

Fabrication de la Farine BAMiSA et de l'Amylase naturelle

Version du 14 06 2023

PROPORTIONS DES INGREDIENTS EN POIDS

Ce tableau permet de connaître les **quantités de chaque ingrédient "prêt à être mélangé"** qui sont nécessaires à la fabrication de **X Kg** de farine. (Pour les céréales et les légumineuses, il s'agit d'ingrédients grillés).

Les quantités d'ingrédients bruts nécessaires sont indiquées, de façon approximative (~). (Majorer ou minorer ces quantités selon la qualité des ingrédients bruts).



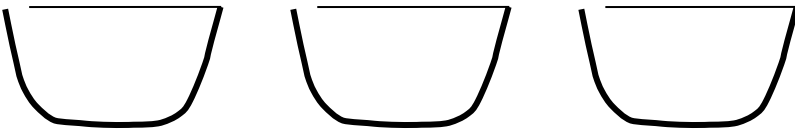
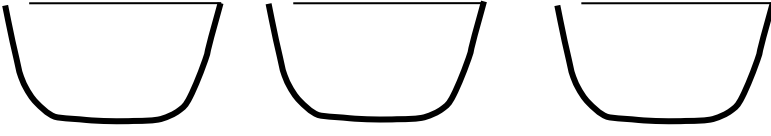

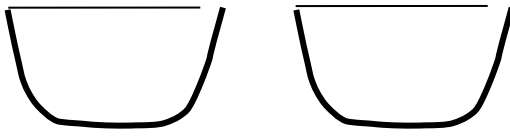

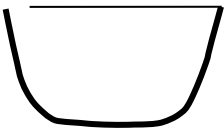
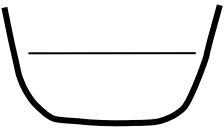
Ce tableau permet aussi de prévoir les quantités d'ingrédients bruts qu'il faut approvisionner pour éviter les ruptures de production.

	Quantité de Kg de FARINE souhaitée ou nombre de SACHETS de 500 grammes			
	10 Kg 20 s.	25 Kg 50 s.	50 Kg 100 s.	1 Tonne 2 000 s.
Ingrédients pour la farine'	<u>Poids des ingrédients préparés</u> <u>nécessaires au mélange 621</u> <i>Poids des ingrédients bruts (estimation)</i>			
Petit Mil ou Maïs grillés <i>Grains bruts</i> (± 1/4 de résidus)	6 Kg ~ 8 Kg	15 Kg ~ 20 Kg	30 Kg ~ 40 Kg	600 Kg ~ 800 Kg
Soja grillé <i>Soja brut</i> (± 1/3 de résidus)	2 Kg ~ 3,2 Kg	5 Kg ~ 8 Kg	10 Kg ~ 16 Kg	200 Kg ~ 320 Kg
Arachide grillée <i>Arachide grains bruts</i> (± 1/10 ^{ème} de résidus)	1 Kg ~ 1,1 Kg	2,5 Kg ~ 2,7 Kg	5 Kg ~ 5,5 Kg	100 kg ~ 110 Kg
Sucre	0,900 Kg	2,250 Kg	4,500 Kg	90 Kg
Sel Iodé	< 100 g	< 250g	< 500 g	< 10 Kg
Ingrédients pour l'amylase naturelle	Poids des ingrédients nécessaires à la préparation de l'amylase naturelle <i>Estimations du poids des graines brutes</i>			
Malt tamisé, <i>Graines de Sorgho, Maïs, Petit-mil, ...pour préparer le malt. (± la moitié de résidus)</i>	0,2 Kg ~ 0,4 Kg	0,5 Kg ~ 1 Kg	1 Kg ~ 2 Kg	20 kg ~ 40 Kg
Ou patate douce tamisée	0,2 Kg	0,5 Kg	1 Kg	20 kg

Fabrication de la Farine BAMiSA

PROPORTIONS DES INGREDIENTS EN VOLUMES

Les ingrédients préparés et grillés sont mélangés
selon la formule "621"

Ingrédients	Volumes de chaque ingrédient
PETIT MIL grillé ou  MAÏS grillé 	 6 VOLUMES 
SOJA grillé 	2 VOLUMES 
ARACHIDE grillée 	1 VOLUME 
SUCRE	1/2 VOLUME 
SEL IODÉ	< 1/10 VOLUME 