



E-Nummern Liste

Die Zusatzstoffe in unseren Nahrungsmitteln



E-NUMMERNLISTE

Zusammengestellt und kommentiert von:
DIng. Helmut Bohacek
NÖ Arbeiterkammer, Wirtschaftspolitik

Ausgabe Jänner 2014

EINLEITUNG

Die Bedeutung der Zusatzstoffe in den Lebensmitteln nimmt mit der zunehmenden Technisierung der Lebensmittelproduktion zu. Zur Erleichterung technologischer Prozesse sowie zur Verbesserung von sensorischen Eigenschaften werden Stoffe in meist sehr geringer Dosierung zugesetzt, die bei vielen Konsumenten Bedenken auslösen. Der Wunsch, über diese Stoffe genauer informiert zu werden, hat manchmal eine Eigendynamik bewirkt, die z.B. zum Verteilen von kopierten Falschinformationen dubioser Herkunft geführt haben. Die Arbeiterkammer versucht seit Jahren, mit der Herausgabe der E-Nummern-Liste diesem Informationsmanko zu begegnen und gleichzeitig den Einsatz der Zusatzstoffe kritisch zu betrachten.

Die Auflistung der Zusatzstoffe erfolgt nach steigender E-Nummer. Bei den angeführten Anwendungen handelt es sich im Regelfall um Beispiele.

Ab Seite 74 findet sich eine alphabetische Auflistung nach dem Stoffnamen mit der entsprechenden Zuordnung der E-Nummer. Auf eine Unterteilung in Stoffgruppen wurde verzichtet, da unter anderem einige Stoffe in verschiedenen Einsatzgebieten zur Anwendung kommen.

Zur groben Orientierung dient die folgende Aufstellung:

- Farbstoffe: E 100 - E 180
zum optischen Aufbesserung
- Konservierungsmittel: E 200 - E 297
zum Verlängerung der Haltbarkeit
- Antioxidantien: E 300 - E 385
zum Verhindern der Reaktion
mit Luftsauerstoff E 270
- Verdickungsmittel: E 400 - E 495
zum Binden von Wasser
- Säureregulatoren: E 260 - E 450
zum Verleihen eines sauren Geschmacks E 500 - E 538
- Diverse wie Backtriebmittel, Treib-
u. Schutzgase, Schaumverhütungsmittel, E 541 - E 585, E 900
Emulgatoren, Feuchthaltemittel E 925 - E 948
E 1505, E 1518
- Geschmacksverstärker: E 620 - E 640
zum Intensivieren von Geschmackseindrücken
- Trennmittel: E 901 - E 914
zum Verhindern vom Verkleben
- Zuckeraustauschstoffe: E 950 - E 999,
zum Süßen von Lebensmitteln E 420, E 421
- Enzyme: E 1105 - E 1450
zum Hervorrufen bestimmter Reaktionen

LITERATURLISTE

Zur Erstellung der Liste wurde unter anderem folgende Literatur verwendet:

Toxikologisch-hygienische Beurteilung von Lebensmittelinhaltsstoffen und Zusatzstoffen

H.-G. Classen et al, B. Behr's Verlag

Toxikologie der Nahrungsmittel

E. Lindner, Georg Thieme Verlag

Lebensmittelführer Fleisch, Fisch

G. Jost et al, dtv-Verlag München, Georg Thieme Verlag Stuttgart

Lebensmittelchemie

W. Baltes, Springer Verlag

Lebensmittelzutatenliste

Verbraucherzentrale Hamburg

GU-Kompass E-Nummern

I. Elmadfa et al, Gräfe und Unzer Verlag

E-Nummern Liste

Öko-Test

Chemie in Lebensmitteln

Katalyse Umweltgruppe Köln

Lehrbuch der Lebensmittelchemie

J. Schormüller, Springer Verlag

Farbstoffe in Lebensmitteln und Arzneimitteln

B. Bertram, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 100	Kurkumin; orange-gelb	unbedenklich	Extrakt der Gelbwurzel oder synthetisch; für Currypulver, Margarine
E 101 i	Riboflavin, Vitamin B2; gelb, orange-gelb	unbedenklich	aus Bierhefe oder synthetisch; für Cremespeisen, Mayonnaise, Suppen, Pudding
E 101 ii	Riboflavin-5-phosphat; gelb	unbedenklich	aus Riboflavin, synthetisch; für Mayonnaise, Teigwaren, Suppen
E 102	Tartrazin; zitronengelb	allergische Reaktionen, insbesondere bei Asthmatikern und bei Aspirinunverträglichkeit	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Brausepulver, Fruchtessenzen, Aromalikhör
E 104	Chinolingelb; gelb	allergische Reaktionen möglich; im Tierversuch Lebertumore bei Ratten bei reinem Chinolin	synthetisch; für Puddingpulver, Räucherfisch, Ostereierfarbe
E 110	Gelborange S, Sunsetgelb FCF; gelborange	allergische Reaktionen, insbesondere bei Aspirinunverträglichkeit, im Tierversuch Nierentumore	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Marillenmarmelade, Fertigsuppen, fertige Käsesaucen, Marzipan
E 120	Echtes Karmin - Cochenille; rot	allergische Reaktionen möglich	aus der Scharlachschildlaus; für Käse
E 122	Azorubin, Carmoisin; rot	allergische Reaktionen insbesondere bei Aspirinunverträglichkeit	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fertigprodukte, Pudding, Süßwaren

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 123	Amaranth; rot	allergische Reaktionen insbesondere bei Aspirinunverträglichkeit	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Liköre, Fischrogen
E 124	Cochenillerot A, Ponceau 4R; rot	allergische Reaktionen insbesondere bei Aspirinunverträglichkeit	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fruchtgelees, Lachsersatz, Süßwaren
E 127	Erythrosin; rosa	gelegentlich allergische Reaktionen, Verdacht auf Schilddrüsentumor bei Tieren, Verdacht auf Hyperaktivität	synthetisch; Cocktail-Kirschen
E 128	Rot 2g; rot	allergische Reaktionen möglich	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für „Breakfast-Sausages“
E 129	Allurarot; rot	allergische Reaktionen möglich, Verdacht auf Hyperaktivität und Neurodermitis	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; Speiseeis, Süßwaren
E 131	Patentblau V	unbedenklich	synthetisch; für Glasuren, Getränke, Süßwaren
E 132	Indigotin; blau	unbedenklich, ev. Probleme in Zusammenhang mit Nitrit	synthetisch; für Glasuren, Getränke, Süßwaren

