

PLAN TECHNIQUE

Article : **Cube à croquer perles de menthe noire**
Article No : **03 32**

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 noires à la menthe

Ingrédients : dextrose ; **amidon de froment** ; sirop de glucose ; colorant : E153 ; arôme ; agent d'enrobage : cire de carnauba ; menthol.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 1649/388, matières grasses < 0,5g, dont acides gras saturés < 0,1g, glucides 95g, dont sucres 91g, protéines < 0,1g, sel < 0,01g.

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.

