



Critères de qualité des sachets de farine BAMiSA®

Version du 13/ 01/ 2023

1° La conformité du Conditionnement est déterminée par cinq critères :

- Conditionnement en sachets BAMiSA® normalisés
- Hermétisme des soudures
- Poids réel de la farine égal ou supérieur à 500 grammes
- Poids réel du malt de céréale égal ou supérieur à 8 grammes
- Identification du lot par inscription : du lieu de production, du nom du producteur, de la date de fabrication

Le conditionnement est conforme si les 5 critères sont respectés.

2° La Qualité Bactériologique de la farine est déterminée par le dénombrement de 4 germes comparé à C et la recherche de salmonelles :

Germes	Dénombrement et valeur C pour chaque germe					
	inférieur à C	jusqu'à C x 3	jusqu'à C x 10	jusqu'à C x 100	jusqu'à C x 1000	au-delà de C x 1000
Germes aérobies, 30°C	< 200 000 / g	600 000	2 000 000	20 000 000	200 000 000	
Entérobactériaceae *	< 1000 / g	3 000	10 000	100 000	1 000 000	
Staph. Coag +	< 10 / g	30	100	1 000	10 000	
Moisissures	< 1000 / g	3 000	10 000	100 000	1 000 000	
Salmonella	Non détecté/ 25g	Détecté/25g = - 3				
Qualité bactériologique	+2 satisfaisante	+1 Insuffisante	0 Insuffisante	-1 Insuffisante	-2 Insuffisante	-3 Insuffisante

* dont Eschérichia, Shigella, Klebsiella, Yersinia, Protéus Salmonella

L'objectif de qualité bactériologique est atteint à partir de +2.

3° La Qualité Chimique de la farine est déterminée par le respect des valeurs suivantes, pour 100g de farine

<ul style="list-style-type: none"> - Protéides : ≥ 15g - Lipides : ≥ 11g - Glucides: 63g ± 3g - Matières minérales : ≤ 3g - Humidité : ≤ 5g - Valeur énergétique : ≥ 425 Kcal (≥ 1775 Kjoules) 	<p style="text-align: right;">■ Chaque valeur respectée donne un point.</p> <p>La qualité chimique est qualifiée de :</p> <p>Très Bonne si 6 points sont obtenus</p> <p>Bonne si 5 points sont obtenus</p> <p>Acceptable si 4 points sont obtenus</p> <p>Insuffisante si moins de 4 points sont obtenus</p>
--	--

L'objectif de qualité chimique est atteint à partir de 4 points sur les 6.

4° L'efficacité de l'amylase naturelle (AN), malt ou patate douce, est évaluée par la mesure de la Vitesse d'Écoulement d'une bouillie-concentrée, liquéfiée par 0,5g de l'AN expertisée. La VE est mesurée en mm/30 secondes. Cette mesure se fait sur deux types de bouillies :

- Une bouillie préparée avec 60g de la farine conditionnée avec l'AN et 200 ml d'eau. La consistance de cette bouillie est mesurée avant et après sa liquéfaction. La VE mesurée après liquéfaction évalue le "**Pouvoir de liquéfaction de l'AN**". Le changement de consistance de la bouillie reproduit ce qui se passera lors de la préparation de BCL. Pour être considérée comme BCL, sa VE doit être supérieure à 60 mm/30 sec. (NB. L'effet liquéfiant doit aussi être interprété en fonction de la consistance de la bouillie avant sa liquéfaction).
- Une bouillie témoin préparée avec 20g de farine Maïzéna® et 200 ml d'eau. La VE mesurée après liquéfaction évalue, de façon standardisée, l' "**activité amylasique de l'AN**".

Correspondances entre la consistance observée d'une bouillie BAMiSA et la VE mesurée.		Qualification de l'efficacité du malt pour liquéfier une BC, selon la mesure de la VE	
Selon l'observation avant et après liquéfaction	Selon la mesure de la VE après liquéfaction		
très compacte	Pas d'écoulement	inexistante	000
très épaisse	VE < 5	inexistante	00
épaisse	VE entre 5 et 29	très faible	0
pâteuse	VE entre 30 et 59	faible	±
onctueuse	VE entre 60 et 89	acceptable	+
coulante	VE entre 90 et 119	moyenne	++
fluide	VE entre 120 et 179	forte	+++
liquide	VE ≥ 180	très forte	++++

L'objectif d'efficacité de l'Amylase Naturelle est atteint si la VE est supérieure à 60 mm/30 secondes.

5° Autres observations non prises en compte dans les critères d'expertise

- Indication du prix de vente, - Céréale utilisée pour la farine (petit mil ou maïs) et pour le malt (sorgho rouge, petit mil, maïs,...) - Aspects de la bouillie avant sa liquéfaction : Consistance, Couleur, Odeur, pH - Texture de la bouillie, fine, grossière, granuleuse,...

NB. Le choix de ces critères d'expertise est développé dans le Document 03e "Objectifs de qualité".