

Mora

Catálogo de productos



ALISAN S.R.L.

Av Balloffet 2292 (5600) SAN RAFAEL (Mendoza) ARGENTINA
Tel (0260) 443 8974 / 443 9014 | alisansrl@infovia.com.ar

www.alisansrl.com.ar
INDUSTRIA ARGENTINA

Mora

Arvejas

INGREDIENTES

Arvejas; Cloruro de sodio (Sal); Agua

EMPAQUE

Primario: Envases de hojalata 350g

Secundario: Caja de cartón corrugado con 24 unidades.



ALISAN S.R.L.

Av Balloffet 2292 (5600) SAN RAFAEL (Mendoza) ARGENTINA

Tel (0260) 443 8974 / 443 9014 | alisansrl@infovia.com.ar

Las arvejas secas remojadas son el resultado del envasado de arvejas (*Pisum sativum* L) deshidratadas post cosecha, remojadas hasta obtener la textura adecuada, de tamaño uniforme, con el agregado de una solución de sal como líquido de cobertura.

No presentan alteraciones producidas por ningún agente físico, químico o biológico y están libres de cualquier sustancia extraña.

Este producto se elabora cumpliendo con los requisitos especificados en el Artículo 928 - (Dec 444, 6.2.74) del Código Alimentario Argentino

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de la porción de mermelada de duraznos 130g, equivalentes a 6 cucharas de sopa. Porciones por envase: 3

	Cantidad por porción	% VD (1)
Valor energético	104 Kcal. = 420 KJ5	
Carbohidratos	18,5 g	5
Proteínas	8,7 g	10
Grasas totales	0,7 g	1
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas Trans.	0 g	-
Fibra alimentaria	7,5 g	30
Sodio	135 mg	5

(1) El porcentaje de Valores Diarios (VD) se toman en base a una dieta de 2000 Kcal/día

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Características Físicas:

Peso neto: 350 g | Peso escurrido: 205 g

Características químicas:

No posee estabilizantes, conservantes, colorantes ni espesantes. pH. Menor de 4,5

Características microbiológicas: Esterilización industrial

Características sensoriales:

Color, olor y sabor característicos. Textura: normal

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Normales, a temperaturas entre 5 y 35 °C, en lugar seco.

VIDA UTIL

Tres (3) años en almacén en condiciones normales.



www.alisansrl.com.ar
INDUSTRIA ARGENTINA



Mora

Cóctel

EMPAQUE

Primario: Envases de hojalata (IRAM 100) de 820g
Secundario: Caja de cartón corrugado con 12 unidades.



El Cóctel de Frutas es el producto elaborado con una mezcla de trozos de fruta que responda a algún cuerpo regular, con o sin frutos enteros, con o sin semilla, maduros, sanos, limpios, envasados en un recipiente adecuado con una solución de azúcar (sacarosa), en agua y cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Las distintas piezas de cada una de las frutas presentes en esta conserva son de tamaño, color y forma razonablemente uniforme; de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse. La mezcla está formada por duraznos en cubos, peras en cubos, ananá en tidbits (cuñas) y cerezas o uvas blancas enteras.

Este producto está elaborado cumplimentando en un todo las especificaciones establecidas en el artículo 970 - (Resol. Conj. SPRyRS y SAGPyA N° 66/2007 y N° 187/2007), del Código Alimentario Argentino.

INGREDIENTES

Duraznos, peras, ananás, cerezas o uvas; Azúcar; Agua

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de la porción de cóctel de cuatro frutas 140g, equivalentes a 6 cucharadas de sopa. Porciones por envase: 5

	Cantidad por porción	% VD (1)
Valor energético	110 Kcal. = 459 KJ	5
Carbohidratos	27 g	9
Proteínas	0,6 g	1
Grasas totales	0 g	0
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas Trans.	0 g	0
Fibra alimentaria	0,7 g	3
Sodio	0	0

(1) El porcentaje de Valores Diarios (VD) se toman en base a una dieta de 2000 Kcal/día

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Características Físicas: Peso neto: 820g | Peso escurrido: 485g

Características químicas: No posee estabilizantes, conservantes, colorantes ni espesantes. pH. Menor de 4,5

Características microbiológicas: Esterilización industrial

Características sensoriales: Color, olor y sabor característicos.