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 133	Brillantblau; blau	Im Tierversuch wurden in hohen Konzentrationen Ablagerungen in Nieren und Lymphgefäßen festgestellt.	synthetisch; Zuckerwaren, Getränke
E 140 i, ii	Chlorophyll und Chlorophyllin; grün	unbedenklich	aus Brennnesseln, Gras, Luzerne, Algen; für Kaugummi, Süßwaren
E 141 i, ii	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline; grün	unbedenklich	aus Chlorophyll; für Kaugummi, Süßwaren
E 142	Brillantsäuregrün, Grün S; grün	unbedenklich	synthetisch; für Süßwaren
E 150 a	Zuckercouleur; braun-schwarz	unbedenklich	durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Natriumcarbonat; für Backwaren, Essig, Spirituosen
E 150 b	Sulfitlaugen - Zuckercouleur; braun-schwarz	unbedenklich	durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Laugen und Sulfit; für Backwaren, Essig, Spirituosen
E 150 c	Ammoniak - Zuckercouleur; braun-schwarz	gilt heute als unproblematisch durch Reduzierung der toxischen Nebenprodukte	durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Ammoniak; für Backwaren, Essig, Spirituosen
E 150 d	Ammonsulfit-Zuckercouleur; braun-schwarz	gilt heute als unproblematisch durch Reduzierung der toxischen Nebenprodukte	durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Ammoniumsulfit; für Backwaren, Essig, Spirituosen

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 151	Brillantschwarz BN, Schwarz PN; schwarz	allergische Reaktionen möglich	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fischrogen, Saucen, Lakritze
E 153	Pflanzkohle; schwarz	durch moderne Herstellungsprozesse wird die Entstehung von krebserregendem Benzpyren verhindert	durch Verkohlung organischer Substanzen; für Wachsüberzüge (Käse)
E 154	Braun FK; gelblich-braun	Schädigung von Leber und Herz im Tierversuch, allergische Reaktion möglich	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für geräucherte Heringe aus England und Norwegen
E 155	Braun HT; rötlich-braun	allergische Reaktionen möglich	synthetisch; Zuckerwaren
E 160 a i E 160 a ii	gemischte Carotine, Beta-Carotin; orange bis gelb	unbedenklich	aus Pflanzenextrakten oder synthetisch; für Butter, Margarine, Käse, Marzipan
E 160 b	Bixin, Norbixin; orange	unbedenklich	Extrakt der Samen des Annatostrauches (<i>Bixa orellana</i>) oder synthetisch; für Käse, Margarine
E 160 c	Capsanthin/Capsorubin; orange-rot	unbedenklich	aus Paprikaschoten; für Wurst, Marmeladen
E 160 d	Lycopin; orange	unbedenklich	aus Tomaten oder synthetisch; Zuckerwaren
E 160 e	Beta-Apo-8'-Carotinal (C30); orange	gilt als unbedenklich	aus Gras, Orangen, Leber oder synthetisch; Cremes, Saucen

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 160 f	Beta-Apo-8'-Carotinsäure (C 30) Ethylester; orange	gilt als unbedenklich	synthetisch; Zuckerwaren
E 161 b	Lutein; gelb	unbedenklich	aus Palmöl, Targetes oder synthetisch; Zuckerwaren
E 161 g	Canthaxanthin; orange-rot	Verdacht auf Leberschäden, in hohen Konzentrationen Auswirkungen auf Augennetzhaut	synthetisch; Saucisses de Strasbourg
E 162	Betanin; rot	unbedenklich	aus der Roten Rübe; für Fruchtgelees, Kaugummi, Saucen
E 163	Anthocyane; rot, blau, violett	unbedenklich	aus Schalen roter Weintrauben, roten Beeren, Rotkohl; für Getränke, Süßwaren
E 170 i, ii	Calciumcarbonat; weiß	unbedenklich	aus Kalk, Kreide; für Kaugummi, Verzierungen von Lebensmitteln, auch als Säureregulator für Topfen
E 171	Titandioxid; weiß	unbedenklich	aus Mineralien; für Dragees, Süßwaren
E 172	Eisenoxide/Eisenhydroxide; gelb, rot, schwarz	unbedenklich	aus Mineralien; für Dragees, Süßwaren
E 173	Aluminium; silbern	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit	aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren
E 174	Silber; silbern	kann im Gewebe abgelagert werden	aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 175	Gold; gold	in hohen Konzentrationen Nierenschäden, allergische Reaktionen	aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren, Goldsekt
E 180	Rubinpigment, Litholrubin BK; rot	Nebenwirkungen auf Nieren, Schilddrüsen, Milz im Tierversuch, allergische Reaktionen möglich	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Wachsüberzüge nur für Käserinde
E 200	Sorbinsäure	unbedenklich	synthetisch; für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein
E 202	Kaliumsorbit	unbedenklich	synthetisch; für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein
E 203	Calciumsorbit	unbedenklich	synthetisch; für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein
E 210	Benzoessäure	allergische Reaktionen möglich	synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate
E 211	Natriumbenzoat	allergische Reaktionen möglich	synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate
E 212	Kaliumbenzoat	allergische Reaktionen möglich	synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate
E 213	Calciumbenzoat	allergische Reaktionen möglich	synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate
E 214 - 219	Parahydroxy Benzoesäure (PHB)-Ester und Salze	allergische Reaktionen möglich	synthetisch aus Benzoessäure; für marinierte Fische

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 220 - 225 E 226 - 228	Schwefeldioxid und Verbindungen (Sulfite)	Kopfschmerzen, Übelkeit, Asthma, Reizungen des Magens, anaphylaktische Schocks bekannt	synthetisch; für Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich- und Gemüsekonserven, Trockenobst, Wein, kandierte Früchte
E 230	Biphenyl, Diphenyl	Nierenschäden und Blasenkrebs, Verminderung der Fruchtbarkeit und des Wachstums bei Ratten im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid	synthetisch; für Zitrusfrüchte (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden)
E 231	Orthophenylphenol	Nierenschäden und Blasenkrebs im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid	synthetisch; für Zitrusfrüchte (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden)
E 232	Natriumorthophenylphenolat	Nierenschäden und Blasenkrebs im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid	synthetisch; für Zitrusfrüchte (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden)
E 233	Thiabendazol	Nierenschäden und Blasenkrebs im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid	synthetisch; für Zitrusfrüchte und Bananen (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden)
E 234	Nisin	Antibiotikum, mit eingeschränktem Wirkungsbereich	mit Streptococcus lactis erzeugt; für Pudding, Käse

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 235	Natamycin	ist eigentlich ein Antibiotikum, daher allmähliche Resistenzentwicklung bei Krankheitskeimen zu erwarten	mit Streptomycesstämmen; für Käse und getrocknete Würste, für die Oberfläche
E 239	Hexamethylentetramin	wirkt als Formaldehydabspalter, allergische Reaktionen möglich	synthetisch; nur für Provolone-Käse
E 242	Dimethyldicarbonat	zersetzt sich zu Methylalkohol, Kohlendioxid und O-Methylcarbammat, darf im Endprodukt nicht mehr nachweisbar sein	synthetisch; für Erfrischungsgetränke, Tee
E 249	Kaliumnitrit	Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, hemmt die Sauerstoffaufnahme im Blut, entsteht auch beim Warmhalten von Gemüse, schädlich für Kleinkinder	synthetisch; für Pökeln- und Fischprodukte, Käse

