

LA FARINE BAMISA



La farine BAMISA est une farine composée, à forte teneur en protéines et en lipides. 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 tiennent compte des spécifications pour les « Produits déshydratés nécessitant un chauffage avant consommation » (CA/RCP 21 1979).

- **Ingrédients :**
Petit Mil (ou maïs) grillé : 60 %, Soja grillé : 20 %, Arachide grillée : 10 %, Sucre : 9 %, Sel iodé : < 1 %.
- **Composition** (pour 100g de farine) :
Protides \geq 15g, Lipides \geq 11g, Glucides 63g \pm 3g, Humidité < 5g, Minéraux \leq 3g.
- **Valeur calorique** (pour 100g de farine) :
425 Kcal (1775 KJoules)
- **Teneurs minérales moyennes** (pour 100g de farine) (sans adjonction de compléments minéralo-vitaminiques) :
Fer 10mg, Zinc 6mg, Calcium 100mg, Phosphore 260mg, Magnésium 110mg, Cuivre 0,57mg.
Il est possible d'ajouter des compléments minéralo-vitaminiques à la farine pour des commandes importantes, selon les spécifications souhaitées, (CMV qui pourront être fournis par l'acheteur lors de la commande).

A la farine est jointe une **AMYLASE** sous forme de farine maltée (farine de céréale germée)

CONDITIONNEMENT – CONSERVATION

- La farine BAMISA® est présentée en sachets de polyéthylène résistants et hermétiques (soudés) sur lesquels sont imprimés en vert : Le logo BAMISA®, les ingrédients, la composition, la recette de préparation de la bouillie. Le lieu de fabrication et la date de fabrication (et le prix de vente au détail) sont manuscrits.
- Conditionnement en sachets de 500g, soit 2125 Kcal par sachet. Une pochette de 8g de farine maltée est incluse au sommet du sachet de farine.
- Conservation : Six mois à partir de la date de fabrication.
- Prix : Variable en fonction du lieu de production (de l'ordre de 1 euro à 1,5 euro le Kg)

Les farines **BAMISA®** sont produites sous la responsabilité des ateliers ayant signé **LA CHARTE D'ADHESION AU PROJET BAMISA** et qui se soumettent au suivi qualité.

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 BOUILLIE BAMISA

La farine **BAMISA** permet, **selon une recette précise**, la préparation de la **BOUILLIE BAMISA** :

- **Recette** : Contrôle des proportions eau - farine : « **1 volume de farine pour 2 volumes d'eau** », soit 60 g de farine pour 200 ml d'eau. **Cuisson** brève (deux à trois minutes). Adaptation de la consistance de la bouillie de façon à ce quelle convienne à l'enfant, **sans adjonction d'eau** : Liquéfaction par la seule **adjonction d'amylase** (à raison de **3 pincées** (0,5 g) de farine maltée pour 200 ml de bouillie chaude)
- **Composition attendue pour 100 ml de bouillie** : Protides \geq 4,5g, Lipides \geq 3,3g, Glucides 19g \pm 1g, Fer 3mg, Zinc 1,8mg, Cal 30mg, Phosphore 78mg, Magnésium 33mg, Cuivre 17mg.
- **Valeur calorique d'un bol de bouillie** (200 ml) : 240 Kcal.

Un sachet de 500 g de farine permet de préparer 8 bouillies, soit 2000 Kcal.

UTILISATIONS DE LA BOUILLIE BAMISA

Enfants

- Les enfants à partir de six mois, en complément de l'allaitement maternel.
- Dès quatre mois, en complément de l'alimentation lactée de l'enfant orphelin ou si déficit irréversible en lait maternel.
- Les enfants plus grands, en prévention ou en traitement de la malnutrition modérée. La bouillie BAMISA est à utiliser jusqu'à ce que l'enfant soit capable de satisfaire tous ses besoins nutritionnels avec l'alimentation familiale traditionnelle.
- En relais de la phase I du traitement de la malnutrition sévère, c'est à dire après utilisation des mélanges Lait-Huile-Sucre selon les formules F75 puis F100 ou d'aliments thérapeutiques prêt à l'emploi ATPE (ou RUTF).

Adultes

- Femmes enceintes ou allaitantes.
- Adultes dénutris (maladies chroniques, séropositivité, chirurgie) et par les personnes âgées.

La bouillie **BAMISA** se définit par sa composition et par le respect du mode de préparation. Elle peut être préparée librement à domicile à partir des ingrédients dont dispose la famille. La recette de la bouillie BAMISA « **1-2-3** » a valeur de **message d'Education Nutritionnelle**.