Textura: normal

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Normales, a temperaturas entre 5 y 35 °C, en lugar seco.

VIDA UTIL

Tres (3) años en almacén en condiciones normales.

ALISAN S.R.L.

Av Balloffet 2292 (5600) SAN RAFAEL (Mendoza) ARGENTINA

Tel (0260) 443 8974 / 443 9014 | alisansrl@infovia.com.ar

www.alisansrl.com.ar
INDUSTRIA ARGENTINA



Mora

Duraznos

EMPAQUE

Primario: Envases de hojalata (IRAM 100) de 820g
Secundario: Caja de cartón corrugado con 12 unidades.



Los Duraznos en mitades amarillos son los frutos del *Prunus persica* L, pavías, cortados en mitades simétricas, maduros, sanos, limpios y sin piel, envasados con una solución de azúcar refinado (sacarosa), cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.

No presentan alteraciones producidas por ningún agente físico, químico o biológico y están libres de cualquier sustancia extraña. Sus características responden en todo a lo establecido en el artículo 955 (Res Conj. SPRyRS y SAGPyA 7 y 220/06), del Código Alimentario Argentino.

INGREDIENTES

Duraznos; Azúcar; Agua

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de la porción de duraznos 140g, equivalentes a 6 cucharadas de sopa. Porciones por envase: 6

	Cantidad por porción	% VD (1)
Valor energético	95,2 Kcal. = 399 KJ	5
Carbohidratos	22,4 g	7
Proteínas	0,32 g	0
Grasas totales	0,08 g	0
Grasas saturadas	0,01 g	0
Grasas Trans.	No detectables	0
Fibra alimentaria	1,53 g	6
Sodio	23,8 mg	1

(1) El porcentaje de Valores Diarios (VD) se toman en base a una dieta de 2000 Kcal/día

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Características Físicas: Peso neto: 820g | Peso escurrido: 485g

Características químicas: No posee estabilizantes, conservantes, colorantes ni espesantes. pH. Menor de 4,5

Características microbiológicas: Esterilización industrial

Características sensoriales: Color, olor y sabor característicos.

Textura: normal

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Normales, a temperaturas entre 5 y 35 °C, en lugar seco.

VIDA UTIL

Tres (3) años en almacén en condiciones normales.

ALISAN S.R.L.

Av Balloffet 2292 (5600) SAN RAFAEL (Mendoza) ARGENTINA

Tel (0260) 443 8974 / 443 9014 | alisansrl@infovia.com.ar

www.alisansrl.com.ar
INDUSTRIA ARGENTINA



Mora

Duraznos LIGHT

Envases de hojalata (IRAM 100) de 820g
Caja de cartón corrugado con 12 unidades.



ALISAN S.R.L.

Av Balloffet 2292 (5600) SAN RAFAEL (Mendoza) ARGENTINA
Tel (0260) 443 8974 / 443 9014 | alisansrl@infovia.com.ar

Los Duraznos en mitades amarillos son los frutos del Prunus persica L, pavías, cortados en mitades simétricas, maduros, sanos, limpios y sin piel, envasados con una solución de edulcorantes artificiales (Sacarina sódica y Ciclamato de calcio), cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial. No presentan alteraciones producidas por ningún agente físico, químico o biológico y están libres de cualquier sustancia extraña. Sus características responden en todo a lo establecido en el artículo 955 (Res Conj. SPRyRS y SAGPyA 7 y 220/06), y relacionados, del Código Alimentario Argentino.

INGREDIENTES

Duraznos; Sacarina sódica; Ciclamato de calcio; Agua

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de la porción de duraznos 140g, equivalentes a 6 cucharadas de sopa.