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 250	Natriumnitrit	Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, hemmt die Sauerstoffaufnahme im Blut, entsteht auch beim Warmhalten von Gemüse, schädlich für Kleinkinder	synthetisch; für Pökel- und Fischprodukte, Käse
E 251	Natriumnitrat	wird im Körper zu Nitrit umgewandelt (siehe E 249, E 250), Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, natürliches Vorkommen in Blattsalat, Spinat, schädlich für Kleinkinder	synthetisch; für Käse, Fleisch und -produkte, Fisch und -produkte
E 252	Kaliumnitrat	wird im Körper zu Nitrit umgewandelt (siehe E 249, E 250), Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, natürliches Vorkommen in Blattsalat, Spinat, schädlich für Kleinkinder	synthetisch; für Käse, Fleisch und -produkte, Fisch und -produkte
E 260	Essigsäure	unbedenklich	synthetisch oder natürlich durch Gärung; für Marinaden, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt
E 261	Kaliumacetat	unbedenklich	synthetisch; für eingelegtes Gemüse, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 262 i, ii	Natriumacetate	unbedenklich	synthetisch; für Brot, auch als Säuerungsmittel eingesetzt
E 263	Calciumacetat	unbedenklich	synthetisch; für eingelegtes Gemüse, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt
E 270	Milchsäure	Lebensmittel für Säuglinge dürfen keine D-Milchsäure enthalten	bakteriell aus Stärke; für Salatsaucen, Konfekt, kohlen säurehaltige Getränke
E 280 - 283	Propionsäure und Propionate	krebsähnliche Veränderungen des Vormagens bei der Ratte (beim Menschen nicht vorhanden)	synthetisch; nur für abgepacktes und geschnittenes Brot
E 284	Borsäure	führt zu Durchfällen, durch Anreicherung im Körper Vergiftungsercheinungen möglich	synthetisch; nur für Kaviar zugelassen
E 285	Natriumtetraborat, Borax	führt zu Durchfällen, durch Anreicherung im Körper Vergiftungsercheinungen möglich	synthetisch; nur für Kaviar zugelassen
E 290	Kohlendioxid	unbedenklich	natürlich oder synthetisch; für Soda- und Mineralwasser
E 296	Äpfelsäure	unbedenklich	natürlich oder synthetisch; für Säfte, Suppen, Saucen, als Säuerungsmittel eingesetzt
E 297	Fumarsäure	unbedenklich	synthetisch; für Instantfruchtmischungen von Backfüllungen, als Säuerungsmittel eingesetzt

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 300	L-Ascorbinsäure (Vitamin C)	in üblichen Mengen unbedenklich	synthetisch; für Fruchtgetränke, Marmeladen, Obstkonserven, Kartoffelprodukte
E 301	Natrium-L-Ascorbat	in üblichen Mengen unbedenklich	synthetisch; für Wurstwaren
E 302	Calcium-L-Ascorbat	in üblichen Mengen unbedenklich	synthetisch; für Fertiggerichte
E 304 i, ii	Ascorbylpalmitat Ascorbylstearat, Fettsäureester der Ascorbinsäure	unbedenklich	synthetisch; für Wurstwaren, Hühnersuppenwürfel
E 306	Tocopherole (Vitamin E)	in üblichen Mengen unbedenklich	Extrakt aus Pflanzenölen; für Pflanzenöle, Margarine, Fertigdessert- produkte
E 307 - 309	Alpha-, Gamma- bzw. Delta-Tocopherol	in üblichen Mengen unbedenklich	synthetisch; für Pflanzenöle, Margarine, Fertigdessertprodukte
E 310 - 312	Propyl- Octyl- bzw. Dodecylgallat	allergische Reaktionen, insb. bei Asthmatikern und Aspirinunverträglichkeit, Magenbeschwerden, beeinträchtigt die Infektabwehr im Tierversuch, Propylgallat darf Säuglingsnahrung nicht zugesetzt werden, kann zu Blausucht führen, Nierenschäden im Tierversuch bei Ratten	synthetisch; für Kaugummi, pflanzliche Fette und Öle, Kartoffelins- tanterzeugnisse, Snacks, Süßwaren

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 315	Isoascorbinsäure	unbedenklich, keine Vitamin C-Wirkung	synthetisch; für haltbar gemachte Fleisch- und Fischerzeugnisse
E 316	Natriumisoascorbat	unbedenklich, keine Vitamin C-Wirkung	synthetisch; für haltbar gemachte Fleisch- und Fischerzeugnisse
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	allergische Reaktionen, Erhöhung der Lipid- und Cholesteringehalte im Blut vermutet	synthetisch; für Süßwaren, Suppenwürfel, Biskuits
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)	allergische Reaktionen, Veränderungen im Immunsystem, der Schilddrüse und der Leber im Tierversuch	synthetisch; für Kaugummi
E 322	Lecithin	unbedenklich	aus Samen von Leguminosen, Mais, Erdnüssen, Eier; für Milchpulver, Schokolade, Süßwaren, auch als Emulgator eingesetzt
E 325	Natriumlactat	unbedenklich	Salz der Milchsäure; für Käse, Konfekt
E 326	Kaliumlactat	unbedenklich	Salz der Milchsäure; für fertiges Schaumgebäck, Pasteten
E 327	Calciumlactat	unbedenklich	Salz der Milchsäure; für Pasteten, Tortenmischungen
E 330	Citronensäure	gilt als Zusatzstoff unbedenklich, bei Verzehr großer Mengen örtliche Reizungen und Zahnverfall	durch Vergärung von Melasse mit <i>Aspergillus niger</i> ; für Obst- und Gemüsekonserven, Eiscreme

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 331 i, ii, iii	Natriumcitrate	unbedenklich	synthetisch oder naturidentisch; für Eiscreme, Sodagetränke, Süßwaren
E 332 i, ii	Kaliumcitrate	unbedenklich	synthetisch oder naturidentisch; für Käse, Sodagetränke, Süßwaren
E 333 i, ii, iii	Calciumcitrate	unbedenklich	synthetisch oder naturidentisch; für Käse, Wein, Sodagetränke
E 334	L (+) - Weinsäure	unbedenklich	Nebenprodukt der Weinverarbeitung; für Konfekt, Marmelade
E 335i, ii	Mono- und Di-Natriumtartrat	unbedenklich	synthetisch oder naturidentisch; für Gelees, Konfitüren, Sodagetränke
E 336 i	Monokaliumtartrat (Weinstein)	unbedenklich	natürlich oder naturidentisch; für Kuchenmischungen, Zitronenschaumgebäck
E 336 ii	Dikaliumtartrat	unbedenklich	natürlich oder naturidentisch; für Gelees, Zitronenschaumgebäck
E 337	Natriumkaliumtartrat	unbedenklich	synthetisch oder naturidentisch; für Fleisch- und Käseverarbeitung
E 338	Phosphorsäure	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für kohlesäurehaltige, nichtalkoholische, aromatisierte Getränke

