

PLAN TECHNIQUE

Article : Colis de bonbons promotionnels
Article No : 02 99

Vous trouverez le plan technique en taille réelle sur les pages suivantes.

	Ligne de contour non imprimable
	surface non imprimable
	surface conditionnellement imprimable
	largeur maximale logo
	réservé à la déclaration
	fond perdu

bonbons aux fruits citron, orange, cassis

Ingrédients : sucre ; sirop de glucose ; acidifiant : acide citrique ; arôme naturel ; colorant : curcumine, extrait de paprika, concentré de sureau.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 1639/386, matières grasses < 0,5g, dont acides gras saturés < 0,1g, glucides 95g, dont sucres 73g, protéines 0,17g, sel 0,02g.

!! L'IMPRESSION SE FAIT EN CONTINU !!

L'emplacement du modèle sur chaque bonbon individuel ne sera pas 100% identique au BAT.

Le motif à imprimer doit se répéter au moins quatre fois sur une longueur de bandeau pour obtenir une répartition uniforme du motif par bonbon.

DONNÉES D'IMPRESSION:

Merci de nous faire parvenir les données d'impression numérisées avec les polices de caractères vectorisées sous format EPS ou PDF en 300 DPI ou sous format BPM ou TIFF en 1200 PPM. Afin de faciliter la numérisation, la taille des données d'impression envoyées sur papier doit être au moins le double de celle de l'impression sur le sachet. Veuillez s'il vous plait ajouter le fond perdu indiqué sur votre conception graphique. Veuillez noter que les données d'impression doivent être fournies sans contours.

