

MQ3J08701



Código ANF - 7097725



# SINEAMIN gli spaghetti SINEAMIN



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

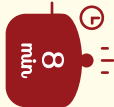
Prodotto nello stabilimento di | Manufactured on the plant in | Fabricado en la planta de | Fabricado em  
Via Balestreri 236 - Ponte a Moriano, Lucca, Italy

Distribuido en España por: | Distribuido em Portugal por:  
Piam Iberia S.L.U Calle Lagasca, 106 - 28006 Madrid, España N. RGSEAA: 26.020001/M

# gli spaghetti

GLUTEN FREE

PASTA APROTEICA  
LOW PROTEIN PASTA  
PASTA APROTEICA  
MASSA APROTEICA



500 g e | 17,64 oz  
Alimento a fini medici speciali |  
Food for special medical purposes |  
Alimento para usos médicos especiales |  
Alimento para fins medicinais específicos

**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	13 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 di cui zuccheri   of which sugars   de los cuales azúcares   dos quais açúcares	87,4 g
Fibra alimentare   Fiber   Fibra alimentaria   Fibra alimentar	1,0 g
Proteine   Proteins   Proteínas   Proteínas	0,5 g
Sale   Salt   Sal   Sal pari a sodio   equal to sodium   de los cuales sodio   das quais sódio	-0,05 g -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

Lotto n. | Lot no. | Nº de lote | Lote n°:  
Da consumarsi preferibilmente entro il. | Best before: | Consumir preferentemente antes de: | Consumir de preferência 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.

**IT Indicazioni** Per la gestione dietetica di soggetti con insufficienza renale cronica e amminocidopatie metaboliche. La pasta Sineamin® è inoltre indicata nelle diete iproteiche, 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 variazioni di colore da un lotto all'altro 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 sallowing 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, it is recommended that pasta is tasted to assess the desired level of cooking.

**ES Indicaciones** Pasta apteica, sin gluten y con bajo contenido de sodio, potasio y fósforo indicada para el manejo dietético de sujetos con insuficiencia renal crónica y amioacidopatías metabólicas. A masa Sineamin® también e indicada em dietas hiproteicas, 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 cocção pode ser alterado de acordo com as preferências pessoais e aconselhável ser alterado de acordo com as preferências pessoais. Se aconselja 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 amioácidos. A massa Sineamin® também é indicada em dietas hiproteicas, 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 cocção pode ser alterado de acordo com as preferências pessoais e aconselhável ser alterado de acordo com as preferências pessoais. Se aconselja probar la pasta para evaluar el nivel de cocción deseado.