

## Packaging Standards - Lamb/Mutton

<b>Shoulder</b>	
Whole	<b>1 per package</b>
Roast B/O	<b>1 per package</b>
Roast B/l	<b>1 per package</b>
Neck Steaks	<b>2 per package</b>
Shoulder Steaks	<b>1 per package</b>
<b>Leg</b>	
Whole	<b>1 per package</b>
Boneless	<b>1 per package</b>
Leg Roast - B/l	<b>1 per package</b>
Center Leg Roast	<b>1 per package</b>
Steaks	<b>1 per package</b>
<b>Loins</b>	
Whole	<b>1 per package</b>
Loin Chops	<b>2 per package</b>
Roast	<b>1 per package</b>

<b>Rack/Ribs</b>	
Whole	<b>1 per package</b>
Spareribs	<b>1 per package</b>
Lamb Breast	<b>1 per package</b>
Rib Roast	<b>1 per package</b>
Rib Chop	<b>2 per package</b>
French Rack	<b>1 per package</b>
<b>Other</b>	
Ground	<b>1 pound pack</b>
Kabobs	<b>about 1 pound package</b>
Lamb Stew	<b>about 1 pound package</b>
Soup Bones	<b>bagged</b>
Heart	<b>1 per package</b>
Kidney	<b>2 per package</b>
Tongue	<b>1 per package</b>
Liver	<b>about 1 pound package</b>