C	D	E
2	A	B	C	D	E	12	A	B	C	D	E	22	A	B	C	D	E
3	A	B	C	D	E	13	A	B	C	D	E	23	A	B	C	D	E
4	A	B	C	D	E	14	A	B	C	D	E	24	A	B	C	D	E
5	A	B	C	D	E	15	A	B	C	D	E	25	A	B	C	D	E
6	A	B	C	D	E	16	A	B	C	D	E	26	A	B	C	D	E
7	A	B	C	D	E	17	A	B	C	D	E	27	A	B	C	D	E
8	A	B	C	D	E	18	A	B	C	D	E	28	A	B	C	D	E
9	A	B	C	D	E	19	A	B	C	D	E	29	A	B	C	D	E
10	A	B	C	D	E	20	A	B	C	D	E	30	A	B	C	D	E

Questions on Placing Classes				
1	2	3	4	
1	1	2	3	4
2	1	2	3	4
3	1	2	3	4
4	1	2	3	4
5	1	2	3	4
6	1	2	3	4
7	1	2	3	4
8	1	2	3	4
9	1	2	3	4
10	1	2	3	4

Beef Carcass Quality Grading																
#	Prime			Choice			Select		Standard		Commercial			Utility		
	High	Average	Low	High	Average	Low	High	Low	High	Low	High	Average	Low	High	Average	Low
1	Pr ^h	Pr ^a	Pr ^l	Ch ^h	Ch ^a	Ch ^l	Se ^h	Se ^l	St ^h	St ^l	Cm ^h	Cm ^a	Cm ^l	Ut ^h	Ut ^a	Ut ^l
2	Pr ^h	Pr ^a	Pr ^l	Ch ^h	Ch ^a	Ch ^l	Se ^h	Se ^l	St ^h	St ^l	Cm ^h	Cm ^a	Cm ^l	Ut ^h	Ut ^a	Ut ^l
3	Pr ^h	Pr ^a	Pr ^l	Ch ^h	Ch ^a	Ch ^l	Se ^h	Se ^l	St ^h	St ^l	Cm ^h	Cm ^a	Cm ^l	Ut ^h	Ut ^a	Ut ^l
4	Pr ^h	Pr ^a	Pr ^l	Ch ^h	Ch ^a	Ch ^l	Se ^h	Se ^l	St ^h	St ^l	Cm ^h	Cm ^a	Cm ^l	Ut ^h	Ut ^a	Ut ^l
5	Pr ^h	Pr ^a	Pr ^l	Ch ^h	Ch ^a	Ch ^l	Se ^h	Se ^l	St ^h	St ^l	Cm ^h	Cm ^a	Cm ^l	Ut ^h	Ut ^a	Ut ^l
6	Pr ^h	Pr ^a	Pr ^l	Ch ^h	Ch ^a	Ch ^l	Se ^h	Se ^l	St ^h	St ^l	Cm ^h	Cm ^a	Cm ^l	Ut ^h	Ut ^a	Ut ^l

Beef Carcass Yield Grading																
#	Whole Grades						Tenths of Grades									
	1	2	3	4	5	6	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	1	2	3	4	5	6	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
2	1	2	3	4	5	6	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
3	1	2	3	4	5	6	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
4	1	2	3	4	5	6	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
5	1	2	3	4	5	6	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
6	1	2	3	4	5	6	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Reasons		
1	2	3
0	0	0
1	1	1
2	2	2
3	3	3
4	4	4
5	5	5
6	6	6
7	7	7
8	8	8
9	9	9

Questions		Team Activities																						
1	A	B	C	D	E	1	K	C	C															
2	A	B	C	D	E	2	K	C	C															
3	A	B	C	D	E	3	K	C	C															
4	A	B	C	D	E	4	K	C	C															
5	A	B	C	D	E	5	K	C	C															
6	A	B	C	D	E	6	K	C	C															
7	A	B	C	D	E	7	K	C	C															
8	A	B	C	D	E	8	K	C	C															
9	A	B	C	D	E																			
10	A	B	C	D	E																			
Placing Class	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
1	1234																							
2	1243																							
3	1324																							
4	1342																							
5	1423																							
6	1432																							
7	2134																							
8	2143																							
9	2314																							
10	2341																							
11	2413																							
12	2431																							
13	3124																							
14	3142																							
15	3214																							
16	3241																							
17	3412																							
18	3421																							
19	4123																							
20	4132																							
21	4213																							
22	4231																							
23	4312																							
24	4321																							

