

# Speed

Des professionnels à votre service !

# Kebab®



## « NOS ENGAGEMENTS »



### Manger un kebab bien frais

**Speed Kebab** vous invite à élaborer votre sandwich kebab avec une gamme complète de légumes que vous sélectionnerez en fonction selon vos goûts et habitudes.

Les légumes proposés proviennent de vos marchés locaux, sont directement préparés et mis en bac dans le restaurant **Speed Kebab**.

Nous vous garantissons ainsi chaque jour des légumes frais, pour un repas sain et équilibré.

### Le goût authentique des döner kebab selon la recette traditionnelle

Les herbes et épices spécifiques, ainsi que les quantités utilisées donnent à notre viande de bœuf à döner kebab sont goût authentique et sa couleur optimale.

### Le pain

**Speed Kebab** se fournit en pains spécialement conçu, pour élaborer des recettes de qualités. livré tous les matins par notre boulangerie artisanale Sélectionnée méticuleusement pour vous fournir une meilleur qualité de votre döner kebab. (« **Vous c'est nous** » = « **nous c'est vous** »).

## La viande de volaille

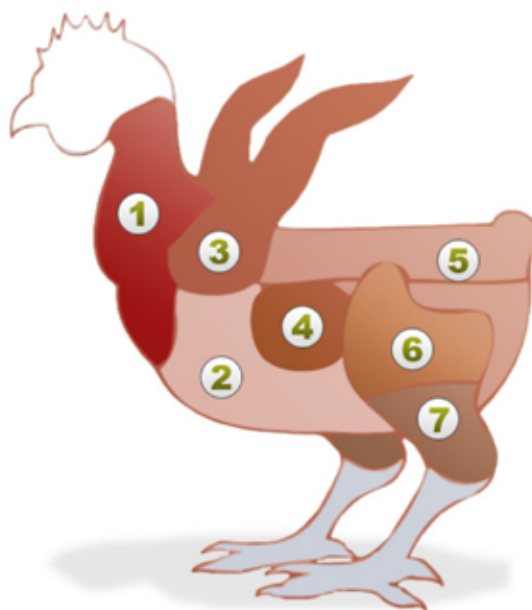
Tout le monde raffole des pilons ou des ailes de poulet bien charnues, fraîchement grillées. Non seulement cette viande a bon goût, mais elle regorge de protéines.

### Informations sur les protéines du poulet


Cette viande est excellente pour la musculation, vous le savez déjà. Par contre, voici quelques informations utiles sur les morceaux de votre volaille favorite : cou, blanc, ailes, gésier, dos, cuisses, pilon.

Pour une portion de 100 g de viande (sans peau) :

	Parties	Protéines	Lipides	Calories
1	Cou	25g	8g	179 kcal
2	Blanc	31g	4g	165 kcal
3	Aile	30g	8g	203 kcal
4	Gésier	30g	3g	146 kcal
5	Dos	28g	13g	239 kcal
6	Cuisse	26g	11g	209 kcal
7	Pilon	28g	6g	172 kcal



### Description

Notre doner kebab de poulet se compose de viande de ② blanc de poulet (filet) naturellement élevés, qui est produit par des maîtres artisans, et cuisinés avec des épices naturelles sélectionnées. C'est la garantie de bien manger avec  Five Kebab.

### Les spécificités

Doner kebab d'origine

Viande de Blanc de poulet (filet)

Expérience depuis 1991

Pour obtenir les meilleurs ingrédients

Le travail manuel

Une fois manger jamais oublié



## NOS PRODUITS

# STEAKHOUSE

Des frites particulièrement charnues, pour un maximum de moelleux au bon goût de pomme de terre.

## POURQUOI SONT-ELLES SI BONNES ?



### POMMES DE TERRE CHOISIES AVEC SOIN

Toutes les variétés de pomme de terre ne peuvent pas être utilisées pour faire de bons produits McCain ! En effet, sur les 1300 variétés en Europe, McCain en sélectionne 11 !



### HUILE DE TOURNESOL McCain

McCain poursuit son engagement d'amélioration nutritionnelle de ses produits. Grâce à l'utilisation de l'huile de Tournesol McCain, nos produits bénéficient d'un faible taux d'acides gras saturés.



