



Critères de qualité des sachets de farine BAMiSA®

Révision du 27/06/2024

Ce document reprend les objectifs à atteindre par des producteurs de farine BAMiSA®, objectifs développés dans le Document 03e "Objectifs de qualité". Il est destiné à faciliter 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 et valeur D pour chaque germe							
	inférieur à D	D	jusqu'à D x 3	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	< 200 000 / g	600 000	2 000 000	20 000 000	200 000 000			
Entérobactériaceae *	< 1000 / g	3 000	10 000	100 000	1 000 000			
Staph. Coag +	< 10 / g	30	100	1 000	10 000			
Moisissures	< 1000 / g	3 000	10 000	100 000	1 000 000			
Salmonella	Non détecté/ 25g	Détecté/25g = - 3						
Qualité bactériologique	+2 satisfaisante	+1 Insuffisante	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 à 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 : ≥ 15g - Lipides : ≥ 11g - Glucides : 63g ± 3g - Matières minérales : ≤ 3g - Humidité : ≤ 5g - Valeur énergétique : ≥ 425 Kcal (≥ 1775 Kjoules) 	<p style="text-align: center;">■ Chaque critère atteint donne un point.</p> <p>La qualité chimique est qualifiée de :</p> <p>Très Bonne si 6 points sont obtenus</p> <p>Bonne si 5 points sont obtenus</p> <p>Acceptable si 4 points sont obtenus</p> <p>Insuffisante si moins de 4 points sont obtenus</p>
--	--

L'objectif de qualité chimique est atteint • A partir de 4 points.

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
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 de l'AN

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

Les points suivants ne sont pas encadrés par des critères :

- 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), et de la bouillie avant sa liquéfaction (Consistance, pH).