

Etiquetage des sachets de farine BAMiSA

Version du 31 01 2018

L'étiquetage des sachets de farine BAMiSA répond aux normes habituellement demandées par les législations nationales.

A titre d'exemple, nous donnons les normes d'étiquetage de la législation du Burkina, telles qu'elles ont été rappelées dans l'édition du journal "LE PAYS" dans son édition du 25 janvier 2018. Nous citons les propos de Mr Karim KOUDOUGOU, Biochimiste. :

Une des exigences de la réglementation sur la traçabilité est l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. L'étiquetage est régi au Burkina Faso par la Norme nationale NBF 01 – 117 : 2009 « *Etiquetage des denrées alimentaires préemballées* ».

Cette norme impose à tout producteur de denrées alimentaires préemballées, l'obligation d'informer les consommateurs sur les produits qu'il met à la consommation. Ces informations visent à assurer un niveau élevé de protection de la santé et des intérêts du consommateur. La norme nationale sur l'étiquetage fixe les informations qui doivent obligatoirement figurer sur un emballage.

La liste des mentions obligatoires devant être inscrite de façon claire et indélébile à l'aide d'encre ou de peinture non toxique sur chaque emballage comprenant essentiellement les informations sur :

- le nom du produit ;
- la composition du produit (liste des ingrédients) ;
- le mode d'emploi du produit ;
- les caractéristiques nutritionnelles ;
- le nom et l'adresse du producteur ou fabricant et /ou de l'emballeur ;
- le contenu net (la quantité) ;
- l'identification de lot (Numéro de lot) ;
- la date de fabrication / d'emballage s'il y a lieu ;
- la date de péremption (date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale selon la nature du produit) ;
- le pays d'origine ;
- les conditions de conservation.

A partir de ces normes, l'APPB a conçu des "**sachets normalisés BAMiSA®**". La confection de ces sachets est réalisée par des entreprises situées en Afrique, sur commande de l'APPB. Les sachets normalisés BAMiSA® sont accessibles uniquement aux UPA qui ont signé la Charte du Projet BAMiSA.

La seule mention manquante sur les sachets BAMiSA® concerne "les conditions de conservation".

Les sachets sont réalisés en Polyéthylène Haute Densité PEHD de 62 µ d'épaisseur de façon à respecter les règlements limitant l'usage des sachets plastiques.

Fac-similé du recto et du verso des sachets de farine BAMiSA®

Cette pochette contient du malt
pour liquéfier les bouillies.

FARINE POUR BOUILLIE



www.bamisagora.org

Aliment de Croissance et de Santé

- ❖ *Faites bénéficier votre enfant des bienfaits de l'allaitement maternel en le nourrissant exclusivement au sein dès la naissance, jusqu'à 6 mois.*
- ❖ *A partir de 6 mois, donnez-lui, en plus du lait maternel, 1 à 2 bouillies liquéfiées (200 à 400 ml par jour). Les premières fois, commencez par quelques cuillerées.*
- ❖ *Il est recommandé d'allaiter jusqu'à 2 ans et même au delà, en plus des bouillies et du plat familial.*
- ❖ *L'enfant privé de lait maternel peut commencer la bouillie liquéfiée dès 4 mois.*
- ❖ *L'enfant dénutri a besoin de 3 bouillies par jour.*

Riche en Énergie et en Protéines

- ❖ *BAMiSA convient également aux grands enfants, aux femmes enceintes, aux adultes affaiblis. La bouillie peut alors être consommée sans être liquéfiée.*

<u>Ingrédients grillés</u> Petit Mil ou Maïs 60%, Soja 20%, Arachide 10%. Sucre 9%, Sel Iodé <1%	<u>Composition pour 100g</u> Glucides 61g, Protides 16 g, Lipides 12 g, Energie 425 kcal
Ingrédient de la pochette : Malt (farine de céréale germée)	

*1 petit verre bien plein de **farine BAMiSA** (100 ml = 60 g)
+ 2 petits verres **d'eau** (2 x 100 ml)
permet de préparer une bouillie de 250 Kcalories*

Recto des sachets de farine BAMiSA®

Cette pochette contient
du malt pour liquéfier les bouillies.

✂----- Découper sous la soudure ----- ✂

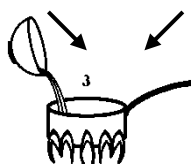
La Recette " 1 + 2 + 3 "

1 volume de farine + 2 volumes d'eau
+ 3 pincées de malt.

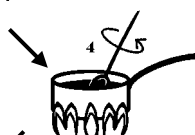
1° Dans un bol, délayer
1 verre de farine et
1 verre d'eau.



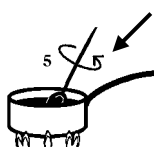
2° Dans une casserole, faire
bouillir 1 autre verre d'eau.



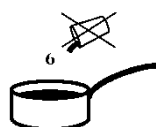
3° Dans l'eau bouillante,
verser la farine délayée.



4° Chauffer en mélangeant.
La bouillie devient épaisse.

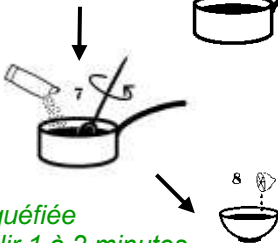


5° Cuire quelques minutes
à feu doux, en mélangeant.



6° Retirer du feu et surtout
ne pas ajouter d'eau.

7° Pour liquéfier sans diluer,
ajouter et mélanger 3 pincées
de malt à la bouillie chaude.
Grâce à l'amylase du malt, la
liquéfaction est rapide.



*Si la consommation de la bouillie liquéfiée
n'est pas immédiate, la faire rebouillir 1 à 2 minutes.*



8° Il est conseillé d'ajouter du jus de fruit, de tomate,
de l'huile de palme **rouge**...ou une autre source de vitamines.

Poids de farine :
500 grammes.

A consommer de
préférence dans les
6 mois qui suivent
la date de fabrication


Fabriqué à :
par :
le : / / 201
Prix : f. CFA

BAMiSA® N° OAPI : 65030
Réf : BAMiSA 500g 10 2014 - Graphisme APPB - PEHD 62µ recyclable

Verso des sachets de farine BAMiSA®

Pour compléter l'étiquetage, une "notice", est placée, avec le sachet de malt, dans le compartiment supérieur du sachet.

Cette étiquette papier est à imprimer par les UPA, dans la mesure de leurs possibilités. L'APPB fourni des planches permettant l'impression de 16 notices par feuilles 21x19,7 cm.

<p><u>Ce petit sachet contient du</u> <u>malt pour la bouillie</u></p> <p>qui permet d'effectuer l'étape n°7 de la « La Recette BAMiSA 1 + 2 + 3 » :</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>1 verre de farine + 2 verres d'eau <i>Cuire 2 minutes, puis refroidir un peu</i> + 3 pincées de malt. <i>Mélanger. La bouillie devient liquide.</i> <i>Faire rebouillir encore une minute.</i></p></div> <p> www.bamisagora.org</p>	<p><i>Composition du malt</i> Farine de céréale germée, riche en Amylases.</p> <p><i>Mode d'emploi</i> Mettre quelques pincées de ce malt pour liquéfier les bouillies épaisses et chaudes.</p> <p><i>Utilisation</i> Permet de consommer des bouillies sans les diluer avec de l'eau. Les jeunes enfants sont incapables de manger comme les grands, mais ils ont besoin de bouillies concentrées liquéfiées, riches en énergie et en protéines.</p>
---	---

Recto
de la notice du malt placée dans compartiment supérieur

Verso