### ISSUES DE L'AGRICULTURE CONTRÔLÉE McCain

Dans le cadre d'un véritable partenariat, McCain partage le souci constant de la meilleure qualité avec des experts en culture de la pomme de terre, principalement situés dans le nord de la France. Les conditions de culture sont optimisées selon un cahier des charges bien précis, dans le respect de la pomme de terre et de la protection de l'environnement.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

valeurs moyennes pour 100g de produit surgelé

### ENERGIE

**135** KCAL

**566** KJ

### GLUCIDES

**22** G

Dont sucres : 0.5g

### PROTÉINES

**2.5** G

### MATIÈRES GRASSES

**3.5** G

Dont acides gras saturés : 0.4g  
Dont acides gras mono-insaturés : 1.4g  
Dont acides gras poly-insaturés : 1.7g

### FIBRES

**2.5** G

### SEL

**0.08** G

www.Karmez.com

depuis 1983

www.speed-kebab.fr



Qualité contrôlée avec une distinction <sup>TM</sup>



**Poulet  
Döner Kebab**



**Bursa  
Döner Kebab**



Document No :



FRANKFURT \* IZMIR \* PARIS \* ANVERS \* BARCELONA \* MILANO

**Karmez**  
GROUP

# Qualité supérieure primée **DLG** 2011

LA DLG ATTRIBUE LE:

## PRIX D'OR

pour

Bursa  
Döner Kebap

de

**KARMEZ, SPEED KEBAB**  
Dönerfabrik GmbH  
a  
Frankfurt am Main

SUR LA BASE DU REGLEMENT DU CONTROLE DLG 2011  
LE PRÉSENT CERTIFICAT EST VALABLE POUR UNE DURÉE DE 2 ANS À COMPTER DE SA DATE D'ÉTABLISSEMENT

Frankfurt am Main, 16.09.2011

*Carl-Michael Hartmann*

*Dr. Thomas J. ...*



**Lebensmittel-Abteilung**

Akkreditiert nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Thomas Ulrich  
Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker  
Sachverständiger für Gegenproben gem. § 43 LFGB  
Dr. Serge Ruden, Diplom-Lebensmittelchemiker  
Arsen Bugarski, Dipl. Ing. Chemie



IFU GmbH & Co. KG, Am Goldstein 4a, 61231 Bad Nauheim

Firma  
Karmez Dönerfabrik GmbH  
Qualitätssicherung  
Flinschstraße 23-25

60388 Frankfurt a.M.

CHEMISCHE, PHYSIKALISCHE  
UND MIKROBIOLOGISCHE  
LEBENSMITTEL UNTERSUCHUNGEN,  
BETRIEBSHYGIENE, GUTACHTEN,  
SCHULUNGEN, BERATUNG

AM GOLDSTEIN 4a  
61231 BAD NAUHEIM  
TELEFON: (06032) 71151  
TELEFAX: (06032) 71141  
www.ifubn.de info@ifubn.de

Datum: 19.02.13

**QUALITY CONTROL**

MB 2017

Sample ID : 023-18.02.13  
Sample matrix : **Jeune Boviné, Veau, Boeuf**  
Batch : Los: 1244 (GI 14.11.12, BBD 30.10.14) [A,B]  
Inquisitional : Species identification  
Receipt : 18.02.13  
Finish : 19.02.13  
Packaging : Plastic bag  
Sampling : Karmez staff  
Transport : -18°C

**RESULTS :**

	Sample A	Sample B
Identification of pork meat (ELISA)	negative	negative
Identification of horse meat (ELISA)	negative	negative

The identification of species "pork" and "horse" were determined by enzyme linked immunosorbent assay (ELISA) according to ASU L06.00-47.

The result "negative" means, that any pork / horse proteins were not found in the investigated samples.

Dr. Serge Ruden  
OMB / stellv. Laborleiter



S. Ruden

Certifié conforme à l'original

TI. J. INCEPIDAN

**KF3 PLUS**

390, rue Benoit Frachon  
60740 SAINT MAXIMIN  
Tél. : 03 44 26 66 21 Fax : 09 50 16 94 68  
R.C.S. Compagnie 509 588 364 00018 - APE 4638 B  
SAS au capital de 130 000€  
N° TVA INTRA : 96509588364

Befund : 013 -05.02.13

Seite : 2 von 2

**Beurteilungsgrundlagen:**

Als Beurteilungsgrundlage dienen mikrobiologische Kriterien für Hackfleischzubereitungen (zum Durcherhitzen) aus der V(EG) 2073/2005, des DGHM (2005) u.a.:

Kolibakterien:	Richtwert:	500 KBE/g	Grenzwert:	5000 KBE/g
k.p.-Staphylokokken:	Richtwert:	500 KBE/g	Warnwert:	5000 KBE/g
Salmonellen:	Dürfen in 25g nicht nachgewiesen werden.			

