**拟批准的食品添加剂新品种金箔**

金箔

英文名称：Gold

功能：其他

（一）用量及使用范围

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食品分类号 | 食品名称 | 最大使用量(g/kg) | 备 注 |
| 15.01.01 | 白酒 | 0.02 |  |

（二）质量规格要求

1.生产工艺

将纯度为99.99%纯金以物理方式将其气化，使其均匀分散成小分子，再将这些小金分子重新堆栈排列以精准控制分子磊晶堆栈的方式形成食品添加剂金箔。

2.技术要求

2.1感官要求：

应符合表1的规定。

表1  感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项  目 | 要  求 | 检 验 方 法 |
| 色泽 | 金色 | 取包装完整的样品一袋，取出内容物于洁净的玻璃器皿中，在自然光下，观察其色泽和性状。 |
| 状态 | 粉末或微小薄片 |

2.2技术要求：

应符合表2的规定。

表2  理化指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项  目 | | 指  标 | 检 验 方 法 |
| 金，（*w*）/% | ≥ | 90 | GB/T 15337-2008 |
| 银，（*w*）/% | ≤ | 7.0 | GB/T 15337-2008 |
| 铜，（*w*）/% | ≤ | 4.0 | GB/T 15337-2008 |