



Leonardo Firenze, Via dei Macci 65R 50122 Firenze  
Ragione sociale JMS srl uni personale P.IVA 02384070971  
Tel. 055 0132711 – email info@leonardofirenze.it

**Nome del prodotto:** ... **Brutti ma Buoni Pistacchio** ....

**Peso:** confezioni da 125, 250 e da 500 g

Cod. EAN: assente

|                        | Tipo confezionamento<br>(es.cellophane)                                   | Altezza (cm) | Larghezza (cm) | Profondità (cm) |
|------------------------|---|--------------|----------------|-----------------|
| Confezione da<br>125 g | Carta monopatinata<br>rivestita da film multistrato<br>POLIESTERE PP CAST | 18*          | 8              | 4               |
| Imballo                | cartone   | 20           | 25             | 20              |

pz/cartone .6/24.

pz/strato.1.

pz/pallet.NA.

|                        |   |     |    |    |
|------------------------|---|-----|----|----|
| Confezione da<br>250 g | Carta monopatinata<br>rivestita da film multistrato<br>POLIESTERE PP CAST | 21* | 10 | 6  |
| Imballo                | cartone   | 20  | 25 | 20 |

pz/cartone .6/24.

pz/strato.1.

pz/pallet.NA.

|                        |   |     |    |    |
|------------------------|---|-----|----|----|
| Confezione da<br>500 g | Carta monopatinata<br>rivestita da film multistrato<br>POLIESTERE PP CAST | 31* | 10 | 6  |
| Imballo                | cartone   | 20  | 25 | 20 |

pz/cartone .6/24.

pz/strato.1.

pz/pallet.NA.

\* alla chiusura il sacchetto viene arrotolato e termosaldato. L'altezza finale è quindi inferiore a 20 cm

I.V.A.10%

#### INGREDIENTI:

**mandorle bianche, zucchero semolato, pistacchio 15%, uova albume**

#### ALLERGENI

| ALLERGENI  | presenza | assenza | Potenziale<br>presenza<br>come<br>contaminante |
|--|----------|---------|--|
| CEREALI CONTENENTI GLUTINE<br>(grano,segale,orzo,avena,farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e<br>prodotti derivati.                       |          |         | X  |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei   |          | X       |  |
| UOVA e prodotti a base di uova   | X        |         |  |
| PESCE e prodotti a base di pesce   |          | X       |  |
| ARACHIDI e prodotti a base di arachidi   |          | X       |  |
| SOIA e prodotti a base di soia   |          | X       |  |
| LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)  |          | X       |  |
| FRUTTA A GUSCIO (mandorle,nocciole,noci comuni, noci di<br>acagiu, noci pecan,noci del Brasile,noci del Queensland e<br>prodotti derivati. | X        |         |  |
| SEDANO e prodotti a base di sedano   |          | X       |  |
| SENAPE e prodotti a base di senape   |          | X       |  |



Leonardo Firenze, Via dei Macci 65R 50122 Firenze  
Ragione sociale JMS srl uni personale P.IVA 02384070971  
Tel. 055 0132711 – email info@leonardofirenze.it

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| SEMI SI SESAMO e prodotti a base di sesamo  |  | X |  |
| ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2 |  | X |  |
| LUPINI e prodotti a base di lupini  |  | X |  |
| MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi  |  | X |  |

**.pH** (per le conserve sottolio, conserve in genere, confetture e succhi di frutta.)

|     |  |
|-----|--|
| pH: |  |
|-----|--|

**AW** Attività dell'acqua

(solo per formaggi, salumi, insaccati in genere, conserve in genere, prodotti a base di pesce.)

|    |  |
|----|--|
| AW |  |
|----|--|

|   |  |
|---|--|
| Carica batterica totale                         | < 10000 UFC/g                                    |
| <b>Stafilococchi coagulasi positivi</b>         | < 10 UFC/g                                       |
| <b>Muffe</b>                                    | < 200 UFC/g                                      |
| <b>Lieviti</b>                                  | < 2000 UFC/g                                     |
| <b>Esterichia coli B-glucuronidasi positivo</b> | < 10 UFC/g                                       |
| <b>Salmonella Spp</b>                           | assente  |
| Listeria monocytogenes                          | < 10/assente (in relazione al metodo di analisi) |
| Clostridi solfito riduttori (per le conserve)   |  |

**PARAMETRI CHIMICO FISICI:** si richiedono per l'olio e prodotti sottolio

|                        |  |
|------------------------|--|
| Acidità (acido oleico) |  |
| Numero dei perossidi   |  |
| Delta K                |  |
| K232                   |  |
| K270                   |  |

**ANALISI** per il miele:

|                          |  |
|--------------------------|--|
| MULTI RESIDUALE completa |  |
|--------------------------|--|

**ANALISI** per il nettari, succhi, bevande e composte di frutta a base di mele o pere:.

|          |  |
|----------|--|
| Patulina |  |
|----------|--|

**ANALISI** per il cacao e per i prodotti a base di cacao:.

|                 |  |
|-----------------|--|
| BHT             |  |
| BHA             |  |
| Bacillus cereus |  |
| Micotossine     |  |
| Filth Test      |  |

**ANALISI** per il caffè e prodotti a base di caffè:

|               |  |
|---------------|--|
| Ocratossina A |  |
|---------------|--|



Leonardo Firenze, Via dei Macci 65R 50122 Firenze  
Ragione sociale JMS srl uni personale P.IVA 02384070971  
Tel. 055 0132711 – email info@leonardofirenze.it

**ANALISI:**

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| Bacillus Cereus                  | < 10 UFC/g |
| Afla Tossine (B1,B2,G1,G2,M1,M2) | < 4 µg/kg  |