Porciones por envase: 6

	Cantidad por porción	% VD (1)
Valor energético	42 Kcal. = 299 KJ	2
Carbohidratos	8,4 g	3
Proteínas	0,8 g	1
Grasas totales	0 g	0
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas Trans.	No detectables	-
Fibra alimentaria	1,53 g	5
Sodio	21 mg	1

(1) El porcentaje de Valores Diarios (VD) se toman en base a una dieta de 2000 Kcal/día

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Características Físicas: Peso neto: 820g | Peso escurrido: 500g

Características químicas: No posee estabilizantes, conservantes, colorantes ni espesantes. pH. Menor de 4,5

Características microbiológicas: Esterilización industrial

Características sensoriales: Color, olor y sabor característicos. Textura: normal

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Normales, a temperaturas entre 5 y 35 °C, en lugar seco.

VIDA UTIL

Tres (3) años en almacén en condiciones normales.

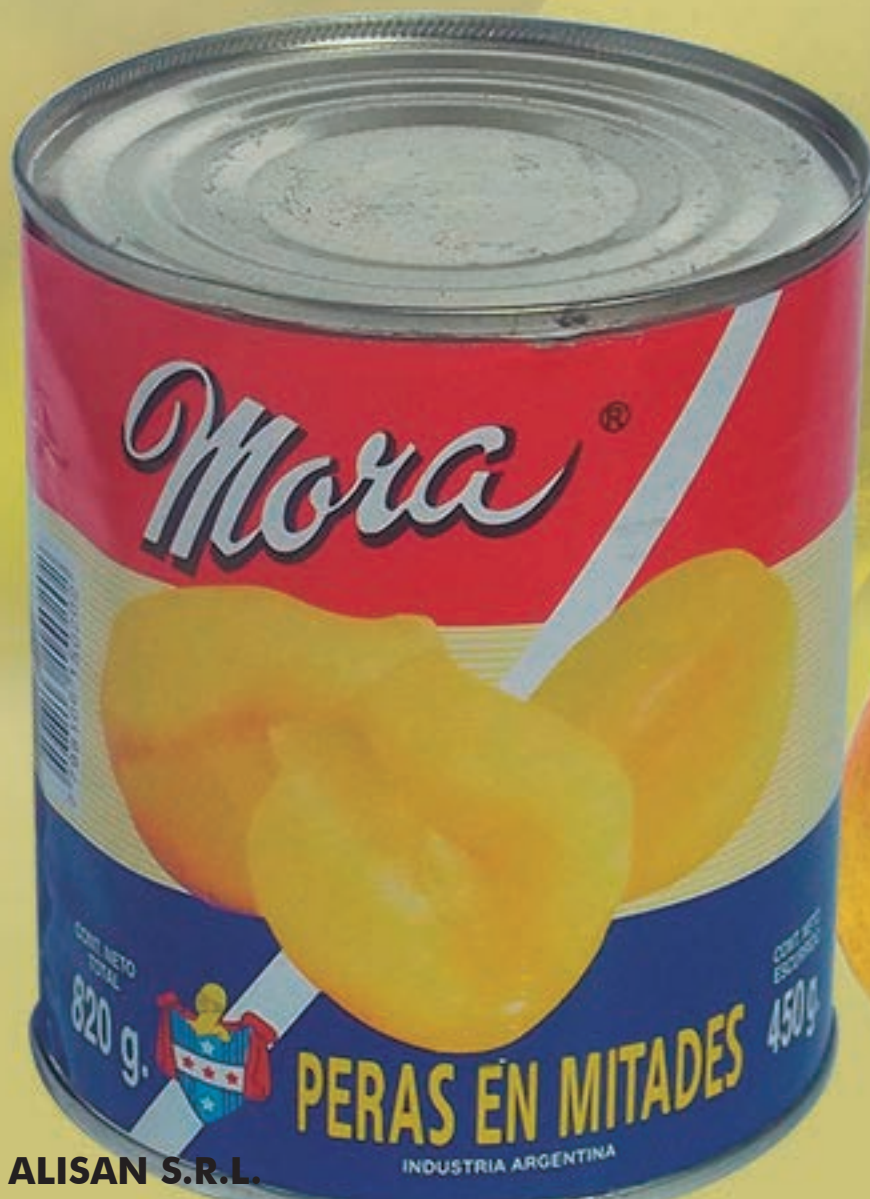
www.alisansrl.com.ar
INDUSTRIA ARGENTINA



Mora

Peras

EMPAQUE
Envases de hojalata (IRAM 100) de 820g
Caja de cartón corrugado con 12 unidades.



