

# PLAN TECHNIQUE

**Article :** Tube imprimé « Pâtes à mâcher acidulées »  
**Article No :** 03 24

**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 à mâcher ACIDULÉS

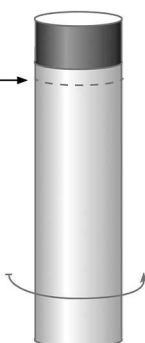
Ingrédients : sucre ; sirop de glucose ; eau ; huile de palme ; acide citrique ; gomme arabique ; maltodextrine ; amidon de tapioca ; amidon de maïs modifié ; cire de candelilla ; concentrés de jus de fruits (pomme, orange, fraise) ; arômes ; agent d'enrobage : cire de carnauba ; émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras végétaux, lécithine de tournesol ; colorants : bêta-carotène (E160a(iii)), chlorophylle au cuivre (E141(ii)), riboflavine (E101), betterave (E162), curcumine (E100).

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 1598/377, matières grasses 3,9g, dont acides gras saturés 3,3g, glucides 84,7g, dont sucres 74,2g, protéines 0g, sel 0,01g.

## NOTE :

L'impression est réalisée en CMJN.  
Les couleurs spéciales sont converties en CMJN selon les spécifications du fabricant de couleurs (p.ex. PANTONE ColorBridge).

Ligne de perforation →



## 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.

72 mm

70 mm