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 339 i	Mono-Natriumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Schinken, Wurst, Käsekuchenmischungen
E 339 ii	Di-Natriumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Nahrungsmittel mit Butter- oder Margarinezusatz
E 339 iii	Tri-Natriumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Schmelzkäse, eingeschweißte Käsescheiben, Schinken, Wurst
E 340 i, ii, iii	Kaliumphosphate	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Dessertaufguss, Geleeanteil in Fertiggebäck

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 341 i	Mono-Calciumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Backpulver, Feingebäckmischungen
E 341 ii	Di-Calciumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Kirschkuchenfüllungen in Dosen
E 341 iii	Tri-Calciumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Kuchenmischungen
E 343	Magnesium-orthophosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 350 i, ii	Natriummalate	unbedenklich	Salze der Äpfelsäure; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt
E 351	Kaliummalat	unbedenklich	Salz der Äpfelsäure; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt
E 352	Calciummalat	unbedenklich	Salz der Äpfelsäure; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt
E 353	Meta-Weinsäure	unbedenklich	aus Weinrückständen; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt
E 354	Calciumtartrat	unbedenklich	aus Weinrückständen; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt
E 355 - 357	Adipinsäure und Salze	keine Nebenwirkungen bekannt	synthetisch; Kochsalzersatz; als Säuerungsmittel und als Geschmacksverstärker eingesetzt
E 363	Bernsteinsäure	keine Nebenwirkungen bekannt	synthetisch oder durch Vergärung von Glucose; als Säuerungsmittel eingesetzt
E 380	Triammoncitrat	keine Nebenwirkungen bekannt	synthetisch; als Säuerungsmittel und Farbstabilisator eingesetzt
E 385	Calcium-Di-Natriummethylen-diamin-tetraacetat	kann bei Hautkontakt Allergien auslösen, fördert die Aufnahme von Schwermetallen	synthetisch; für Dosen und Glaskonserven

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 400	Alginsäure	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe	aus Braunalgen; für Pudding, Instantdesserts
E 401 - 403	Natrium-, Kalium- und Ammoniumalginat	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe	Salze der Alginsäure; für Desserts, Eiscreme, Pudding
E 404	Calciumalginat	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe	Salz der Alginsäure; für Eiscreme, künstliches Schlagobers
E 405	Propylenglykolalginat	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe	Ester der Alginsäure; für nicht alkoholische, aromatische Getränke, Backwaren, Speiseeis auf Wasserbasis, Soßen, Zuckerwaren

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 406	Agar-Agar	vermutlich unbedenklich	aus Rotalgen; für Eiscreme, tiefgefrorenes Kleingebäck
E 407	Carrageen	Geschwüre im Darm im Tierversuch	aus Rotalgen; für Desserts, Eiscreme, Instantmischungen, Salatdressing
E 407 a	verarbeitete Euchema-Algen	keine Angaben, in Indonesien als Nahrungsmittel genutzt	aus Rotalgen; für Desserts, Eiscreme, Instantmischungen, Salatdressing
E 410	Johannisbrotkernmehl	altbewährtes Abführmittel	Extrakt aus Samen des Johannisbrotbaumes; für Gelees, fertige Salate
E 412	Guarkernmehl	führt zu Blähungen und Bauchkrämpfen nach Verzehr großer Mengen	aus Samen der Guarpflanze; für fertige Salate, fertige Saucen, Fruchtgetränke
E 413	Traganth	allergische Reaktionen möglich, Kontaktdermitis	getrocknete Gummiabsonderungen asiat. Astragalus-Arten; für Salatdressing, Schmelzkäse
E 414	Gummi arabicum	selten auftretende Überempfindlichkeit	getrocknete Gummiabsonderungen von Akazien; für fertige Kuchenmischungen
E 415	Xanthan	in hohen Dosen im Tierversuch Durchfall erzeugend	durch Fermentation von Zucker mit Bakterien (Xanthomonas); für Fertigsalate
E 416	Karayagummi	abführende Wirkung, Behinderung der Aufnahme von Mineralstoffen möglich	natürliche Gummiabsonderung der Sterculia-Pflanze;

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 417	Tarakernmehl	gilt als unbedenklich	natürlich aus dem Samen des Tara-Strauches;
E 418	Gellan	leicht abführende Wirkung	synthetisch auf pflanzlicher Basis; als Verdickungs- u. Geliermittel
E 420 i, ii	Sorbit Sorbirsirup	wirkt abführend, in größeren Mengen Blähungen, Durchfall und Bauchschmerzen möglich, auch als Feuchthaltemittel für Süßwaren eingesetzt	aus Glucose durch Hydrierung; für Kuchen, Konfekt, Diabetiker-marmelade
E 421	Mannit	wirkt abführend, gelegentlich Überempfindlichkeitsreaktionen möglich	aus Algen, Manna oder synthetisch aus Mannose durch Hydrierung; für Eiscreme, Süßigkeiten
E 422	Glycerin	kann bei Aufnahme größerer Mengen Kopfschmerzen verursachen	synthetisch; als Feuchthaltemittel eingesetzt
E 432	Polyoxyethylen-sorbitanmonolaureat, Polysorbat 20	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen	synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts
E 433	Polyoxyethylen-sorbitanmonooleat, Polysorbat 80	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen	synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 434	Polyoxyethylen-sorbitanmonopalmitat, Polysorbat 40	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen	synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts
E 435	Polyoxyethylensorbitanmonostearat, Polysorbat 60	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen	synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts
E 436	Polyoxyethylen-sorbitantristearat, Polysorbat 65	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen	synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts
E 440 i	Pektin	unbedenklich	aus Pressrückständen der Apfelsaft- oder Apfelweinherstellung oder aus Orangenschalen; f. Gelees, Marmelade
E 440 ii	Amidiertes Pektin	unbedenklich	aus Pektin durch Behandlung mit Ammoniak; für Gelierhilfen, Marmeladen
E 442	Ammoniumphosphatide	keine Nebenwirkungen bekannt	synthetisch; für Schokolade
E 444	Saccharoseacetat-isobutyrat	im Tierversuch (Hund) reversible Leber- und Galle Schäden	synthetisch; für aromatisierte nichtalkoholische, trübe Getränke
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz, Kolophonester	keine Nebenwirkungen bekannt	synthetisch; für aromatisierte nichtalkoholische, trübe Getränke

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 450 i, ii, iii	Dinatrium-, Trinatrium-, Tetranatrium-diphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Schmelzkäse, Fleischerzeugnisse
E 450 iv, v, vi, vii	Dikalium, Tetrakalium-, Dicalciumdiphosphat, Calciumdihydrogendiphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Schmelzkäse, Fleischerzeugnisse
E 451 i, ii	Pentanatrium-, Pentakalium-triphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Pflanzeneiweißgetränke
E 452 i, ii, iii, iv	Natrium-, Kalium-, Natriumcalcium- Calciumpolyphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Speiseeis, Desserts