Las Peras en mitades, son los frutos del *Pyrus communis* o *Pyrus sinensis*, maduros, de pulpa blanca o ligeramente amarillada, peladas, sin corazón, ni semillas, ni haces vasculares centrales, ni pedúnculos, ni cáliz, en mitades, envasadas con una solución de azúcar (sacarosa) en agua, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.

No presentan alteraciones producidas por ningún agente físico, químico o biológico y están libres de cualquier sustancia extraña. Sus características responden en todo a lo establecido en el artículo 957 (Res Conj. SPRyRS y SAGPyA 7 y 220/06), del Código Alimentario Argentino.

INGREDIENTES: Peras; Azúcar; Agua

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de la porción de peras 140g, equivalentes a 6 cucharadas de sopa. Porciones por envase: 6

	Cantidad X porción	% VD (1)
Valor energético	97 Kcal. = 404 KJ	5
Carbohidratos	24 g	8
Proteínas	0,5 g	1
Grasas totales	0 g	0
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas Trans.	0 g	0
Fibra alimentaria	0,9 g	4
Sodio	0 mg	0

(1) El porcentaje de Valores Diarios (VD) se toman en base a una dieta de 2000 Kcal/día

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Características Físicas: Peso neto: 820g | Peso escurrido: 450g

Características químicas: No posee estabilizantes, conservantes, colorantes ni espesantes. pH. Menor de 4,5

Características microbiológicas: Esterilización industrial

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Normales, a temperaturas entre 5 y 35 °C, en lugar seco.

VIDA UTIL: Tres (3) años en almacén en condiciones normales.



ALISAN S.R.L.

Av Balloffet 2292 (5600) SAN RAFAEL (Mendoza) ARGENTINA

Tel (0260) 443 8974 / 443 9014 | alisansrl@infovia.com.ar

www.alisansrl.com.ar
INDUSTRIA ARGENTINA



Mora

Pulpa de Tomate

EMPAQUE

Primario: Envases de papel (Briks) de 520g

Secundario: Cartón corrugado con envoltura de plástico termocontraíble con 12 unidades

Caja de cartón corrugado (Wrap-around) con 12 unidades.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Normales, a temperaturas entre 5 y 35 °C

VIDA UTIL: Un (1) año en almacén. No más de tres días abierto en refrigerador

La pulpa de tomates es un producto obtenido por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados a través de una malla no mayor de 1 milímetro, esterilizados a alta temperatura y envasados asépticamente en recipientes de papel

El producto reúne las condiciones establecidas en el art. 947 del Código Alimentario Argentino, por resolución conjunta con los países del MERCOSUR.

Estarán libres de fragmentos de piel, semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista. Estarán libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente. La dilución en agua en forma de tener un extracto seco libre de cloruro de sodio de 5 a 8,36%, no presentará más que 50% de campos positivos de mohos (método de Howard-Stephenson). Está libre, además, de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesantes.

INGREDIENTES: Tomates Sal (Cloruro de sodio)

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de la porción de tomates 60g, equivalentes a 3 cucharadas de sopa. Porciones por envase: 9

	Porción	% VD (1)
Valor energético	15 Kcal.	1
Carbohidratos	2,6 g	1
Proteínas	0,5 g	1
Grasas totales	0,1 g	0
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas Trans.	0 g	-
Fibra alimentaria	0,6 g	2
Sodio	27 mg	1

(1) El porcentaje de Valores Diarios (VD) se toman en base a una dieta de 2000Kcal/día

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Características Físicas: Peso neto: 520g

Consistencia Botswick: menor de 10 cm.

