



INFO

- Größe ca. 27 x 27 mm, Höhe 2mm
- Druckfläche der Pralinen ist feine weiße belgische Schokolade
Mindesthaltbarkeit 6 Monate nach Auslieferung
Bitte trocken lagern, vor Wärme schützen (nicht im Kühlschrank lagern)

ACHTUNG:

Da die Schokolade nicht rein weiß sondern cremefarben ist und mit streng kontrollierten Lebensmittelfarben gedruckt wird, kommt es zu Farbabweichungen.

Dateiformate	PDF - PDF/X-3:2002 Standard
Farbprofil	ISO Coated v2 300% (ECI) zum Prüfen! Bitte nicht einbetten
Endformat	27 mm x 27 mm (Druckfläche)
Beschnittzugabe pro Seite	1 mm
Dateiformat	29 mm x 29 mm
Sicherheitsabstand	2,5 mm auf Datei mit Beschnittzugabe und 1,5 mm auf das Endformat 27 mm x 27 mm
Farbmodus	CMYK, Graustufen (Abweichungen je nach Produkt)
Auflösung	356 dpi
Schriften	in Pfade umgewandelt
Sonstige wichtige Infos für die Datenanlieferung	<p>Wichtige Hinweise:</p> <p>Der Druck erfolgt ausschließlich auf weiße Schokolade. Da die Schokolade nicht rein weiß, sondern cremefarben ist und wir mit streng kontrollierten Lebensmittelfarben arbeiten, kommt es zu Farbabweichungen vom Originalfoto oder Original-Logo.</p>
Linienstärken	<p>Positive Linien (dunkle Linie auf hellem Hintergrund) müssen eine Stärke von mindestens 0,25 Punkt (0,09 mm) haben.</p> <p>Negative Linien (helle Linie auf dunklem Hintergrund) müssen eine Stärke von mindestens 0,5 Punkt (0,18 mm) haben.</p>
Angaben zum PDF	<p>Auch bei verkleinerten Grafiken dürfen die Linienstärken nicht unter den angegebenen Maßen liegen.</p> <p>PDF-Daten müssen dem PDF/X-3:2002 Standard entsprechen.</p> <p>Bitte beachten Sie folgende Vorgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - PDF-Version muss 1.3 sein - keine Transparenzen - Die Transparenzreduzierung muss so gewählt werden, dass Texte und Vektoren nicht in Bilddaten konvertiert werden. - keine gefärbten Musterzellen/Kachelmuster - keine Kommentare oder Formularfelder - keine Verschlüsselungen (z.B. Kennwortschutz) - keine OPI-Kommentare - keine Transferkurven - Geben Sie ein Output-Intent an