Meat Identification - Retail Cuts

ID #	Species	Primal	Retail First Digit	Retail Second Digit	Cookery	Species
1	(P) (L)	(A) (B) (C) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M)	B Beef P Pork L Lamb
Primal Cuts						
2	(B) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(M) (D/M)	A Breast H Rib or Rack B Brisket I Round C Chuck J Shoulder D Flank K Side (Belly) E Ham or Leg L Spareribs F Loin M Variety Meats G Plate N Various Meats
Retail Cuts						
3	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	Roasts/Pot Roasts 01 American Style 02 Arm Picnic 03 Arm Roast 04 Arm Roast (Bnls) 05 Back Ribs 06 Blade Roast 07 Blade Boston 08 Bottom Round Roast (Bnls) 09 Bottom Round Rump Roast (Bnls) 10 Brisket, Whole (Bnls) 11 Center Loin Roast 12 Center Rib Roast 13 Eye Roast (Bnls) 14 Eye Round Roast 15 Flat Half (Bnls) 16 Frenched Style 17 Fresh Side 18 Leg Roast (Bnls) 19 Loin Roast 20 Mock Tender Roast 21 Petite Tender 22 Rib Roast 23 Rib Roast (Frenched) 24 Ribs (Denver Style) 25 Rump Portion 26 Seven (7) Bone Roast 27 Shank Portion 28 Short Ribs 29 Shoulder Roast (Bnls) 30 Sirloin Roast 31 Sirloin Half 32 Spareribs 33 Square Cut (Whole) 34 Tenderloin (Whole) 35 Tip Roast (Bnls) 36 Tip, Cap Off Roast 37 Top Loin Roast (Bnls) 38 Top Roast (Bnls) 39 Top Round Roast 40 Tri-Tip Roast
4	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	Chops 65 Arm Chop 66 Blade Chop 67 Blade Chop (Bnls) 68 Butterflied Chop (Bnls) 69 Country Style Ribs 70 Loin Chop 71 Rib Chop 72 Rib Chop (Frenched) 73 Sirloin Chop 74 Top Loin Chop 75 Top Loin Chop (Bnls)
5	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	Variety Meats 76 Heart 77 Kidney 78 Liver 79 Oxtail 80 Tongue 81 Tripe
6	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	Various Meats 82 Beef for Stew 83 Cubed Steak 84 Ground Beef 85 Ground Pork 86 Hocks 87 Sausage Link/Pattie 88 Shank
7	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	Smoked/Cured 89 Brisket, Corned 90 Center Slice 91 Ham (Whole) 92 Hocks 93 Loin Chop 94 Picnic (Whole) 95 Rib Chop 96 Rump Portion 97 Shank Portion 98 Slab Bacon 99 Sliced Bacon
8	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	Steaks 41 Arm Steak 42 Blade Steak 43 Bottom Round Steak 44 Center Slice 45 Eye Steak (Bnls) 46 Eye Round Steak 47 Flank Steak 48 Mock Tender Steak 49 Porterhouse Steak 50 Ribeye, Lip-On Steak 51 Round Steak 52 Round Steak (Bnls) 53 Sirloin Cutlets 54 Skirt Steak (Bnls) 55 T-Bone Steak 56 Tenderloin Steak 57 Tip, Cap Off Steak 58 Top Blade (Bnls) Flat Iron Steak 59 Top Loin Steak 60 Top Loin (Bnls) Steak 61 Top Round Steak 62 Top Sirloin Steak (Bnls) 63 Top Sirloin Cap Off Steak (Bnls) 64 Top Sirloin Cap Steak (Bnls)
9	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	Cookery Methods D Dry Heat M Moist Heat D/M Dry or Moist Heat
10	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
11	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
12	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
13	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
14	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
15	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
16	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
17	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
18	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
19	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
20	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
21	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
22	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
23	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
24	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
25	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
26	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
27	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
28	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
29	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
30	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
31	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
32	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
33	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
34	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
35	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
36	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
37	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
38	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
39	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	
40	(B) (P) (L)	(A) (B) (C) (D) (E) (F) (G) (H) (I) (J) (K) (L) (M) (N)	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	(D) (M) (D/M)	