

Fiche Produit	Caractéristiques de la FARINE BAMiSA®	
--------------------------	--	---

Version du 29/08/2023

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

INGREDIENTS : LA FORMULE "621"

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

* Le petit mil (Pearl millet) est un peu meilleur que le maïs et le sorgho sur le plan nutritionnel.

VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g de farine) :

Protides ≥ 15 g	Humidité < 5 g	Valeur énergétique
Lipides ≥ 11 g	Minéraux ≤ 3 g	≥ 425 Kcal/100g
Glucides $63 \text{ g} \pm 3 \text{ g}$		≥ 1775 KJoules/100g

TENEURS MINERALES (pour 100 g de farine)

(Selon Tables de composition des aliments)

Fer 7 - 10 mg	Calcium 70 - 100 mg	Phosphore 260 - 280 mg
Zinc ,6 - 6 mg	Cuivre ,50 - 0,60 mg	Magnésium 110 - 130 mg

L'ajout de vitamines et de minéraux est possible pour obtenir une "farine 'fortifiée'"

CONDITIONNEMENT – CONSERVATION

- La farine BAMiSA® est conditionnée en sachets de 500g, de polyéthylène résistant ($\geq 60\mu\text{m}$) et hermétiquement soudés. Un petit sachet de 8g d'"**Amylase naturelle pour liquéfier la bouillie**" est placé en haut du sachet de farine, dans un compartiment séparé.
- Recto : logo **BAMiSA®**, Ingrédients, Composition, Recommandations d'utilisation,
- Verso : Dessin expliquant la recette de préparation de la bouillie, Identifiants du producteur.
- Se conserve six mois à partir de la date de fabrication.
- Est vendue à prix coûtant. Prix pouvant varier selon le 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, chacune de 250 kcal.

La farine **BAMiSA®** est produite sous la responsabilité du producteur 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 production de farine BAMiSA® est un des aspects du Projet BAMiSA
www.bamisagora.org