



Réf. : 11673-f

Client : Guilloteau

Format : 70 x 70 mm Le filet de pourtour rouge représente la découpe

Pantone N° :



ÉTIQUETTES X2C

180, Bd. de Provence

84260 SARRIANS

☎ 04 90 12 22 90

📠 04 90 12 22 91

✉ secretariat@etiquettesx2c.com



CETTE ÉPREUVE EST LE TÉMOIN DU BON POSITIONNEMENT DES TEXTES ET IMAGES, ELLE N'EST PAS REPRÉSENTATIVE DES COULEURS DÉFINITIVES. VEUILLEZ APPORTER LE PLUS GRAND SOIN À LA RELECTURE DE CE DOCUMENT. LE BAT ACCEPTÉ, DÉGAGE L'IMPRIMEUR DE TOUTE RESPONSABILITÉ CONCERNANT D'ÉVENTUELLES ERREURS OU OMISSIONS CONSTATÉES APRÈS L'IMPRESSION. Le délai d'impression est tributaire de la date de réception de ce Bon À Tiré validé.

BAT N° 1 du 07/05/19 Accord B.A.T (date et signature) :

TARIFICATION DES BONS À TIRER

Les deux premiers B.A.T. ne seront pas facturés. Les B.A.T. suivants seront facturés 27 Euro/pièce.

Les maquettes sans suite seront facturées 60 Euro/pièce. Toute création et reprise de document fera l'objet d'une facturation.

Fromager d'Affinois Léger
Fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé / Pasteurized cow's milk soft cheese / Queso de pasta blanda de leche de vaca pasteurizada / Formaggio di pasta molle al latte vaccino pastorizzato / Kaas van gepasteuriseerde koemelk, zacht zuivel met wilflora / Französischer Weichkäse aus Kuhmilch, mit pasteurisierter Milch hergestellt. Ingrédients : lait de vache, sel, ferments lactiques et d'affinage, coagulant / Ingredients: cow's milk, salt, ferments, rennet / Ingredienti : latte vaccino, sale, fermenti, caglio / Ingrediënten : koemelk, zout, melkkiem, stremsel / Ingredientes : leche de vaca, sal, fermentos, cuajo
Poids net à l'emballage - Net weight - Peso neto - Netto gewicht - Nettogewicht - Peso netto : 1,5 kg e
FR 42.168.001 CE 11673-f 3 307901 200025
A conserver au frais - Keep refrigerated - Koel bewaren - Conservare in frigo - Conservar en frío : +4°C +8°C. Bei +4 bis +8°C aufbewahren
Fromagerie GUILLOTEAU 42410 PELUSSIN - FRANCE www.fromagerdaffinois.com
À consommer de préférence avant le / Best before / Consumir preferentemente antes del / Ten minste houdbaar tot / Minstens houdbaar bis / Da consumarsi preferibilmente entro il:
10 x 66 mm

Hauteur Mini des bas de casse = 1,2mm

À renseigner :

SENS DE LECTURE ET ENROULEMENT

Enroulement EXTÉRIEUR



ou

Diamètre intérieur du MANDRIN

Ø 38 Ø 40 Ø 40 Ø 76

Enroulement INTÉRIEUR



Diamètre de la BOBINE

Input box for diameter of the bobbin

OU

Nombre d'étiquettes par rouleaux

Input box for number of labels per roll