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 459	Beta-Cyclodextrin	keine Angaben	synthetisch; für Waren in Tabletten- u. Drageeform
E 460 i, ii	Mikrokristalline Cellulose, Cellulose Pulver	unbedenklich	aus Holz oder Baumwollabfällen; für Speiseeis, als Fettersatzstoff eingesetzt
E 461	Methylcellulose	unbedenklich	synthetisch aus Zellulose; für Kartoffelwaffeln
E 463 - 465	Hydroxypropyl-, Hydroxypropylmethyl- bzw. Methylethylcellulose	unbedenklich	synthetisch aus Zellulose; für Fertiggerichte, Brot und Backwaren
E 466	Carboxymethyl-Cellulose, Na-Carboxymethylcellulose	allergische Reaktionen möglich, abführende Wirkung möglich	synthetisch aus Zellulose; für Backzutaten, Schmelzkäse, fertige Kuchenmischungen
E 470 a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Stearinsäure und verwandter Speisefettsäuren	unbedenklich	synthetisch; für fertige Kuchenmischungen, Kartoffelchips
E 470 b	Magnesiumsalze der Fettsäuren	unbedenklich	synthetisch; als Emulgatoren, Trennmittel und Schaummittel
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	unbedenklich	natürlich aus Fetten; als Emulgatoren, Trennmittel und Schaummittel
E 472 a - f	Ester der Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	unbedenklich	natürlich oder synthetisch; für Desserts, Feingebäck, Margarine, Suppen

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 473 - 474	Zuckerester von Speisefettsäuren und -glyceride	unbedenklich	synthetisch aus Zucker und Fettsäuren; für alkoholfreie Aperitifs, Speiseeis, Desserts, Suppen, Kaffeeweißer
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	unbedenklich	synthetisch; für Feingebäck, fertige Kuchenmischungen, Pudding
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	im Tierversuch Nieren- und Lebervergrößerungen	synthetisch; für fettreduzierte Aufstriche, Salatsaucen und Süßwaren
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	unbedenklich	synthetisch; in Hartfetten
E 479 b	Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	gilt als unbedenklich	synthetisch; für Fettemulsionen zum Braten
E 481 - 482	Natrium-, Calciumstearoyl-2-lactylat	unbedenklich	synthetisch; Mehlbehandlungsmittel
E 483	Stearoyltartrat	unbedenklich	synthetisch; Mehlbehandlungsmittel
E 491 - 492	Sorbitanmono- bzw. Tristearat	im Tierversuch Durchfall	synthetisch aus Sorbit (E 420) und Stearinsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen
E 493	Sorbitanmonolaurat	im Tierversuch Durchfall	synthetisch aus Sorbit (E 420) und Laurinsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen
E 494	Sorbitanmonooleat	im Tierversuch Durchfall	synthetisch aus Sorbit (E 420) und Ölsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 495	Sorbitanmonopalmitat	im Tierversuch Durchfall	synthetisch aus Sorbit (E 420) und Palmitinsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen
E 500 i, ii, iii	Natriumcarbonat, -hydrogencarbonat und -sesquicarbonat (Soda, Natron)	in hohen Dosen Reizungen des Magen- und Darmtraktes	durch Veraschung von Seepflanzen; für Backpulver, Brausepulver
E 501 i, ii	Kaliumcarbonat und -hydrogencarbonat (Pottasche)	in hohen Dosen Reizungen des Magen- und Darmtraktes	durch Veraschung von Landpflanzen; für Lebkuchen, für Rosinen zur Schnelltrocknung
E 503 i, ii	Ammoniumcarbonat und -hydrogencarbonat (Hirschhornsalz)	unbedenklich, gesundheitsschädlich bei unmittelbarem Verzehr	synthetisch; für Lebkuchen
E 504 i, ii	Magnesiumcarbonat und -hydrogencarbonat	unbedenklich	synthetisch; für Kaugummi, für Speisesalz als Antiklumpmittel
E 507	(Magnesit) Salzsäure	wird mit Soda (E 500) oder Natronlauge (E 524) neutralisiert	synthetisch; für die Zuckergewinnung aus Maisstärke
E 508	Kaliumchlorid	unbedenklich	natürlich aus Meersalz; für Geliermittel als Härter, Kochsalzersatz
E 509	Calciumchlorid	unbedenklich	synthetisch; für Geliermittel als Härter, Zusatz zur Käseemilch
E 511	Magnesiumchlorid	unbedenklich	synthetisch; Geschmacksverstärker
E 512	Zinn (II)-Chlorid	kann in hohen Dosen zu Übelkeit führen	synthetisch; für Dosen- und Glaskonserven v. Spargel

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 513	Schwefelsäure	in den üblicherweise verwendeten Mengen unbedenklich, in hohen Dosen reizend bis zur Zerstörung von Körpergewebe	synthetisch; für die Herstellung von Glucosesirup, für die Modifizierung von Stärke (E 1401)
E 514 i, ii	Natriumsulfat und -hydrogensulfat (Glaubersalz)	als Abführmittel in der Medizin eingesetzt	synthetisch; für die Standardisierung von Farbstoffen
E 515 i, ii	Kaliumsulfat und -hydrogensulfat	unbedenklich	synthetisch; als Festigungsmittel, Säureregulator
E 516	Calciumsulfat (Gips)	unbedenklich	synthetisch; für Brot als Stabilisator
E 517	Ammoniumsulfat	unbedenklich	synthetisch; nur als Trägerstoff zugelassen
E 520	Aluminiumsulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit	synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse
E 521	Aluminiumnatriumsulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit	synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse
E 522	Aluminiumkaliumsulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit	synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse
E 523	Aluminiumammoniumsulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit	synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 524	Natriumhydroxid (Natronlauge)	unbedenklich	für Laugengebäck, für Oliven zur Entfernung des bitteren Geschmacks
E 525	Kaliumhydroxid	unbedenklich	für die Herstellung von Instanttee
E 526	Calciumhydroxid (gelöschter Kalk, Kalkmilch)	unbedenklich	für die Herstellung von Eiersatz aus Milch
E 527	Ammoniumhydroxid	unbedenklich, als freier Stoff ein Zellgift	synthetisch; für die Behandlung von Kakao und Trinkwasser
E 528	Magnesiumhydroxid	unbedenklich	synthetisch; als Säureregulator
E 529	Calciumoxid (gebrannter Kalk)	unbedenklich	für die Trinkwasseraufbereitung
E 530	Magnesiumoxid (Bittererde, Magnesia)	unbedenklich	synthetisch; für Kakaopulver, als Rieselhilfsstoff eingesetzt
E 535 - 536 und E 538	Natrium-, Kalium- bzw. Calciumferrocyanid	im Tierversuch nierenschädigend	synthetisch; für Speisesalz, Wein
E 541	Saures Natriumalu- miniumphosphat	kann zu einer Alumi- niumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit	synthetisch; als Backtriebmittel
E 551	Kieselsäure, Siliziumdioxid	unbedenklich	synthetisch; als Trennmittel

