

PLAN TECHNIQUE

Article : **Maxi-sachet personnalisé « Végane »**
Article No : **12 58**

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 végétalienne

Ingrédients : sirop de glucose ; sucre ; 20% de jus de fruits à base de jus concentrés (ananas, pomme, mangue, pamplemousse) ; agent gélifiant : pectine ; acidifiant : acide citrique ; régulateur d'acidité : citrate tripotassique ; colorant (concentré de carotte, carthame, pomme et courge) ; arômes naturels ; arôme naturel de pamplemousse ; agent d'enrobage : cire de carnauba.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 1478/348, matières grasses < 0,5g, dont acides gras saturés < 0,1g, glucides 86g, dont sucres 37g, fibres alimentaires 0,9g, protéines < 0,5g, sel 0,06g.

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'IMPRESSON:

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.