Concentración: mínimo 7° Brix

Características químicas:

No posee estabilizantes, conservantes, colorantes ni espesantes.

Características microbiológicas:

Porcentaje de mohos: Menos de 50% de

campos positivos seg. Método Howard

Esterilización por intercambiador de superficie, tipo HTST.

Características sensoriales:

Color, olor y sabor característicos.

Aspecto: cremoso



ALISAN S.R.L.

Av Balloffet 2292 (5600) SAN RAFAEL (Mendoza) ARGENTINA

Tel (0260) 443 8974 / 443 9014 | alisansrl@infovia.com.ar

www.alisansrl.com.ar
INDUSTRIA ARGENTINA



Mora

Puré de Tomate

EMPAQUE

Primario: Envases de papel (Briks) de 520g

Secundario: Cartón corrugado con envoltura de plástico termocontraíble con 12 unidades

Caja de cartón corrugado (Wrap-around) con 12 unidades.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Normales, a temperaturas entre 5 y 35 °C

VIDA UTIL: Un (1) año en almacén. No más de tres días abierto en refrigerador



El puré de tomates es un producto obtenido por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados a través de una malla no mayor de 1 milímetro, esterilizados a alta temperatura y envasados asépticamente en recipientes de papel

El producto reúne las condiciones establecidas en el art. 946 del Código Alimentario Argentino, por resolución conjunta con los países del MERCOSUR.

Estarán libres de fragmentos de piel, semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista. Estarán libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente. La dilución en agua en forma de tener un extracto seco libre de cloruro de sodio de 8,37 a 9,37%, no presentará más que 60% de campos positivos de mohos (método de Howard-Stephenson). Está libre, además, de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesantes.

INGREDIENTES: Tomates; Sal (Cloruro de sodio)

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de la porción de tomates 60g, equivalentes a 3 cucharadas de sopa. Porciones por envase: 9

	Porción	% VD (1)
Valor energético	21 Kcal.	1
Carbohidratos	3,6 g	1
Proteínas	0,8 g	1
Grasas totales	0 g	0
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas Trans.	0 g	0
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	50 mg	2

(1) El porcentaje de Valores Diarios (VD) se toman en base

a una dieta de 2000 Kcal/día

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Características Físicas:

Peso neto: 520g

Consistencia Botswick: menor de 12 cm.

Concentración: mínimo 9° Brix

Características químicas:

No posee estabilizantes, conservantes, colorantes ni espesantes.

Características microbiológicas:

Porcentaje de mohos: Menos de 60% de campos positivos seg.

Método Howard Stephenson

Esterilización por intercambiador de superficie, tipo HTST.

ALISAN S.R.L.

Av Balloffet 2292 (5600) SAN RAFAEL (Mendoza) ARGENTINA

Tel (0260) 443 8974 / 443 9014 | alisansrl@infovia.com.ar

www.alisansrl.com.ar

INDUSTRIA ARGENTINA



Mora

Tomates pelados peritas



Los Tomates Pelados consisten en el producto elaborado con los frutos frescos, sanos, limpios, maduros, de estructura consistente, lavados, pelados y sin pedúnculos, envasados con su propio jugo sin diluir ni concentrar, envasados y esterilizados industrialmente.

El producto reúne las condiciones establecidas en el art. 943 del Código Alimentario Argentino, por resolución conjunta con los países del MERCOSUR.

No presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estarán libres de todo cuerpo o sustancias extrañas. Los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán estar comprendidos entre 4,20 y 6,50 por ciento libres de cloruro de sodio.

En ningún caso este producto podrá contener menos de 5 por ciento de extracto seco total, libre de cloruro de sodio y azúcar agregados. Su pH estará comprendido entre 3,5 y 4,5.

