

PLAN TECHNIQUE

Article : Tube imprimé « Grains de café enrobés de chocolat »
Article No : 03 62

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

grains de café torréfiés, enrobés de chocolat noir, 15g

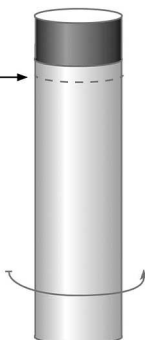
Composition : chocolat noir 80 % (pâte de cacao, sucre de canne, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine (**soja**)), grains de café 18 %, agent d'enrobage : gomme arabique ; sucre, dextrose. - Cacao : 62 % minimum dans le chocolat noir. **Peut contenir des traces de fruits à coques et de lait.** Contient de la caféine. Produit déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 2100/503 matières grasses 33g, dont acides gras saturés 19g, glucides 33g, dont sucres 31g, fibres alimentaires 18g, protéines 7,5g, sel 0,01g.

NOTE :

L'impression est réalisée en CMJN.
Les couleurs spéciales sont converties en CMJN selon les spécifications du fabricant de couleurs (p.ex. PANTONE ColorBridge).

Ligne de perforation →



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 ajouter le fond perdu indiqué sur votre conception graphique. Veuillez noter que les données d'impression doivent être fournies sans contours.

72 mm

70 mm

