

PLAN TECHNIQUE

Article : Bonbons gélifiés en sachets de 20g « Fleurs »
Article No : 12 13 Z

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

Confiserie gélifiée Classique

Ingrédients : sirop de glucose ; sucre ; 10% de jus de pomme à base de jus de pomme concentré ; gélatine ; acidifiant : acide citrique ; arômes naturels ; colorants (concentrés de courge, carotte, pomme, carthame, spiruline et carotte noire) ; agent d'enrobage : cire de carnauba.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 1362/321, matières grasses < 0,5g, dont acides gras saturés < 0,1g, glucides 73g, dont sucres 42g, protéines 6,9g, sel 0,07g.

Options de conception pour la sous-couche blanche gratuite :



Les gabarits 1, 2 et 3 correspondent aux sous-couches blanches standard gratuites. Toute autre gabarit de sous-couche blanche sera facturé comme une couleur supplémentaire.

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.

