

## Fabrication de la Farine BAMiSA et de l'Amylase naturelle

Version du 28 03 2023

### 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. (Pour les céréales et les légumineuses, il s'agit d'ingrédients grillés).

Les quantités d'ingrédients bruts nécessaires sont indiquées, de façon approximative (~). (Majorer ou minorer ces quantités selon la qualité des ingrédients bruts).

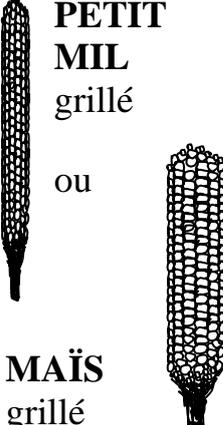
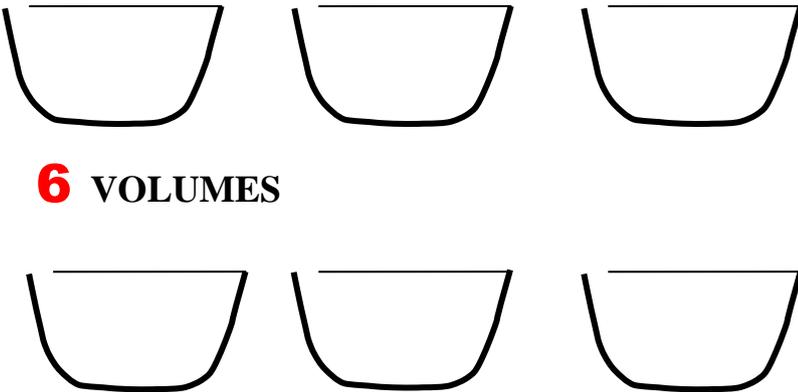
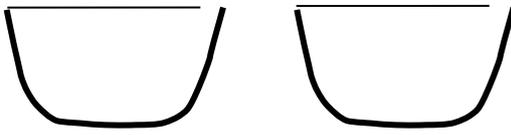
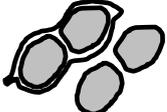
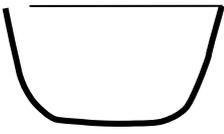
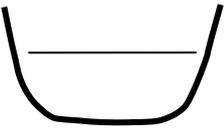
Ce tableau permet aussi de prévoir les quantités d'ingrédients bruts qu'il faut approvisionner pour éviter les ruptures de production.

	<b>Quantité de Kg de FARINE souhaitée</b> ou nombre de SACHETS de 500 grammes			
	<b>10 Kg</b> 20 s.	<b>25 Kg</b> 50 s.	<b>50 Kg</b> 100 s.	<b>1 Tonne</b> 2 000 s.
<b>Ingrédients pour la farine'</b>	<b><u>Poids des ingrédients préparés</u></b> <b><u>nécessaires au mélange 621</u></b> <i>Poids des ingrédients bruts (estimation)</i>			
<b>Petit Mil ou Maïs grillés</b> <i>Grains bruts</i> (± 1/4 de résidus )	<b>6 Kg</b> ~ 8 Kg	<b>15 Kg</b> ~ 20 Kg	<b>30 Kg</b> ~ 40 Kg	<b>600 Kg</b> ~ 800 Kg
<b>Soja grillé</b> <i>Soja brut</i> (± 1/3 de résidus )	<b>2 Kg</b> ~ 3,2 Kg	<b>5 Kg</b> ~ 8 Kg	<b>10 Kg</b> ~ 16 Kg	<b>200 Kg</b> ~ 320 Kg
<b>Arachide grillée</b> <i>Arachide grains bruts</i> (± 1/10 <sup>ème</sup> de résidus )	<b>1 Kg</b> ~ 1,1 Kg	<b>2,5 Kg</b> ~ 2,7 Kg	<b>5 Kg</b> ~ 5,5 Kg	<b>100 kg</b> ~ 110 Kg
<b>Sucre</b>	<b>0,900 Kg</b>	<b>2,250 Kg</b>	<b>4,500 Kg</b>	<b>90 Kg</b>
<b>Sel Iodé</b>	<b>&lt; 100 g</b>	<b>&lt; 250g</b>	<b>&lt; 500 g</b>	<b>&lt; 10 Kg</b>
<b>Ingrédients pour l'amylase naturelle</b>	<b><u>Poids des graines de sorgho, petit mil, maïs, riz</u></b> nécessaires à la préparation du malt <i>Estimations du poids des graines brutes</i>			
<b>Malt tamisé,</b> <i>Graines de Sorgho, Maïs, Petit-mil, ...pour préparer le malt.</i> (± la moitié de résidus )	<b>0,2 Kg</b> ~ 0,4 Kg	<b>0,5 Kg</b> ~ 1 Kg	<b>1 Kg</b> ~ 2 Kg	<b>20 kg</b> ~ 40 Kg
<b>Ou patate douce tamisée</b>	<b>0,2 Kg</b>	<b>0,5 Kg</b>	<b>1 Kg</b>	<b>20 kg</b>

## Fabrication de la Farine BAMiSA

### PROPORTIONS DES INGREDIENTS EN VOLUMES

Les ingrédients préparés et grillés sont mélangés  
selon la formule “**621**”

Ingrédients	Volumes de chaque ingrédient
 <p><b>PETIT MIL grillé</b> ou <b>MAÏS grillé</b></p>	 <p style="text-align: center;"><b>6 VOLUMES</b></p>
<p><b>SOJA grillé</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>2 VOLUMES</b></p> 
<p><b>ARACHIDE grillée</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>1 VOLUME</b></p> 
<p><b>SUCRE</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>1/2 VOLUME</b></p> 
<p><b>SEL IODÉ</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>&lt; 1/10 VOLUME</b></p> 