

Produktspezifikation Pljeskavica Tripple Cheese		
Freigegeben durch / am:	Mirkan Onayli / 05.03.2026	Version 1

Allgemeine Informationen

Produktbezeichnung:	Pljeskavica Tripple Cheese
Artikelnummer:	2002
Produktbeschreibung:	Gewürzte Fleischzubereitung aus gewolfem, zum Teil fein zerkleinertem Rindfleisch, gefüllt mit Käse, tiefgefroren
Aussehen:	Fleischpatties, frei von Fett
Geruch:	Herzhaft, würzig, typisch
Geschmack:	Herzhaft, würzig, typisch
Konsistenz:	Locker, saftig
GTIN	4270005199139
Halal zertifiziert?	Ja

Logistikdaten

Inhalt Kolli	6x340g (2,04 kg)
Inhalt Palette	160 Kolli = 960x340g (326,4 kg)

Hersteller/Inverkehrbringer

Hersteller: Block Fleischerei GmbH, Lademannbogen 127, 22339 Hamburg (DE HH 00032 EG)
Inverkehrbringer: Convino Foods GmbH, Pferdsweide 51, 47441 Moers

Mindesthaltbarkeit, Lagerbedingungen

Mindesthaltbarkeit:	9 Monate
Lagerbedingungen:	-18 °C
Transportbedingungen:	-18 °C
Verpackungsart:	Transparenter Beutel in Faltschachtel
Gewicht:	340g (2x170g)

Kalkulatorische Nährwertangaben pro 100g

Brennwert	1133 KJ / 275 Kcal
Fett	22 g
davon gesättigte Fettsäuren	10 g
Kohlenhydrate	1,7 g
davon Zucker	0,4 g
Eiweiß	16 g
Salz	1,8 g

Mikrobiologische Prüfkriterien

	Maximalwert	Einheit
Enterobacteriaceae	1,0x10 ⁵	KBE / g
Escherichia coli	1,0x10 ³	KBE / g
Koag. Pos. Staphylokokken	1,0x10 ³	KBE / g
Listeria monocytogenes (qualitativ)	-	in 25 g
Salmnoella spp.	-	In 25 g

Produktspezifikation Pljeskavica Tripple Cheese		
Freigegeben durch / am:	Mirkan Onayli / 05.03.2026	Version 1

Zutaten

Zutatenliste:	74 % Rindfleisch, 18 % Käsezubereitung (12 %* Käse , 3 %* Kashkaval (Pasta filata Käse) geräuchert (pasteurisierte Milch , Speisesalz, Buchenholzrauch, mikrobielles Lab, Milchsäurekulturen), Wasser, Rindergelatine), natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt, Maismehl, Meersalz, Porree, Gewürze, Säureregulator: Natriumcarbonate, Knoblauch, Kräuter
---------------	---

Kennzeichnungspflichtige Allergene gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Allergen	Vorhanden
Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel)	Nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Nein
Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Pistazien)	Nein
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulphite von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l	Nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nein

Gentechnisch veränderte Organismen (GMO)

Wir bestätigen, dass dieses Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO gemäß Art. 2 Abs. 2 RL 2001/18/EG) enthält, aus diesen hergestellt oder mit diesen zubereitet wurde. Eine Kennzeichnungspflicht gemäß Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 besteht nicht.

Lebensmittelrechtliche Aspekte

Das Produkt entspricht den aktuell gültigen nationalen und europäischen Rechtsvorschriften (Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und Verordnung (EG) Nr. 852/2004). Die Verarbeitung erfolgt nach den Grundsätzen der GMP und GHP, die durch die Implementierung eines HACCP-Konzeptes gestützt werden.

Unterschrift Hersteller

Unterschrift Auftraggeber