





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

LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X	
FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati.	X		
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape		X	
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 SO <sub>2</sub>		X	
LUPINI e prodotti a base di lupini		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

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>	< 200 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	



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** 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	
---------------	--

**ANALISI:**

Bacillus Cereus	< 100 UFC/g
Afla Tossine (B1,B2,G1,G2,M1,M2)	< 4 µg/kg

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

Energia	KJ / Kcal	2337	559
Grassi	g	32,4	
di cui saturi	g	2,4	
Carboidrati	g	51,9	
di cui zuccheri	g	43,3	
Fibre	g	0,0	
Proteine	g	14,7	
Sale	g	0,07	

**PROCESSO PRODUTTIVO:**



13/04/2018  
**SCHEDA 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](mailto:info@leonardofirenze.it)**

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.

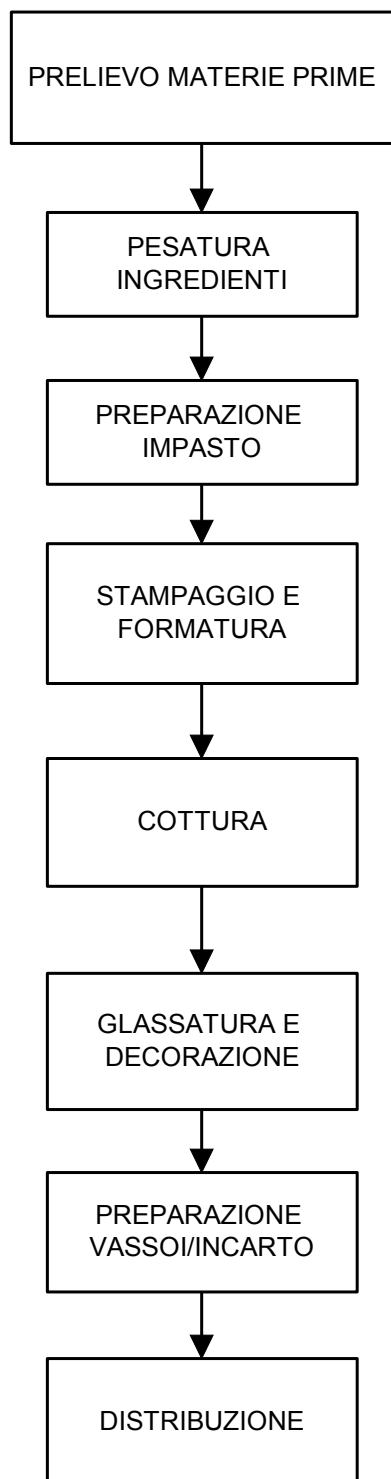
Il prodotto è incartato al momento della vendita.

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](mailto:info@leonardofirenze.it)

## PRODUZIONE PASTICCERIA SECCA



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



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

/

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

temperatura ambiente, TMC tre 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, mandorle naturali sono aggiunte all'impasto.

**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.





13/04/2018  
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](mailto:info@leonardofirenze.it)

**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](mailto:info@leonardofirenze.it)