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 552	Calciumsilikate	unbedenklich	natürlich; als Trennmittel
E 553 a	i Magnesiumsilikat, ii Magnesiumtrisilikat	unbedenklich	natürlich; als Trennmittel
E 553 b	Talkum	unbedenklich	natürlich; als Trennmittel
E 554	Natriumaluminiumsilikat	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit	natürlich; als Trennmittel
E 555	Kaliumaluminiumsilikat	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit	natürlich; als Trennmittel
E 556	Calciumaluminiumsilikat	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit	natürlich; als Trennmittel
E 558	Bentonit	unbedenklich	natürlich; als Trennmittel

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 559	Aluminiumsilikat (Kaolin)	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit	natürlich; als Trennmittel
E 570	Stearinsäure (Fettsäuren)	unbedenklich	natürlich; als Trennmittel und Emulgator
E 574	Gluconsäure	ab 20g abführend	synthetisch; für Limonaden, natürliches Vorkommen in Honig und Wein; als Säuerungsmittel, aber auch als Rostschutzmittel eingesetzt
E 575	Gluconodeltalacton	ab 20g abführend	synthetisch; für Pudding- und Backpulver, Wurst; als Triebmittel und Umrötebeschleuniger verwendet
E 576 - 577	Natrium- bzw. Kaliumgluconat	ab 20g abführend	synthetisch; Salz der Gluconsäure (E 574); für Süßstoffe zur Maskierung des bitteren Nachgeschmacks
E 578	Calciumgluconat	ab 20g abführend	synthetisch; für Diätprodukte; als Rieselhilfsstoff und zur „Calciumaufbesserung“
E 579	Eisengluconat	ab 20g abführend	synthetisch; für Oliven und Diätprodukte; dient zur Eisenanreicherung und wird zur Färbung eingesetzt, obwohl kein Farbstoff
E 585	Eisenlactat	in größeren Mengen abführend	synthetisch; für Oliven; dient zur Eisenanreicherung und wird zur Färbung eingesetzt, obwohl kein Farbstoff

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 620 - 625	Glutaminsäure und ihre Salze (Glutamate)	Auslösung des China-restaurantsyndroms (Schläfendruck, Kopfschmerzen), möglicherweise durch allergische Reaktionen	durch bakterielle Fermentation; vor allem für chinesische Speisen als Geschmacksverstärker, in Fertigwaren wie Suppen etc.
E 626 - 629	Guanylsäure und ihre Salze (Guanylate)	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden	synthetisch; für diverse Fertiggerichte als Geschmacksverstärker
E 630 - 633	Inosinsäure und ihre Salze (Inosinate)	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden	natürlich; für diverse Fertiggerichte als Geschmacksverstärker
E 634 - 635	Calcium- und Dinatrium-5'-Ribonucleotid	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden	natürlich; für diverse Fertiggerichte als Geschmacksverstärker
E 640	Glycin und Natriumsalz	unbedenklich	synthetisch; Geschmacksverstärker von Süßstoffen
E 900	Dimethylpolysiloxan	keine abschließende Bewertung möglich	synthetisch; für Marmeladen, Kaugummi, Kartoffelprodukte; zur Schaumverhütung eingesetzt

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 901	Bienenwachs	unbedenklich	natürlich; für Backwaren; sehr teures Trennmittel, meist gemischt eingesetzt
E 902	Candelillawachs	unbedenklich	natürlich aus mexikanischen Wolfsmilchgewächsen; für Backwaren, außer der Trennung von der Backform wird auch eine Bräunung erzielt
E 903	Carnaubawachs	unbedenklich	natürlich aus brasilianischer Fächerpalme; für Backwaren
E 904	Schellack	unbedenklich	natürlich aus dem Sekret weiblicher Lackschildläuse; für Backwaren
E 912	Montansäureester	im Tierversuch gesundheitsschädliche Auswirkungen, keine abschließende Bewertung möglich	natürlich aus Braunkohle; zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten
E 914	Polyethylenwachs-oxidate	unbedenklich	synthetisch; zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten
E920	Cystein	unbedenklich	hauptsächl. biotechnisch hergestellt; früher aus Schweineborsten, aber auch aus Menschenhaar gewonnen; Mehlbehandlungsmittel
E 927	Carbamid	unbedenklich	natürlich; für Kaugummi ohne Zuckerzusatz
E 938	Argon	unbedenklich	natürlich vorkommendes Edelgas; als Treib- und Schutzgas eingesetzt
E 939	Helium	unbedenklich	natürlich vorkommendes Edelgas; als Treib- und Schutzgas eingesetzt

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 941	Stickstoff	unbedenklich	natürlicher Luftbestandteil; als Treib- und Schutzgas eingesetzt
E 942	Distickstoffmonoxid (Lachgas)	gilt als unbedenklich, am Treibhauseffekt beteiligt	natürlicher Luftbestandteil; als Treib- und Schutzgas eingesetzt, als Lachgas als Narkosemittel eingesetzt
E 948	Sauerstoff	unbedenklich	natürlicher Luftbestandteil; als Treib- und Schutzgas eingesetzt
E 950	Acesulfam K	gilt als unbedenklich, die meisten Studien stammen vom Hersteller	synthetisch; für Light-Produkte
E 951	Aspartam	unverträglich für Patienten mit Phenylketonurie	synthetisch; für Light-Produkte
E 952	Cyclamat, Cyclohexansulfamidsäure, Na- und K-salze	in den USA verboten, kann im Tierversuch die Fruchtbarkeit vermindern	synthetisch; für Light-Produkte
E 953	Isomalt	abführende Wirkung	synthetisch aus Zucker; maskiert den unangenehmen Beigeschmack mancher Süßstoffe, ist halb so süß wie Zucker
E 954	Saccharin	in sehr hoher Dosierung Blasenkrebs im Tierversuch	synthetisch; als Zuckerersatz
E 957	Thaumatococcus	der natürliche Süßstoff gilt als toxikologisch unbedenklich	natürlich aus Früchten des Katemfe-Strauchs; kann inzwischen gentechnisch hergestellt werden; für Süßwaren auf Kakao- od. Trockenfruchtbasis, Kaugummi

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 959	Neohesperidin DC	unbedenklich	aus unreifen Bitterorangen; als Süßstoff und Geschmacksverstärker
E960	Steviolglycoside	seit 2.12.2011 in der EU als natürliches Süßungsmittel in mehreren Lebensmittelkategorien zugelassen. Es sollten nicht mehr als 4mg/kg Körpergewicht pro Tag eingenommen werden.	aus Süßkraut (<i>Stevia rebaudiana</i>) gewonnenes Stoffgemisch mit Steviosol als Hauptbestandteil; kann die 300-fache Süßkraft von Zucker haben.
E 965 i, ii	Maltit, Maltitsirup	weniger abführend als Sorbit, bei Kindern ab 20g bei Erwachsenen ab 30g tgl.	durch katalytische Hydrierung von Maltose; als Süßungsmittel und Feuchteregulator
E 966	Lactit	abführend ab 50g tgl.	durch katalytische Hydrierung von Lactose; als Süßungsmittel und Trägerstoff
E 967	Xylit	wirkt abführend, ab 20g als Einzeldosis od. 50g tgl	durch katalytische Hydrierung von Xylan; als Süßungsmittel und Trägerstoff
E 999	Quillayaextrakt	enthält Blutgifte, (Saponine), aber in den verwendeten Mengen unbedenklich	natürlich aus Rinde des Quillayaabaumes; für aromatisierte nichtalkoholische Getränke
E 1105	Lysozym	Probleme für Hühner-eiallergiker möglich	aus Hühnereiern oder gentechnisch; für Schnittkäse, wird als Konservierungsmittel eingesetzt

