

PLAN TECHNIQUE

Article : Cube à croquer pastilles chocolat multicolores
Article No : 03 27

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

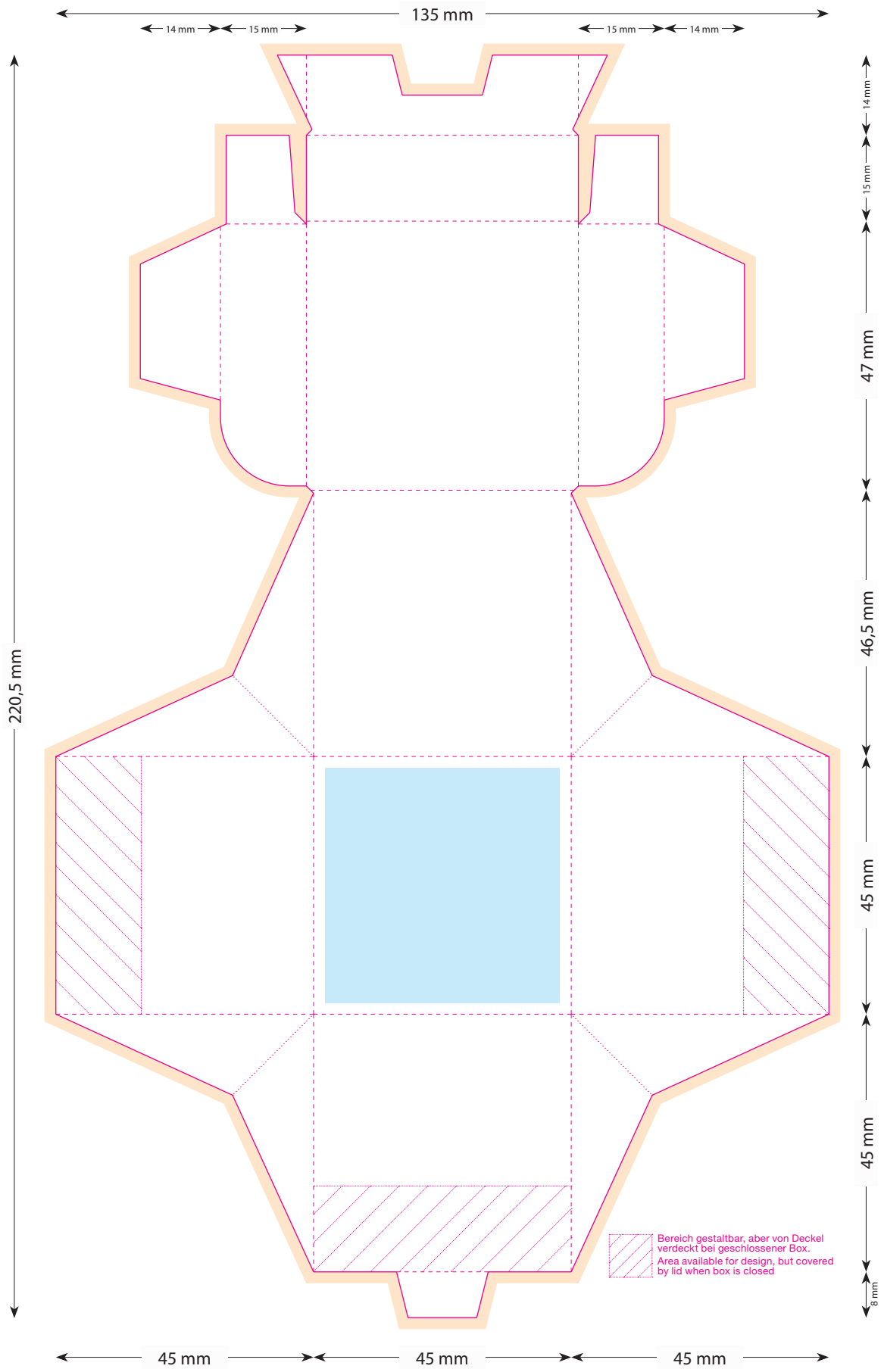
Dragées au chocolat au lait (51%) enrobées de sucre coloré


Ingrédients : sucre ; beurre de cacao ; **lait entier en poudre** ; cacao en pâte ; colorants : E170, E163, E100, E120, E141 ; **lactosérum en poudre** ; **lactose** ; amidon de riz ; **lait écrémé en poudre** ; maltodextrine ; agent d'enrobage : (cire d'abeille, blanche et jaune; cire de carnauba) ; émulsifiant : lécithine (soja) ; extrait de vanille ; arôme naturel de vanille Bourbon ; épaississant : gomme arabique, gélatine (porc). Cacao : 30 % au moins dans le chocolat au lait. Peut contenir des traces **d'arachides** et de **fruits à coque**.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 1971/469, matières grasses 16g, dont acides gras saturés 9,6g, glucides 77g, dont sucres 73g, fibres alimentaires 0,8g, protéines 3,7g, sel 0,17g.

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.




 Bereich gestaltbar, aber von Deckel
 verdeckt bei geschlossener Box.
 Area available for design, but covered
 by lid when box is closed