

Fiche Produit	LA FARINE BAMiSA®	
--------------------------	--------------------------	---

Version du 29/04/2025

La farine BAMiSA® est une **farine composée**, (ou **farine enrichie**), **précuite**, associant une céréale et deux légumineuses grasses. Elle a une **forte teneur en protéines**, en particulier en lysine, et une **forte teneur en lipides**.

Ses ingrédients proviennent de l'agriculture locale.

Sa mise au point répond aux lignes directrices du Codex Alimentarius relatives aux "Préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge" (CAC/GL 08-1991). Les spécifications microbiologiques pour les expertises de qualité tiennent compte des spécifications pour les « Produits déshydratés nécessitant un chauffage avant consommation » (CA/RCP 21 1979).

INGREDIENTS : LA FORMULE "621"

Petit Mil (ou maïs) grillé * **60 %** ou **6 volumes**
Soja grillé : **20 %** ou **2 volumes** + **Sucre** : **9 %**
Arachide grillée : **10 %** ou **1 volume** **Sel iodé** < **1 %**.

*Préférer le petit mil (Pearl millet) au maïs et au sorgho pour sa richesse en protéine et en fer

VALEUR NUTRITIONNELLE :

Protides ≥ 15 g	Humidité < 5 g	Valeur énergétique
Lipides ≥ 11 g	Minéraux ≤ 3 g	≥ 425 Kcal/100g
Glucides 63 g ± 3 g		≥ 1775 KJoules/100g

Valeurs attendues pour 100 g de farine

TENEURS MINERALES

Fer 7 - 10 mg	Cuivre 0,50 – 0,60 mg	Sodium < 300 mg
Zinc 5,6 - 6 mg	Phosphore 260 - 280 mg	Iode selon qualité
Calcium 70 - 100 mg	Magnésium 110 – 130 mg	du sel iodé

Valeurs attendues pour 100 g de farine, selon Tables de composition des aliments

CONDITIONNEMENT – CONSERVATION

- La farine BAMiSA® est conditionnée par 500g dans des sachets résistants et hermétiquement soudés de polyéthylène épais (≥60µm). Un petit sachet de 8g d'"**Amylase naturelle pour liquéfier la bouillie**" (malt ou patate douce) est placé en haut du sachet de farine, dans un compartiment séparé.
- Au Recto : Logo **BAMiSA®**, Ingrédients, Composition, Recommandations d'utilisation,
- Au Verso : Dessin expliquant la recette de préparation de la bouillie, Identifiants du producteur.
- La farine se conserve six mois à partir de la date de fabrication.
- Le sachet est vendu à prix coûtant, ce prix pouvant varier selon le lieu de production.

Un sachet de 500 g de farine BAMiSA apporte environ 2 125 kcal et permet de préparer 8,3 bouillies de 200 ml, chacune de 250 kcal.

La farine **BAMiSA®** est produite sous la responsabilité des producteurs signataires de "LA CHARTE D'ADHESION AU PROJET BAMiSA".

BAMiSA® est une marque déposée (I.N.P.I. et O.A.P.I.) dans les classes 5 et 30 (Aliments pour bébé et préparations faites de céréales)