



MQ3051601

SINEAMIN
le tagliatelle

SINEAMIN

Alimento a fini medici speciali | Food for special medical purposes |
Alimento para usos médicos especiales | Alimento para fins medicinais específicos

IT Indicazioni Per la gestione dietetica di soggetti con insufficienza renale cronica e aminoacidopatie metaboliche. La pasta Sineamin® è inoltre indicata nelle diete aproteiche, prive di glutine ed a basso contenuto di sodio, potassio e fosforo.
Modalità di conservazione Conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce e da fonti dirette di calore. Il termine minimo di conservazione si riferisce al prodotto correttamente conservato, in confezione integra.
Avvertenze importanti Sineamin® deve essere usato sotto controllo medico. Sineamin® non può essere utilizzato come unica fonte di alimentazione. La presenza di cartamo, di origine naturale, in Sineamin® può portare a variazioni di intensità di colore da un lotto all'altro.
Consigli per la cottura Portare ad ebollizione un'abbondante quantità d'acqua (almeno un litro ogni 100 g di pasta), aggiungere sale (solo se approvato dal medico), versare la pasta e agitare energicamente. Cuocere a fuoco vivo per il tempo indicato nella confezione. Il tempo di cottura è comunque modificabile secondo le preferenze personali: si consiglia di assaggiare la pasta per la valutazione del livello di cottura desiderato.

EN Indications For the dietary management of individuals with chronic kidney failure and metabolic aminoacidopathies. Sineamin® pasta is also indicated in protein-free and gluten-free diets, and has a low content of sodium, potassium, and phosphorus.
Storage conditions Store the product in a cool and dry place, away from light and sources of direct heat. The minimum durability date refers to the product in an unopened, correctly stored package.
Important warnings Sineamin® must be used only under medical supervision. Sineamin® cannot be used as one's only source of food. The presence of safflower, of natural origin, in Sineamin® can lead to variation in color intensity between batches.
Cooking suggestions Boil an abundant amount of water (at least a liter for each 100 g of pasta), add salt (only if approved by the physician), add the pasta, and stir energetically. Cook on a high flame for the time indicated on the package. In any event, cooking time can be modified according to individual preference: it is recommended that pasta is tasted to assess the desired level of cooking.

6-8 min 250 g e 8.82 oz



PIAM FARMACEUTICI S.p.A
Via Fieschi 8, 16121 - GENOVA, Italy
www.piamfarmaceutici.com
* registered trademark owned by PIAM FARMACEUTICI S.p.A

Prodotto nello stabilimento di | Manufactured on the plant in |
Fabricado en la planta de | Fabricado em
Via Balestreni 236 - Ponte a Moriano, Lucca, Italy

Distribuido en España por: | Distribuido em Portugal por:

Piam Iberia S.L.U
Calle Lagasca, 106 - 28006 Madrid, España
N. RGSEAA: 26.020001/M

Lotto n. | Lot no. | N° de lote: | Lote n°:

Da consumarsi preferibilmente entro il: |
Best before: | Consumir preferentemente antes del: |
Consumir de preferéncia antes de:

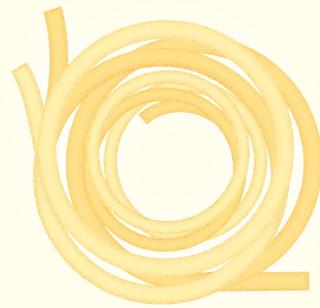
Vedi sotto | See below | Ver abajo | Ver abaixo



Código ANF - 7097758



le tagliatelle



PASTA APROTEICA
LOW PROTEIN PASTA
PASTA APROTEICA
MASSA APROTEICA

GLUTEN FREE

Astuccio PAP 21 • Carta
Busta PP 5 • Plastica
Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo comune.

INGREDIENTI Amido di mais, fecola di patate, amido di riso, emulsionante E471, cartamo. Può contenere tracce di soia.
INGREDIENTS Maize starch, potato starch, rice starch, emulsifier E471, safflower. May contain traces of soya.
INGREDIENTES Almidón de maíz, fécula de patata, almidón de arroz, emulgente E471, cártamo. Puede contener soja.
INGREDIENTES Amido de milho, fécula de batata, amido de arroz, emulsionante E471, cártamo. Pode conter vestígios de soja.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE | NUTRITIONAL INFORMATION |
INFORMACIÓN NUTRICIONAL | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL *

Valore energetico Energy	1550/ kJ/
Valor energético Valor energético	364 kcal
Grassi Fats Grasas Lípidos	1.3 g
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids de las cuales ácidos grasos saturados dos quais ácidos gordos saturados	0.3 g
Carboidrati Carbohydrates Hidratos de carbono Hidratos de carbono	87.4 g
di cui zuccheri of which sugars de los cuales azúcares dos quais açúcares	0.3 g
Fibra alimentare Fiber Fibra alimentaria Fibra alimentar	1.0 g
Proteine Proteins Proteínas Proteínas	0.5 g
Sale Salt Sal Sal	< 0.05 g
pari a sodio equal to sodium de los cuales sodio das quais sódio	< 20 mg

MINERALI | MINERALS | MINERALES | MINERAIS *

Fosforo Phosphorus Fósforo Fósforo	< 20 mg
Potassio Potassium Potasio Potássio	< 20 mg
Sodio Sodium Sodio Sódio	< 20 mg

AMINOACIDI | AMINO ACIDS | AMINOÁCIDOS | AMINOÁCIDOS *

Fenilalanina Phenylalanine Fenilalanina Fenilalanina	< 10 mg
Tirosina Tyrosine Tirosina Tirosina	< 20 mg

* x 100 g di prodotto | per 100 g of product | por 100 g de producto | p/ 100 g de produto