



Critères pour l'expertise de qualité de la Farine BAMiSA

révision 01 02 2018

1° La Qualité du Conditionnement est déterminée d'après cinq critères :

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

Chaque critère respecté donne un point.

Le conditionnement est de qualité conforme (satisfaisante) si les 5 points sont obtenus et de **qualité insuffisante** si obtention de **4, 3, 2, 0 points**.

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	200 000	600 000	2 000 000	20 000 000	200 000 000	
Entérobactériaceae	<1000	1 000	3 000	10 000	100 000	1 000 000	
Staph. Coag +	<10	10	30	100	1 000	10 000	
Moisissures	<1000	1 000	3 000	10 000	100 000	1 000 000	Présence
Salmonella par 25 g	Absence						
Note +3 à -3	+3	+3 satisfaisant	+2 Acceptable	+1 Insuffisant	-1 non satisfaisant	-2 non satisfaisant	-3 contaminé

La qualité bactériologique est qualifiée de :

- : Satisfaisante (+3)
- : Acceptable (+2)
- : Insuffisante (+1)
- : Non satisfaisante (-1, -2 ou -3)

Le résultat le moins bon détermine la note

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, à 40°C, après action de 0,5 g de malt, selon 2 procédures :

	Procédure 1 Activité amylasique	Procédure 2 Pouvoir de liquéfaction
Substrat	Bouillie standardisée de farine Maïzéna® Soit 20g de la farine de Maïs + 200 ml d'eau + 0,5g de malt	Bouillie de farine BAMiSA préparées selon la Recette 1+2+3 Soit 60g de la farine du sachet + 200 ml d'eau + 0,5g de malt

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

: très forte ++++ si VE ≥ 180
 : forte +++ si 179 ≥ VE ≥ 120
 : moyenne ++ si 119 ≥ VE ≥ 60
 Insuffisante : faible + si 59 ≥ VE ≥ 30
 Insuffisante : très faible ou nulle 0 si 29 ≥ VE

Autres observations, non retenues comme critères 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 : **0** très épaisse, **00** solide, **000** dure.
- Texture de la bouillie avant l'introduction du malt