

**Fiche  
Produit**

## LA FARINE BAMiSA®



Version du 26 11 2020

La farine BAMiSA® est une **farine composée**, ou **farine enrichie**, associant une céréale et deux légumineuses grasses. Elle est **précuite** et 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).

### LA FORMULE "621" encadre, en % poids ou en volumes, les INGREDIENTS

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

\* Si possible petit mil (Pearl millet) de qualités nutritionnelles supérieures à celles du maïs et du sorgho

### COMPOSITION - VALEUR CALORIQUE (pour 100g de farine) :

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

### TENEURS MINERALES MOYENNES (pour 100 g de farine) (Selon tables de composition des aliments)

Fer 10 mg	Calcium 100 mg	Phosphore 260 mg
Zinc 6 mg	Cuivre 0,57 mg	Magnésium 110 mg

L'ajout à la farine de compléments minéralo-vitaminiques est possible, selon les spécifications souhaitées lors de la commande (CMV à fournir par l'acheteur).

### CONDITIONNEMENT – CONSERVATION

- La farine BAMiSA® est conditionnée en sachets de 500g, en polyéthylène résistants (≥60µm) et hermétiques. Un petit sachet de 8g de "**malt pour liquéfier la bouillie**" est placé en haut du sachet de farine.
- Mentions : au recto, Logo **BAMiSA®**, Ingrédients, Composition, Recommandations d'utilisation, au verso, Recette dessinée de la préparation de la bouillie, Producteur.
- Conservation : Six mois à partir de la date de fabrication.
- Vente : A prix coûtant, variable en fonction du lieu de production.

**Un sachet de 500 g de farine BAMiSA apporte environ 2125 kcal et permet de préparer 8,3 bouillies de 200 ml.**

La production de farine BAMiSA® s'intègre dans le Projet BAMiSA,  
[www.bamisagora.org](http://www.bamisagora.org)

La farine BAMiSA® est produite sous la responsabilité des ateliers après signature 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)

**La Farine BAMiSA est présente dans une douzaine de pays africains**