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 1200	Polydextrose	es sollten max. 50g auf einmal bzw. 90g tgl. konsumiert werden, kann abführend wirken	synthetisch; als Feuchteregulator
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	gilt als harmlos, da im Lebensmittel nicht mehr oder nur in geringer Menge vorhanden	synthetisch; Flockungsmittel für Wein, Diätahrung und Süßungsmittel
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	gilt als harmlos, da im Lebensmittel nicht mehr oder nur in geringer Menge vorhanden	synthetisch; Flockungsmittel für Wein, Diätahrung und Süßungsmittel
E 1404	Oxydierte Stärke	unbedenklich	aus Stärke von Kartoffeln, Mais oder Weizen; als Verdickungsmittel für Mayonnaisen, Salatsaucen
E 1410 und E 1412	Mono- bzw. Distärkephosphat/NMP bzw. POC	unbedenklich	aus Stärke von Kartoffeln, Mais oder Weizen; als Verdickungsmittel in Saucen, Dressings, Fertiggerichten
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	unbedenklich	synthetische Stärkeverbindung; als Verdickungsmittel in Saucen, Dressings, Fertiggerichten
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	unbedenklich	synthetische Stärkeverbindung; für Desserts, Cremes, Gummibons, Knabbererzeugnisse
E 1420	Acetylierte Stärke	unbedenklich	synthetische Stärkeverbindung; für Desserts, Cremes, Gummibons, Knabbererzeugnisse

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG	HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR
E 1422	Acetyliertes Distärke-adipat	unbedenklich	synthetische Stärkeverbindung; für Desserts, Cremes, Gummibonbons, Knabbererzeugnisse
E 1440	Hydroxypropylstärke	unbedenklich	synthetische Stärkeverbindung; für Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen, Tiefkühlfertiggerichte, Light-Mayonnaisen, Glasuren, Knabbergebäck
E 1442	Hydroxypropyl-Distärkephosphat	unbedenklich	synthetische Stärkeverbindung; für Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen, Tiefkühlfertiggerichte, Light-Mayonnaisen, Glasuren, Knabbergebäck
E 1450	Stärkenatrium-Octenyl-Succinat	unbedenklich	synthetische Stärkeverbindung; für Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen
E 1505	Triethylcitrat	vermutlich unbedenklich	synthetisch; für Eiklarpulver
E 1518	Glycerintriacetat/ Triacetin	vermutlich unbedenklich	synthetisch; als Trägerstoff

A

Acesulfam K **E 950**
Acetate **E 261, E 262, E 263, E 385, E 444, E 1518**
Acetylierte Stärke **E 1420**
Acetyliertes Distärkeadipat **E 1422**
Acetyliertes Distärkephosphat **E 1414**
Adipinsäure und Salze **E 355 bis E 357**
Agar-Agar **E 406**
Alginate **E 403, E 405, E 406**
Alginsäure **E 400**
Allurarot **E 129**
Alpha-Tocopherol **E 307**
Aluminium **E 173**
Aluminiumammoniumsulfat **E 523**
Aluminiumkaliumsulfat **E 522**
Aluminiumnatriumsulfat **E 521**
Aluminiumsilikat **E 559**
Aluminiumsulfat **E 520**
Amaranth **E 123**
Amidiertes Pektin **E 440 ii**
Ammoniak - Zuckercouleur **E 150 c**
Ammoniumalginat **E 403**
Ammoniumcarbonat und -hydrogencarbonat **E 503 i, ii**
Ammoniumhydroxid **E 527**
Ammoniumphosphatide **E 442**
Ammoniumsulfat **E 517**
Ammonsulfit - Zuckercouleur **E 150 d**
Anthocyane **E 163**
Äpfelsäure **E 296**
Argon **E 938**
Ascorbinsäure **E 300**
Ascorbylpalmitat, Ascorbylstearat **E 304 i, ii**
Aspartam **E 951**
Azorubin, Carmoisin **E 122**

B

Bentonit **E 558**
Benzoessäure **E 210**
Bernsteinsäure **E 363**
Beta-Apo-8'-Carotinal (C30) **E 160 e**
Beta-Apo-8'-Carotinsäure (C 30) Ethylester **E 160 f**
Beta-Carotin **E 160 a ii**
Beta-Cyclodextrin **E 459**
Betanin **E 162**
Bienenwachs **E 901**
Biphenyl, Diphenyl **E 230**
Bittererde **E 530**
Bixin, Norbixin **E 160 b**
Borax **E 285**
Borsäure **E 284**
Brillantblau **E 133**
Brillantschwarz BN, PN **E 151**
Brilliantssäuregrün **E 142**
Braun FK **E 154**
Braun HT **E 155**
Butylhydroxyanisol (BHA) **E 320**
Butylhydroxytoluol (BHT) **E 321**

C

Calcium-5'-Ribonucleotid **E 634**
Calciumacetat **E 263**
Calciumalginat **E 404**
Calciumaluminiumsilikat **E 556**
Calciumbenzoat **E 213**
Calciumcarbonat **E 170 i, ii**
Calciumchlorid **E 509**
Calciumcitrate **E 333 i, ii, iii**
Calciumdihydrogendiphosphat **E 450 vii**

STICHWORTVERZEICHNIS

Calciumdinatriummethylendiamintetraacetat **E 385**
Calciumferrocyanid **E 538**
Calciumgluconat **E 578**
Calciumhydroxid (gelöschter Kalk) **E 526**
Calciumlactat **E 327**
Calcium-L-Ascorbat **E 302**
Calciummalat **E 352**
Calciumoxid (gebrannter Kalk) **E 529**
Calciumphosphat (Di-) **E 341 ii**
Calciumpolyphosphat **E 452 iv**
Calciumsilikate **E 552**
Calciumsorbit **E 203**
Calciumstearoyl-2-lactylat **E 482**
Calciumsulfat **E 516**
Calciumtartrat **E 354**
Candelillawachs **E 902**
Canthaxanthin **E 161 g**
Capsanthin/Capsorubin **E 160 c**
Carbamid **E 927 b**
Carboxymethylcellulose, Na-Carboxymethylcellulose **E 466**
Carnaubawachs **E 903**
Carrageen **E 407**
Carotine (gemischte), **E 160 a i**
Cellulose (mikrokristalline), Cellulose Pulver **E 460 i, ii**
Chinolingelb **E 104**
Chlorophyll und Chlorophyllin **E 140 i, ii**
Citrate **E 331, E 332, E 333, E 308, E 1505**
Citronensäure **E 330**
Cochenille **E 120**
Cochenillerot A **E 124**
Cyclamat, Cyclohexansulfamidsäure, u. Na- und K-salze **E 952**
Cystein **E920**