**Valori nutrizionali su 100g di prodotto:**

| Energia         | KJ / Kcal | 2332 | 557 |
|-----------------|-----------|------|-----|
| Grassi          | g         | 33,0 |     |
| di cui saturi   | g         | 2,7  |     |
| Carboidrati     | g         | 50,0 |     |
| di cui zuccheri | g         | 43,3 |     |
| Fibre           | g         | 1,9  |     |
| Proteine        | g         | 14,1 |     |
| Sale            | g         | 0,06 |     |

**PROCESSO PRODUTTIVO:**

L'attività "JMS SRL", all'insegna "FORNO LEONARDO" può essere così schematizzata:

1. Selezione dei fornitori.
2. Ricevimento materie prime dal fornitore.
3. Stoccaggio nei vari frigoriferi per le derrate deperibili, o nelle aree magazzino per le derrate non deperibili.
4. Ciclo produttivo:
  - Prelievo delle merci;
  - Lavorazione delle materie prime;
  - Processi di trasformazione (lavorazione e cottura)
5. Vendita alla clientela.

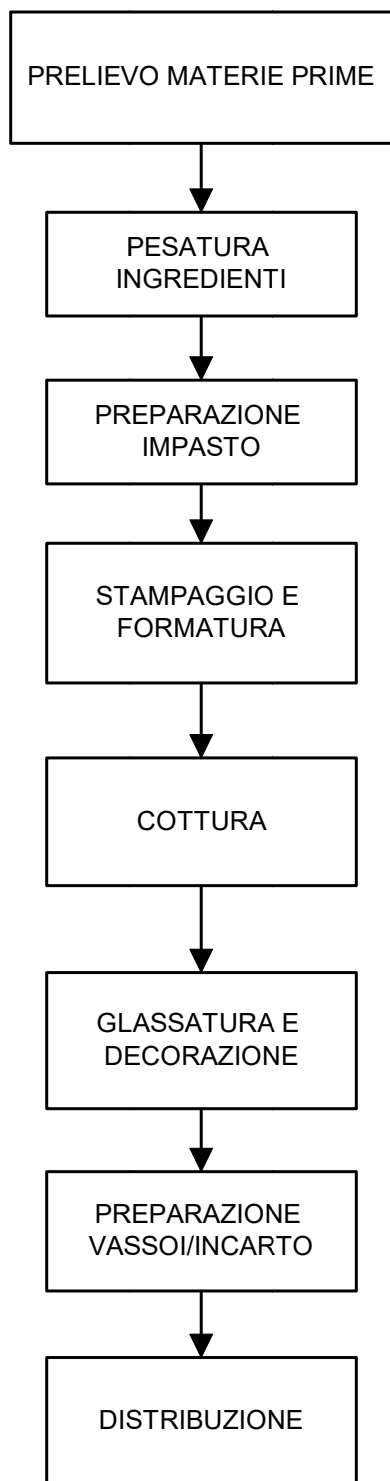
Il prodotto è incartato al momento della vendita.

Per dettagli in merito al processo produttivo è a disposizione a richiesta il manuale HACCP aziendale.



Leonardo Firenze, Via dei Macci 65R 50122 Firenze  
Ragione sociale JMS srl uni personale P.IVA 02384070971  
Tel. 055 0132711 – email info@leonardofirenze.it

### PRODUZIONE PASTICCERIA SECCA





09/02/2019  
SCHEMA TECNICA

Leonardo Firenze, Via dei Macci 65R 50122 Firenze  
Ragione sociale JMS srl uni personale P.IVA 02384070971  
Tel. 055 0132711 – email info@leonardofirenze.it

**TEMPO DI COTTURA** (per la pasta)

/

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE e TMC** (tempo minimo di conservazione)

temperatura ambiente, TMC sei mesi

**BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:**

I Brutti ma Buoni sono una specialità dolciaria toscana. Nella loro ricetta originale nascono da pasta di mandorle, nocciole e albumi. In questa ricetta, alle mandorle si aggiunge il pistacchio, che conferisce ai biscotti un gusto intenso e irripetibile.

**BREVE DESCRIZIONE DELL'AZIENDA:**

Leonardo Firenze è un forno/biscottificio artigianale con laboratorio a vista situato nel centro di Firenze dove, utilizzando solo lievito madre naturale e materie prime italiane di altissima qualità, riusciamo a creare sapori ricchi e rustici di una volta.

Negli anni 60 Leonardo e Maria Santi decidono di acquistare, in un piccolo borgo di montagna dell'Appennino toscano, un forno a legna con molino elettrico esistente dagli anni 20 dove nel piccolo emporio adiacente venivano venduti i prodotti appena sfornati.

Oggi nel cuore di Firenze, nel delizioso quartiere di Sant'Ambrogio, luogo di commercianti ed artigiani fiorentini, siamo ripartiti dalla storia di Leonardo e Maria Santi, creando in un vecchio ed antico forno esistente dal 1900 un laboratorio/biscottificio artigianale ed un negozio unici nel loro genere, dove si utilizzano metodi e prodotti di una volta, Secondo la tradizione e cultura artigianale, ogni cosa viene fatta a mano con amore e con impegno in modo che tutto ciò che viene prodotto in laboratorio si realizzi esattamente come avveniva una volta nel rispetto della genuinità e tradizione.



**JMS** SRL Unipersonale  
Sede Legale: Via G. Valentini, 7  
59100 PRATO (PO)  
Sede Oper.: Via de' Macci, 65R  
50122 FIRENZE Tel. 055 0132711  
Partita IVA 02384070971 info@leonardofirenze.it