Als "zufrieden stellend" gilt die (Sammel-)probe nur dann, wenn keiner der festgestellten Werte den Richtwert überschreitet.

**Ergebnis:**

Der Hygienestatus der Probe gilt als zufrieden stellend.

Thomas Ulrich  
Laborleiter



S. Rüden

**Lebensmittel-Abteilung**

Thomas Ulrich  
 Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker  
 Sachverständiger für Gegenproben gem. § 43 LFGB  
 Dr. Serge Ruden, Diplom-Lebensmittelchemiker  
 Arsen Bugarski, Dipl. Ing. Chemie

Akkreditiert nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005



Bad Nauheim GmbH & Co. KG  
 www.ifubn.de

IFU GmbH & Co. KG, Am Goldstein 4a, 61231 Bad Nauheim

Firma  
 KARMEZ Dönerfabrik GmbH  
 Qualitätssicherung  
 Flinschstraße 23-25

60388 Frankfurt a.M.

CHEMISCHE, PHYSIKALISCHE  
 UND MIKROBIOLOGISCHE  
 LEBENSMITTEL-UNTERSUCHUNGEN,  
 BETRIEBSHYGIENE, GUTACHTEN,  
 SCHULUNGEN, BERATUNG

AM GOLDSTEIN 4a  
 61231 BAD NAUHEIM  
 TELEFON: (06032) 71151  
 TELEFAX: (06032) 71141  
 www.ifubn.de info@ifubn.de

**MB2017**

Datum : 08.02.13  
 Seite : 1 von 2

**PRÜFBERICHT**

Probenart : Kebab Poulet + Dinde 9

Herkunft/ genaue Bezeichnung : Prod : 04.02.13, MHD 30.01.14, Los: 357013  
 Probennahme/-übergabe : am 05.02.13 durch Mitarbeiter Karmez  
 Verpackung der Probe : Kunststoffbeutel  
 Vorbehandlung : Transport -17°C  
 Untersuchungsgrund : Eigenkontrolle  
 Laborprobennummer : 018 -05.02.13  
 Probeneingang im Labor : 05.02.13  
 Untersuchungsbeginn am : 05.02.13  
 Untersuchungsende am : 08.02.13 Nr :

**Mikrobiologie**

E.coli	<100	KBE/g
Koag.-positive Staphylokokken	<100	KBE/g
Salmonellen	negativ	ln 25g

Durchführung der mikrobiologischen Untersuchungen unter Einhaltung der laborinternen QM-Maßnahmen und gemäß ISO 9001-Methoden 00.00.054 und -123 nach dem Spiralschleifenverfahren. Durchführung der einzelnen Parameter mit folgenden ASS-Methoden: E.coli: 06-00-38; k.p.-Staphylokokken 00.00-55; Salmonellen 00.00-20.  
 Angabe des Ergebnisses bei niedrigen Keimzahlen: 1, 2 oder 3 Keimzahl bei der Verdünnung 10<sup>-2</sup>.  
 Angabe "w.a., 200 KBE/g" heißt: Mikroorganismen sind vorhanden, aber weniger als 200 KBE/g.  
 Keine Kolonien bei Angabe "<100 KBE/g" heißt: Weniger als 100 Keimzellen pro Gramm.



Befund : 018 -05.02.13

Seite : 2 von 2

### Beurteilungsgrundlagen:

Als Beurteilungsgrundlage dienen mikrobiologische Kriterien für Hackfleischzubereitungen (zum Durcherhitzen) aus der V(EG) 2073/2005, des BfM (2005) u.a.:

Kolibakterien:	Richtwert:	500 KBE/g	Grenzwert:	5000 KBE/g
k.p. Staphylokokken:	Richtwert:	500 KBE/g	Warnwert:	5000 KBE/g
Salmonellen:	Dürfen in 25g nicht nachgewiesen werden.			

Als "zufrieden stellend" gilt die (Sammel-)probe nur dann, wenn keiner der festgestellten Werte den Richtwert überschreitet.

### Ergebnis:

Der Hygienestatus der Probe gilt als zufrieden stellend.

Thomas Ulrich  
Laborleiter

