

PLAN TECHNIQUE

Article : **Visweetenkarte mit Himbeer-Schaumherz**
Article No : **12 97**

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

œufs en gomme aux fruits avec mousse à la vanille

Ingrédients : sirop de glucose ; sucre ; gélatine ; acidifiant : acide citrique ; arômes ; colorant : cochenille ; **protéine d'œuf de poule** ; agent d'enrobage : cire de carnauba.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 1380/325, matières grasses < 0,5g, dont acides gras saturés < 0,1g, glucides 74g, dont sucres 43g, protéines 7,6g, sel 0,07g.

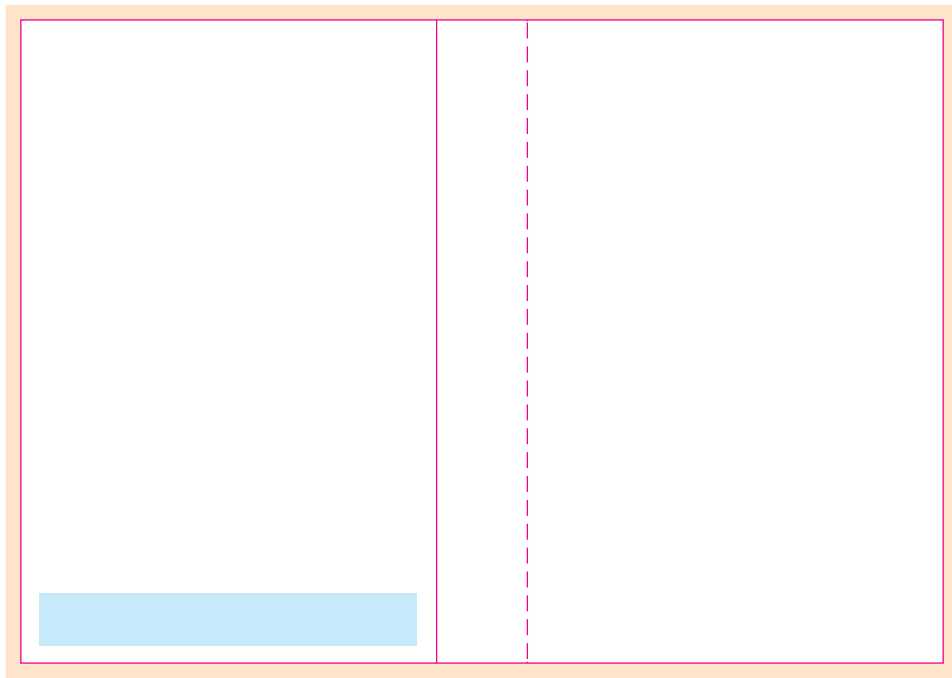
DONNÉES D'IMPRESSION:

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.

Rückseite/Back

Vorderseite/Front

126 mm



55 mm

12

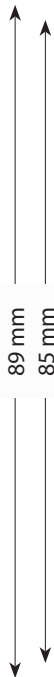
55 mm

122 mm

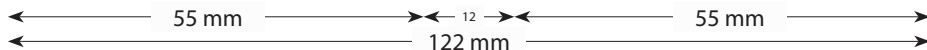
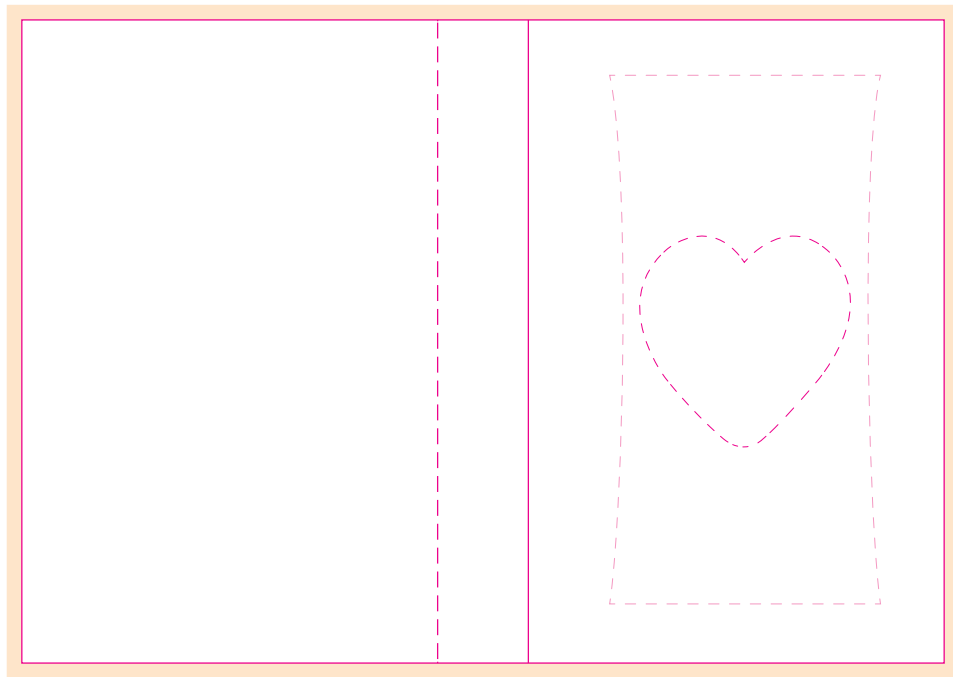
Innen links/Inside left

126 mm

Innen rechts/Inside right



89 mm
85 mm



55 mm

12

55 mm

122 mm