



Critères pour l'expertise de qualité de la Farine BAMiSA

révision 11 01 2019

1° La Conformité du Conditionnement est déterminée par cinq critères :

- Conditionnement en sachets BAMiSA® normalisés
- Hermétisme des soudures
- Poids réel de la farine égal ou supérieur à 500 grammes
- Poids réel du malt de céréale égal ou supérieur à 8 grammes
- Identification complète du lot (inscription du lieu et de la date de fabrication)

Chaque critère respecté
donne un point.

Lorsque les 5 points sont obtenus, le conditionnement est conforme.

Dès 4 points et en deçà, le conditionnement n'est pas conforme.

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

	Valeurs Attendues	Détermination de la note par comparaison du résultat à l'échelle de valeur					
		En deçà de VA	De VA à VA x 3	De VA x 3 à VA x 10	De VA x 10 à VA x 100	De VA x 100 à VA x 1000	VA x 1000 et au-delà
Germes aérobies, 30°	< 200 000 / g	200 000	600 000	2 000 000	20 000 000	200 000 000	
Entérobactériaceae *	< 1000 / g	1 000	3 000	10 000	100 000	1 000 000	
Staph. Coag +	< 10 / g	10	30	100	1 000	10 000	
Moisissures	< 1000 / g	1 000	3 000	10 000	100 000	1 000 000	
Salmonella	Absence / 25 g						Présence
Note +3 à -3	+3	+3	+2	+1	-1 non	-2 non	-3
Qualité bactériologique		satisfaisant	Acceptable	Insuffisant	satisfaisant	satisfaisant	contaminé

Le résultat le moins bon détermine la note.

* dont Eschérichia, Shigella, Klebsiella, Salmonella

3° La Qualité Chimique de la farine est déterminée selon le respect ou non des valeurs suivantes :

Pour 100g de farine :

- Protides : ≥ 15g
- Lipides : ≥ 11g
- Glucides: 63g ± 3g
- Matières minérales : ≤ 3g
- Humidité : ≤ 5g
- Valeur énergétique : ≥ 425 Kcal (≥ 1775 Kjoules)

Chaque valeur respectée
donne un point.

La qualité chimique est qualifiée de :

- : Très Bonne si 6 points sont obtenus
- : Bonne si 5 points sont obtenus
- : Acceptable si 4 points sont obtenus
- : **Insuffisante si moins de 4 points sont obtenus**

4) La Qualité amylasique du malt est évaluée par la mesure de la vitesse d'écoulement (VE) des bouillies liquéfiées par le malt, exprimée en mm / 30 secondes, selon 2 procédures.

	Procédure 1 : Evaluation de l'Activité amylasique du malt	Procédure 2 : Evaluation du Pouvoir de liquéfaction du malt.
Farine utilisée	Bouillie standardisée, (20g de la farine Maïzéna® + 200 ml d'eau + 0,5g de malt, à 40°C)	Bouillie BAMiSA, préparée selon la Recette 1+2+3 (60g de la farine du sachet + 200 ml d'eau + 0,5g de malt, à 40°C)

L'activité amylasique et le pouvoir de liquéfaction du malt de l'échantillon

est : très forte,	++++,	si	VE ≥ 180	La bouillie devient :	liquide
: forte,	+++,	si 179 ≥	VE ≥ 120	:	très fluide
: moyenne,	++,	si 119 ≥	VE ≥ 60	:	fluide
: faible,	+,	si 59 ≥	VE ≥ 30	La bouillie reste :	pâteuse
: très faible,	±,	si 29 ≥	VE ≥ 5	:	épaisse
: nulle,	0,	si	VE < 5	:	compacte

Observations non prises en compte dans l'expertise de qualité

- Indication du prix de vente, nature de la céréale (petit mil ou maïs), nature du malt (sorgho, petit mil, maïs,...)
- Couleur et pH du mélange eau-farine avant cuisson.
- Consistance de la bouillie avant l'introduction du malt : compacte **0**, solide **00**, dure **000**.
- Texture de la bouillie avant l'introduction du malt.