

[illegible]

Indicaciones: Para patología aguda y crónica con bajo contenido de sodio y fósforo indicadas para el manejo dietético de sujetos con insuficiencia renal crónica y aminoácidos metabólicos.

Modo de conservación: Conservar en un lugar fresco y seco. Protegerse de la luz y de flautas directas de calor.

La fecha de consumo preferente se refiere al producto comercialmente conservado, en su envase sin abrir.

Also importante: Para el manejo dietético de sujetos con insuficiencia renal crónica y aminoácidos metabólicos.

Sinmim® debe ser utilizado bajo control metabólico. Sinmim® no puede ser empleado como fuente de alimentación. La presencia de caratmo, de origen natural, en Sinmim® puede causar variaciones de intensidad en el color de un lote o de otro. Sinmim® tiene una cantidad bastante alta de agua (al menos 1 litro por cada 100 g de Sinmim®) así como lo aprueba el médico. Vierte la pasta y agítala energícamente. Con una fregada al durante el tiempo indicado en el tiempo de cocción poder la modificar según las preferencias personales. Se aconseja probar la pasta en agua en el cocción deseado.

⚠️ Indications: For the dietary management of individuals with chronic kidney failure and metabolic anionodysphoresis.

Sinnam® (pasta) is also indicated in protein-free and gluten-free diets, and has a low content of product in 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: Sinnam® must be used only under medical supervision. Sinnam® cannot be used as one's only source of food. The presence of saltwater, of natural origin, in Sinnam® can lead to variation in color intensity between batches.

Cooking suggestions: Boil an abundant amount of water (at least 1 liter for each 100 g of pasta), add salt (only if approved by the physician). Cook the pasta, and stir energetically. Cook on a cooking time (for the time indicated on the package, in my event, it is recommended that pasta is tasted to assess the desired level) of cooking.

11 Indicazioni: Per la gestione dietetica di soggetti con insufficienza renale cronica e emicipocondriacismo metabolico.

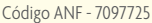
La pasta Simeinim® è inoltre indicata nelle diete ipoproteiche, prive di glutine e a basso contenuto di sodio, potassio e fosforo.

Modalità di conservazione: Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e dai forti effetti di calore.

Il termine minimo di conservazione si riferisce al prodotto correttamente conservato, in confezione integra.

Avvertenze importanti: Simeinim® deve essere usato sotto controllo dietetico. Simeinim® non può essere utilizzato come unica fonte di alimentazione. La presenza di caroteni di colore naturale in Simeinim® può portare a variazioni di intensità di colore durante la cottura.

Consigni per la cucina: Portare ad ebullizione un abbondante quantitativo di 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 indicato secondo le preferenze personali. Si consiglia di assaggiare la pasta per la valutazione del livello di cottura desiderato.



gli spaghetti

SINEAMIN



Prodotto nello stabilimento di | Manufactured on the plant in | Fabricado en la planta de | Fabricado em
Via Balestreri 236 - Ponte a Moriano, Lucca, Italy
Distribuido en España por: | Distribuido em Portugal por:
Piam Iberia S.L.U Calle Lagasa, 106 - 28006 Madrid, España N. RGSEA: 26.020001/M

MASSA APROTEICA

GLUTEN FREE

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 Valor energético Valor energético	1550 kJ / 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 | MINÉRAIS *

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 producto

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

Da consumarsi preferibilmente entro il: |

Best before: | Consumir preferentemente

antes del. | Consumir de preferencia antes de

Vedi lato | See side | Ver lado | Ver lado

Astuccio	Busta
PAP 21	PP 5
Carta	Plastica

Raccolta differenziata.
Verifica le disposizioni
del tuo comune.