

Aide Mémoire 621

Version du 24 03 2025

1) 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. (il s'agit d'ingrédients grillés pour les céréales et les légumineuses).

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.

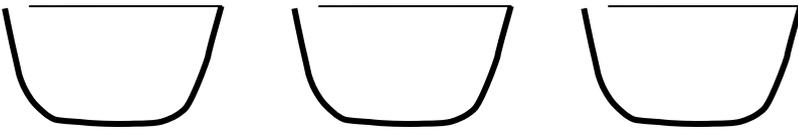
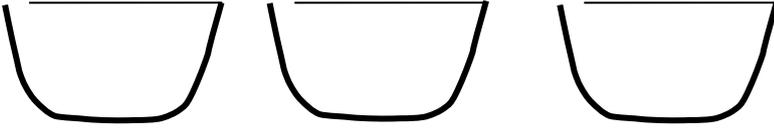
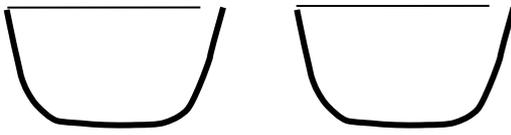
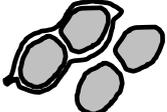
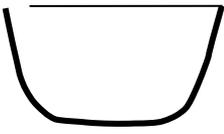
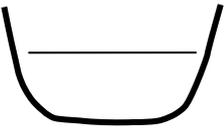
	Quantité de FARINE souhaitée, en Kg, ou en nombre de SACHETS de 500 grammes			
	10 Kg 20 s.	25 Kg 50 s.	50 Kg 100 s.	1 Tonne 2 000 s.
Ingrédients pour la FARINE	<u>Poids des ingrédients préparés nécessaires au mélange 621</u> <i>Poids des ingrédients bruts (estimation)</i>			
Petit Mil ou Maïs grillés <i>Grains bruts</i>	6 Kg ~ 8 Kg	15 Kg ~ 20 Kg	30 Kg ~ 40 Kg	600 Kg ~ 800 Kg
Soja grillé <i>Soja brut</i>	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 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 d'AN souhaité nécessaires à la préparation de l'amylase naturelle			
Malt tamisé, <i>Estimations du poids des graines brutes nécessaires</i>	0,2 Kg ~ 0,4 Kg	0,5 Kg ~ 1 Kg	1 Kg ~ 2 Kg	20 kg ~ 40 Kg
Ou patate douce Séchée et tamisée <i>Patate douce fraîche</i>	0,2 Kg 1 kg	0,5 Kg 1 kg	1 Kg 1 kg	20 kg 1 kg

Ce tableau est tiré du Document 03 E,
Il est agrandi en page 3 pour pouvoir être affiché sur le lieu de travail

Fabrication de la Farine BAMiSA

2) 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 

AIDE MÉMOIRE 621

Quantité de FARINE souhaitée, en Kg, ou en 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

Poids des ingrédients préparés nécessaires au mélange 621

Poids des ingrédients bruts (estimation)

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>grains bruts</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>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 d'AN souhaité

Malt tamisé, <i>Estimations du poids des graines brutes Sorgho, Maïs, Petit-mil, nécessaires à la préparation de l'AN</i>	0,2 Kg ~ 0,4 Kg	0,5 Kg ~ 1 Kg	1 Kg ~ 2 Kg	20 kg ~ 40 Kg
Ou patate douce Séchée et tamisée <i>Patate douce fraîche</i>	0,2 Kg 1 kg	0,5 Kg 2,5 kg	1 Kg 5 kg	20 kg 100 kg

**PROPORTIONS DES INGREDIENTS EN POIDS
POUR LA FABRICATION DE LA FARINE BAMiSA
ET DE L'AMYLASE NATURELLE**