

MQ3051601



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 Balestrieri 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 preferència antes de:

Vedi sotto | See below | Ver abajo | Ver abaixo



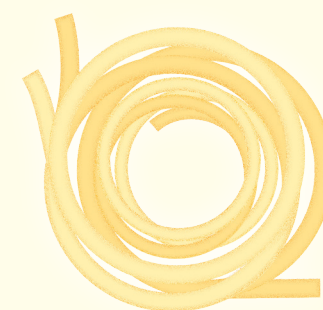
Código ANF - 7097758



SINEAMIN  
le tagliatelle

SINEAMIN

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.

### 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

**ES Indicaciones** Pasta aproteica, sin gluten y con bajo contenido de sodio, potasio y fósforo indicada para el manejo dietético de sujetos con insuficiencia renal crónica y aminoacidopatías metabólicas.  
**Modo de conservación** Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz y de fuentes directas de calor. La fecha de consumo preferente se refiere al producto correctamente conservado, en su envase sin abrir.  
**Aviso importante** Para el manejo dietético de sujetos con insuficiencia renal crónica y aminocidopatías metabólicas. Sineamin® debe ser utilizado bajo control médico. Sineamin® no puede ser empleado como única fuente de alimentación. La presencia de cártamo, de origen natural, en Sineamin® puede provocar variaciones de intensidad en el color de un lote a otro.  
**Consejos para la cocción** Hervir una cantidad abundante de agua (al menos 1 litro por cada 100 g de pasta), añadir sal (solo si lo aprueba el médico), verter la pasta y agitar energicamente. Cocinar a fuego alto durante el tiempo indicado en el envase. El tiempo de cocción puede modificarse según las preferencias personales: se aconseja probar la pasta para evaluar el nivel de cocción deseado.

**PT Indicações** Para a gestão nutricional de pessoas com insuficiência renal crónica e patologias metabólicas relacionadas com aminoácidos. A massa Sineamin® também é indicada em dietas aproteicas, isento de glúten, e com baixo teor de sódio, potássio e fósforo.  
**Condições de conservação** Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de fontes diretas de calor. A data de durabilidade mínima refere-se ao produto conservado corretamente na embalagem original fechada.  
**Advertências importantes** Sineamin® deve ser utilizado sob supervisão médica. Sineamin® não pode ser utilizado como fonte única de alimentação. No Sineamin® a presença de cártamo, de origem natural, pode levar a variações na intensidade da cor, de um lote para outro.  
**Modo de preparação** Em água abundante e a ferver (pelo menos 1 litro por 100 g de massa), adicionar sal (apenas se aprovado pelo médico), colocar a massa e agitar energicamente. Cozinhar em chama alta durante o tempo indicado na embalagem. O tempo de cozedura pode ser alterado de acordo com as preferências pessoais: é aconselhável provar a massa para avaliar o ponto de cozedura desejado.

**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 los 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