



Critères de qualité des sachets de farine BAMISA®

Version du 29/03/2025

Ce document regroupe les critères de qualité à atteindre par des producteurs de farine BAMISA® pour que les sachets de farine BAMISA® soient considérés comme conformes. Il complète le Document 03 B « Objectifs de qualité » et facilite la lecture des résultats d'expertise rendus par l'APPB.

1° Le Conditionnement est encadré par 5 critères.

- Utilisation de sachets BAMISA® normalisés,
- Hermétisme des soudures,
- Poids réel de la farine égal ou supérieur à 500 grammes,
- Poids réel de l'Amylase Naturelle, égal ou supérieur à 8 grammes,
- Identification du lot par inscription du lieu de production, du nom du producteur, de la date de fabrication.

L'objectif de conformité du conditionnement est • Le respect de ces 5 critères.

2° La Qualité Bactériologique de la farine est déterminée par le dénombrement de 5 germes

Germes	Dénombrement des germes et critère de qualité D pour chaque germe					
	Inférieur à D / 10	inférieur à D	D jusqu'à D x 10	jusqu'à D x 100	jusqu'à D x 1000	au-delà de D x 1000
Germes aérobies, 30°C	< 20 000 / g	200 000	2 000 000	20 000 000	200 000 000	
Entérobactériaceae *	< 100 / g	1 000	10 000	100 000	1 000 000	
Staph. Coag +	< 10 / g	< 10	100	1 000	10 000	
Moississures	< 100 / g	1 000	10 000	100 000	1 000 000	
Salmonella	Non détecté/ 25g		Détecté/25g = - 3			
Qualité bactériologique	+ 2 très satisfaisant	+ 1 satisfaisant	0 Insuffisante	- 1 Insuffisante	- 2 Insuffisante	- 3 Insuffisante

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

**L'objectif de qualité bactériologique est atteint • si le dénombrement des germes est inférieur au critère D
Et • si aucune salmonelle n'est détectée.**

3° La Qualité Chimique de la farine est déterminée par 6 critères. Pour 100g de farine, ce sont :

<ul style="list-style-type: none"> - Protides : ≥ 15 g - Lipides : ≥ 11 g - Glucides : 63 g ± 3g - Matières minérales : ≤ 3 g - Humidité : ≤ 5 g - Valeur énergétique : ≥ 425 Kcal (≥ 1775 Kjoules) 	<p>La qualité chimique est qualifiée de :</p> <p>Très Bonne si 6 critères sont atteints</p> <p>Bonne si 5 critères sont atteints</p> <p>Acceptable si 4 critères sont atteints</p> <p>Insuffisante si moins de 4 critères sont atteints</p>
---	--

L'objectif de qualité chimique est atteint • A partir de 4 critères atteints

4° **L'efficacité liquéfiante de l'Amylase Naturelle (AN)** de malt ou de patate douce, est évaluée par le degré de liquéfaction d'une bouillie préparée avec 60g de la farine du même conditionnement + 200 ml d'eau puis liquéfiée avec 0,5g d'AN.

Cette efficacité liquéfiante est comparée à l' "**activité amylasique** de l'AN", évaluée sur une bouillie témoin standard faite de 20g de farine Maïzéna® + 200 ml d'eau puis liquéfiée avec 0,5g d'AN.

Consistance observée	Vitesse d'Écoulement mesurée en mm/30sec
compacte	Pas d'écoulement
très épaisse	VE 0 à 10
épaisse	VE entre 10 et 29
pâteuse	VE entre 30 et 59
onctueuse	VE entre 60 et 89
coulante	VE entre 90 et 119
fluide	VE entre 120 et 179
liquide	VE ≥ 180

Echelle de correspondance Consistance / VE.

VE	Efficacité - Activité
Pas d'écoulement	Inexistante 000
VE 0 à 10	Inexistante 00
VE entre 10 et 29	Très faible 0
VE entre 30 et 59	Faible ±
VE entre 60 et 89	Acceptable +
VE entre 90 et 119	Moyenne ++
VE entre 120 et 179	Forte +++
VE ≥ 180	Très forte ++++

Echelle d'Efficacité - Activité de l'AN

**L'objectif d'efficacité de l'AN est atteint • si l'efficacité liquéfiante est supérieur à 60 mm/30 sec
Et • si l'activité amylasique est >180 mm/30sec.**

Les points suivants sont examinés mais ne sont pas encadrés par les critères de qualité :

- Prix de vente, - Céréale utilisée pour la farine (petit mil ou maïs), - Nature de l'AN, malt (de sorgho rouge, petit mil, maïs,...) ou Patate douce - Aspects de la farine (Couleur, texture) - Consistance et pH de la bouillie avant sa liquéfaction.