



Critères d'expertise des sachets de farine BAMiSA®

Version du 04 07 2025

Ce document regroupe les critères de qualité à atteindre par des producteurs de farine BAMiSA® pour que les sachets de farine BAMiSA® soient considérés comme conformes. Il complète le Document 03 B « Objectifs de qualité » et facilite la lecture des résultats d'expertise rendus par l'APPB.

1° Le Conditionnement est encadré par 5 critères.

- Utilisation de sachets BAMiSA® normalisés,
- Hermétisme des soudures,
- Poids réel de la farine égal ou supérieur à 500 grammes,
- Poids réel de l'Amylase Naturelle, égal ou supérieur à 8 grammes,
- Identification du lot par inscription du lieu de production, du nom du producteur, de la date de fabrication.

L'objectif de conformité du conditionnement est • Le respect de ces 5 critères.

2° La Qualité Bactériologique de la farine est déterminée par le dénombrement de 5 germes

Germes	Dénombrement des germes et critère de qualité D pour chaque germe					
	Inférieur à D / 10	inférieur à D	D jusqu'à D x 10	jusqu'à D x 100	jusqu'à D x 1000	au-delà de D x 1000
Germes aérobies, 30°C	< 20 000 / g	200 000	2 000 000	20 000 000	200 000 000	
Entérobactériaceae *	< 100 / g	1 000	10 000	100 000	1 000 000	
Staph. Coag +	< 10 / g	< 10	100	1 000	10 000	
Moisissures	< 100 / g	1 000	10 000	100 000	1 000 000	
Salmonella	Non détecté/ 25g		Détecté/25g = - 3			
Qualité bactériologique	+ 2 très satisfaisante	+ 1 satisfaisante	0 Insuffisante	- 1 Insuffisante	- 2 Insuffisante	- 3 Insuffisante

* dont Eschérichia, Shigella, Klebsiella, Yersinia, Protéus Salmonella

**L'objectif de qualité bactériologique est atteint • si le dénombrement des germes est inférieur au critère D
Et • si aucune salmonelle n'est détectée.**

3° La Qualité Chimique de la farine est déterminée par 6 critères. Pour 100g de farine, ce sont :

- Protides : ≥ 15 g - Lipides : ≥ 11 g - Glucides : $63 \text{ g} \pm 3\text{g}$ - Matières minérales : ≤ 3 g - Humidité : ≤ 5 g - Valeur énergétique : ≥ 425 Kcal (≥ 1775 Kjoules)	La qualité chimique est qualifiée de : Très Bonne si 6 critères sont atteints Bonne si 5 critères sont atteints Acceptable si 4 critères sont atteints Insuffisante si moins de 4 critères sont atteints
---	---

L'objectif de qualité chimique est atteint • A partir de 4 critères atteints

4° La Qualité amylasique de l'Amylase Naturelle est évaluée par la mesure de Vitesse d'Écoulement (VE)

La VE d'une bouillie préparée avec 60 g de la farine du même conditionnement + 200 ml d'eau puis liquéfiée avec 0,5 g de l'AN. C'est la mesure de l'**efficacité liquéfiante** de l'Amylase Naturelle. Et la VE d'une bouillie témoin standard faite de 20 g de farine Maïzéna® + 200 ml d'eau puis liquéfiée avec 0,5 g de l'AN. C'est la mesure de l'**activité enzymatique** de l'Amylase Naturelle.

Consistance de la bouillie		Efficacité liquéfiante	Activité enzymatique
Selon l'observation	Selon mesure de la VE		
Compacte 000	0		nulle
Très épaisse 00	< 10	Très faible	nulle
Épaisse 0	entre 10 et 29	faible	très faible
Pâteuse ±	entre 30 et 59	acceptable	faible
Onctueuse +	entre 60 et 89	forte	acceptable
Coulante ++	entre 90 et 150	très forte	moyenne
Fluide +++	entre 150 et 179		forte
Liquide ++++	≥ 180		très forte

Correspondances entre la consistance observée, la VE, l'Efficacité liquéfiante de l'AN et l'Activité enzymatique de l'AN

**L'objectif de qualité de l'AN est atteint • si son efficacité liquéfiante est supérieur à 90 mm/30 sec
ou • si son activité enzymatique est >180 mm/30sec.**

Les points suivants sont examinés mais ne sont pas encadrés par les critères de qualité :

- Prix de vente, - Céréale utilisée pour la farine (petit mil ou maïs), - Nature de l'AN, malt (de sorgho rouge, petit mil, maïs,...) ou Patate douce - Aspects de la farine (Couleur, texture) - Consistance et pH de la bouillie avant sa liquéfaction.