INGREDIENTES: Tomates; Jugo de tomates

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de la porción de tomates 130g, equivalentes a 6 cucharadas de sopa. Porciones por envase: 3

	Cantidad por porción	% VD (1)
Valor energético	27 Kcal. = 115 KJ	1
Carbohidratos	7,8 g	3
Proteínas	1,2 g	2
Grasas totales	0 g	0
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas Trans.	0 g	0
Fibra alimentaria	0,7 g	3
Sodio	55 mg	2

(1) El porcentaje de Valores Diarios (VD) se toman en base a una dieta de 2000 Kcal/día

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Características Físicas:

Peso neto: 350g 400g 800g 3.000g

Peso escurrido: 200g 217g 450g 1.680g

Características químicas: No posee estabilizantes, conservantes, colorantes ni espesantes. pH. Menor de 4,5

Características microbiológicas: Esterilización industrial

Características sensoriales: Color, olor y sabor característicos. Textura: normal

EMPAQUE

Primario: Envases de hojalata

Secundario: Caja de cartón corrugado con 6, 12, y 24 unidades (Seg. Tamaño envase).

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Normales, a temperaturas entre 5 y 35 °C, en lugar seco.

VIDA UTIL: Tres (3) años en almacén en condiciones normales.

ALISAN S.R.L.

Av Balloffet 2292 (5600) SAN RAFAEL (Mendoza) ARGENTINA

Tel (0260) 443 8974 / 443 9014 | alisansrl@infovia.com.ar

www.alisansrl.com.ar
INDUSTRIA ARGENTINA



Tomate triturado

Mora



"Tomate triturado" es la conserva elaborada por trituración mecánica de tomates (*Lycopersicon Bouletum* y sus variedades), sanos, limpios, enteros, libres de pedúnculos y hojas, maduros y de estructura consistente, con o sin la adición de sal (cloruro de sodio), hasta no más de 5 por ciento, con o sin concentración de paila abierta o al vacío.

El producto reúne las condiciones establecidas en el art. 948 del Código Alimentario Argentino, por resolución conjunta con los países del MERCOSUR.

La proporción de piel, fibras y semillas en conjunto no será superior al 10% en peso, después de un triple lavado y escurrido por tamiz de 1 mm (IRAM N° 18). No presentará una proporción mayor de 50 por ciento de campos positivos de filamentos de mohos (Método de Howard-Stephenson). Está libre, además, de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesantes.

INGREDIENTES: Tomates.

INFORMACION NUTRICIONAL

Tamaño de la porción de tomates 130g, equivalentes a 6 cucharadas de sopa.

Porciones por envase: 8

	Cantidad por porción	% VD (1)
Valor energético	26 Kcal. = 108 KJ	1
Carbohidratos	3,9 g	1
Proteínas	0,9 g	1
Grasas totales	0,3 g	1
Grasas saturadas	0,1 g	0
Grasas Trans.	0,01 g	0
Fibra alimentaria	1,7 g	7
Sodio	51 mg	2

(1) El porcentaje de Valores Diarios (VD) se toman en base a una dieta de 2000 Kcal/día
ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Características Físicas: Peso neto: 1000g - Concentración: mínimo 4,5 °Brix

Características químicas: No posee estabilizantes, conservantes, colorantes ni espesantes.

Características microbiológicas:

Porcentaje de mohos: Menos de 50% de campos positivos seg. Método

Howard Stephenson . Esterilización industrial

Características sensoriales: Color, olor y sabor característicos.

EMPAQUE

Primario: Envases de vidrio de 1.000g

Secundario: Envoltura de plástico termocontraíble con 8 unidades

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Normales, a temperaturas entre 5 y 35 °C

VIDA UTIL

Tres (3) años en almacén. No más de tres días abierto en refrigerador.

ALISAN S.R.L.

Av Balloffet 2292 (5600) SAN RAFAEL (Mendoza) ARGENTINA

Tel (0260) 443 8974 / 443 9014 | alisansrl@infovia.com.ar

www.alisansrl.com.ar
INDUSTRIA ARGENTINA

