



Critères pour l'expertise de qualité de la Farine BAMiSA

révision janvier 2016

1° La Qualité du Conditionnement est déterminée d'après cinq critères :

- Conditionnement en sachets BAMiSA® labellisé
- Hermétisme des soudures
- Poids réel de la farine supérieur ou égal à 500 grammes
- Poids réel du malt de céréale supérieur ou égal à 8 grammes
- Identifiants du lot (inscription du lieu et de la date de fabrication)

*Chaque critère respecté
donne un point.*

Le conditionnement est de qualité conforme si les 5 points sont obtenus et non conforme en deçà.

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

- | | | |
|---------------------------|---------------|--|
| - Flore aérobie mésophile | - Moisissures | <i>Selon le dénombrement (document 03g),
les farines sont classées en 6 catégories</i> |
| - Entérobactériaceae | - Salmonella. | |
| - Staphylocoques | | |

La qualité bactériologique est qualifiée de :

Très satisfaisante	(+3)
Satisfaisante	(+2)
Acceptable	(+1)
Non satisfaisant	(-1, -2 ou -3)

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

Pour 100g de farine :

- | | | |
|---------------------------|--|---|
| - Protides : $\geq 15g$ | - Matières minérales : $\leq 3g$ | <i>Chaque valeur respectée
donne un point</i> |
| - Lipides : $\geq 11g$ | - Humidité : $\leq 5g$ | |
| - Glucides : $63g \pm 3g$ | - Valeur énergétique : $\geq 425 Kcal$ ($\geq 1775 Kjoules$) | |

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 amylasique du malt est évaluée par la mesure de la vitesse d'écoulement (VE)

des bouillies, à 40°C, après action de 0,5 g de malt, selon 2 procédures :

	Procédure 1 Activité amylasique	Procédure 2 Pouvoir de liquéfaction
Substrat	Bouillie standardisée de farine Maïzéna® Soit 20g de la farine de Maïs + 200 ml d'eau + 0,5g de malt	Bouillie de farine BAMiSA préparées selon la Recette 1+2+3 Soit 60g de la farine du sachet + 200 ml d'eau + 0,5g de malt

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

: très forte	++++	si VE > 180
: forte	+++	si 180 > VE > 120
: moyenne	++	si 120 > VE > 60
: faible	+	si 60 > VE > 30
: très faible ou nulle	0	si 30 > VE

Autres observations, non retenues comme critères de qualité

- Indication du prix de vente, origine du malt,
- 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.
Cette consistance détermine aussi le pouvoir de liquéfaction, les bouillies très épaisses étant plus difficile à liquéfier

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

Les analyses bactériologiques et chimiques sont réalisées, pour l'APPB, par le
Laboratoire Agro Vétérinaire Départemental de Seine Maritime, 76175 Rouen, France.