



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

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 ₂		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
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10
Muffe	< 300
Lieviti	< 300
Esterichia coli B-glucuronidasi positivo	< 10
Salmonella Spp	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
Afla Tossine (B1,B2,G1,G2,M1,M2)	< 4

Valori nutrizionali su 100g di prodotto:

Energia	KJ / Kcal	1963	469
Grassi	g	16,3	
di cui saturi	g	1,9	
Carboidrati	g	67,4	
di cui zuccheri	g	36,7	
Fibre	g	1,1	
Proteine	g	12,6	
Sale	g	0,07	

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.

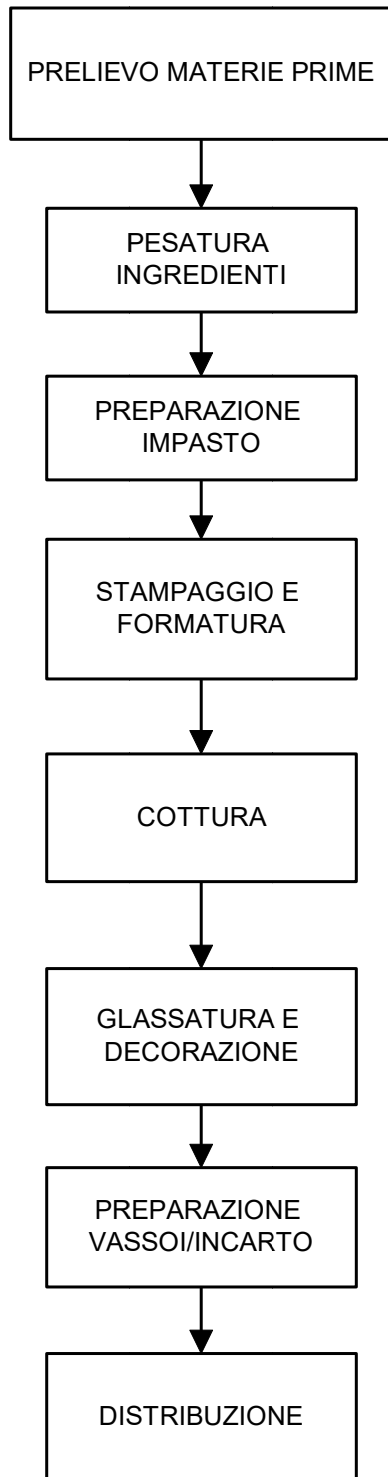
Il prodotto è incartato al momento della vendita.

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





07/02/2019
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 cantucci sono biscotti secchi ottenuti tagliando a fette dal filoncino di pasta ancora caldo, l'impasto è composto esclusivamente da farina, zucchero uova, mandorle e pinoli. Il loro nome deriva da "canto", cioè angolo, o da "cantellus", in latino pezzo o fetta di pane.

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