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/ 364 kJ/ 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

SINEAMIN

le penne rigate

SINEAMIN

le penne rigate

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.

MQ3008801

7097709

Código ANF - 7097709

8 032551 580269

SPECIALIZED CLINICAL NUTRITION
MEDIFOOD®
A DIVISION OF PIAM

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 Balestreri 236 - Ponte a Moriano, Lucca, Italy

Distribuido en España por: | Distribuído 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 preferência antes de:

Vedi sotto | See below | Ver abajo | Ver abaixo

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.

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 enérgicamente. 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.

10-12 min

500 g ℮
17.64 oz