



# Critères pour l'expertise de qualité de la Farine BAMiSA

révision 04 09 2018

## 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 complète du lot (inscription du lieu et de la date de fabrication)

*Chaque critère respecté donne un point.*

Lorsque les 5 points sont obtenus, le conditionnement est conforme.

A partir de 4 points et en deçà, le conditionnement n'est pas conforme.

## 2° La Qualité de la farine est déterminée par le dénombrement de cinq germes :

	Valeurs attendues	Détermination de la note par comparaison du résultat à l'échelle de valeur					
		En deçà de VA	De VA à VA x 3	De VA x 3 à VA x 10	De VA x 10 à VA x 100	De VA x 100 à VA x 1000	VA x 1000 et au-delà
Germes aérobies, 30°	< 200 000 / g	200 000	600 000	2 000 000	20 000 000	200 000 000	
Entérobactériaceae *	< 1000 / g	1 000	3 000	10 000	100 000	1 000 000	
Staph. Coag +	< 10 / g	10	30	100	1 000	10 000	
Moisissures	< 1000 / g	1 000	3 000	10 000	100 000	1 000 000	
Salmonella	Absence / 25 g						Présence
Note +3 à -3	+3	+3 satisfaisant	+2 Acceptable	+1 Insuffisant	-1 non satisfaisant	-2 non satisfaisant	-3 contaminé

\* dont Eschérichia, Shigella, Klebsiella, Salmonella...

La qualité bactériologique est qualifiée de :

- : Satisfaisante (+3)
- : Acceptable (+2)
- : Insuffisante (+1)
- : Non satisfaisante (-1, -2 ou -3)

*Le résultat le moins bon détermine la note.*

## 3° La Qualité Chimique de la farine est déterminée selon le respect ou non des valeurs suivantes :

Pour 100g de farine :

- Protides : ≥ 15g
- Lipides : ≥ 11g
- Glucides: 63g ± 3g
- Matières minérales : ≤ 3g
- Humidité : ≤ 5g
- Valeur énergétique : ≥ 425 Kcal (≥ 1775 Kjoules)

*Chaque valeur respectée donne un point.*

La qualité chimique est qualifiée de :

- : Très Bonne si 6 points sont obtenus
- : Bonne si 5 points sont obtenus
- : Acceptable si 4 points sont obtenus
- : Insuffisante si moins de 4 points sont obtenus

## 4 ) La Qualité amyliques du malt est évaluée par la mesure de la vitesse d'écoulement (VE) de bouillies liquéfiées par le malt, exprimée en mm / 30 secondes, selon 2 procédures.

	Procédure 1 : Evaluation de l'Activité amyliques du malt	Procédure 2 : Evaluation du Pouvoir de liquéfaction du malt.
Substrat	Bouillie standardisée, (20g de la farine Maïzéna® + 200 ml d'eau + 0,5g de malt, à 40°C)	Bouillie BAMiSA, préparée selon la Recette 1+2+3 (60g de la farine du sachet + 200 ml d'eau + 0,5g de malt, à 40°C)

L'activité amyliques et le pouvoir de liquéfaction du malt de l'échantillon est

: très forte ++++ si VE ≥ 180  
 : forte +++ si 179 ≥ VE ≥ 120  
 : moyenne ++ si 119 ≥ VE ≥ 60  
 Insuffisante : faible + si 59 ≥ VE ≥ 30  
 Insuffisante : très faible ou nulle 0 si 29 ≥ VE

## Autres observations, non retenues comme critères de qualité

- Indication du prix de vente, nature de la céréale (petit mil ou maïs), nature du malt (sorgho, petit mil, maïs...)
- Couleur et pH du mélange eau-farine avant cuisson.
- Consistance de la bouillie avant l'introduction du malt : 0 très épaisse, 00 solide, 000 dure.
- Texture de la bouillie avant l'introduction du malt.

Le document 03g – "Expertise des sachets", développe l'argumentaire de ces critères de qualité.