D
Delta-Tocopherol **E 309**
Dicalciumdiphosphat **E 450 vi**
Dicalciumphosphat **E 341 ii**
Dikaliumdiphosphat **E 450 iv**
Dikaliumtartrat **E 336 ii**
Dimagnesiumphosphat **E 343 ii**
Dimethyldicarbonat **E 242**
Dimethylpolysiloxan **E 900**
Dinatriumdiphosphat **E 450 i**
Dinatrium-5'-Ribonucleotid **E 635**
Dinatriumphosphat **E 339 ii**
Dinatriumtartrat **E 335 ii**
Distärkephosphat **E 1412**
Distickstoffmonoxid **E 942**
Dodecylgallat **E 312**

E, F
Eisengluconat **E 579**
Eisen-II-gluconat **E 579**
Eisenlactat **E 585**
Eisen-II-lactat **E 585**
Eisenoxide/Eisenhydroxide **E 172**
Erythrosin **E 127**
Essigsäure **E 260**
Ester der Mono- und Diglyceride
von Speisefettsäuren **E 472 a bis E 472 f**
Euchema-Algen (verarbeitete) **E 407 a**
Fettsäureester der Ascorbinsäure **E 304 i, ii**
Fettsäuren der Stearinsäure **E 570**
Fumarsäure **E 297**

G

Gamma-Tocopherol **E 308**
Gelborange S **E 110**
Gellan **E 418**
Gips **E 516**
Glaubersalz **E 514 i, ii**
Gluconodeltalacton **E 575**
Gluconsäure **E 574**
Glutaminsäure und ihre Salze (Glutamate) **E 620 bis E 625**
Glycerin **E 422**
Glycerinester aus Wurzelharz **E 445**
Glycerintriacetat **E 1518**
Glycin und Natriumsalz **E 640**
Gold **E 175**
Guanylsäure und ihre Salze (Guanylate) **E 626 bis E 629**
Guarkernmehl **E 412**
Gummi arabicum **E 414**

H

Helium **E 939**
Hexamethylentetramin **E 239**
Hirschhornsalz **E 503 i, ii**
Hydroxypropylcellulose **E 463**
Hydroxypropylmethylcellulose **E 464**
Hydroxypropyldestärkephosphat **E 1442**
Hydroxypropylstärke **E 1440**

I, J

Indigotin **E 132**
Inosinsäure und ihre Salze (Inosinate) **E 630 bis E 633**
Isoascorbinsäure **E 315**
Isomalt **E 953**
Johannisbrotkernmehl **E 410**

K

Kaliumacetat **E 261**
Kaliumalginat **E 402**
Kaliumaluminiumsilikat **E 555**
Kaliumbenzoat **E 212**
Kaliumcarbonat und -hydrogencarbonat **E 501 i, ii**
Kaliumchlorid **E 508**
Kaliumcitrate **E 332 i, ii**
Kaliumferrocyanid **E 536**
Kaliumgluconat **E 577**
Kaliumhydroxid **E 525**
Kaliumlactat **E 326**
Kaliummalat **E 351**
Kaliumnitrat **E 252**
Kaliumnitrit **E 249**
Kaliumphosphate **E 340 i bis iii**
Kaliumpolyphosphat **E 452 ii**
Kaliumsorbit **E 202**
Kaliumsulfat und- hydrogensulfat **E 515 i, ii**
Kalkmilch **E 526**
Kaolin **E 559**
Karayagummi **E 416**
Karmin, echtes **E 120**
Kieselsäure **E 551**
Kohlendioxid **E 290**
Kolophonester **E 445**
Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline **E 141 i, ii**
Kurkumin **E 100**

L

L (+) - Weinsäure **E 334**
Lachgas **E 942**
Lactate **E 325, E 326, E 327, E 585**
Lactit **E 966**

STICHWORTVERZEICHNIS

L-Ascorbinsäure **E 300**

Lecithin **E 322**

Lutein **E 161 b**

Lycopin **E 160 d**

Lysozym **E 1105**

M

Magnesiumcarbonat und -hydrogencarbonat (Magnesit) **E 504 i, ii**

Magnesiumchlorid **E 511**

Magnesiumhydroxid **E 528**

Magnesiumoxid (Magnesia) **E 530**

Magnesiumsalze der Fettsäuren **E 470 b**

Magnesiumsilikat, Magnesiumtrisilikat **E 553 a i, ii**

Malate **E 350, E 351, E 352**

Maltit, Maltitsirup **E 965 i, ii**

Mannit **E 421**

Meta-Weinsäure **E 353**

Methylcellulose **E 461**

Methylethylcellulose **E 465**

Milchsäure **E 270**

Monostärkephosphat **E 1410**

Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren **E 471**

Monocalciumphosphat **E 341 i**

Monokaliumtartrat (Weinstein) **E 336 i**

Monomagnesiumphosphat **E 343 i**

Mononatriumphosphat **E 339 i**

Mononatriumtartrat **E 335 i**

Montansäureester **E 912**

N

Natamycin **E 235**

Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Stearinsäure und verwandter Speisefettsäuren **E 470 a**

Natriumacetate **E 262 i, ii**

Natriumalginat **E 401**

Natriumaluminiumphosphat (saures) **E 541**

Natriumaluminiumsilikat **E 554**

Natriumbenzoat **E 211**

Natriumcalciumpolyphosphat **E 452 iii**

Natriumcarbonat, -hydrogencarbonat und -sesquicarbonat **E 500 i, ii, iii**

Natriumcitrate **E 331 i, ii, iii**

Natriumferrocyanid **E 535**

Natriumgluconat **E 576**

Natriumhydroxid **E 524**

Natriumisoascorbat **E 316**

Natriumkaliumtartrat **E 337**

Natriumlactat **E 325**

Natrium-L-Ascorbat **E 301**

Natriummalate **E 350 i, ii**

Natriumnitrat **E 251**

Natriumnitrit **E 250**

Natriumorthophenylphenolat **E 232**

Natriumpolyphosphat **E 452 i**

Natriumstearoyl-2-lactylat **E 481**

Natriumsulfat und -hydrogensulfat **E 514 i, ii**

Natriumtetraborat **E 285**

Natron **E 500 ii**

Natronlauge **E 524**

Neohesperidin DC **E 959**

Nisin **E 234**

Nitrate **E 251, E 252**

O

Octylgallat **E 311**

Oleate **E 433, E 476, E 494**

Orthophenylphenol **E 231**

Oxidierter Stärke **E 1404**

P

Parahydroxy-Benzoessäure (PHB)- Ester und Salze **E 214 bis E 219**
Patentblau **E 131**
Pektin **E 440 i**
Pentatrium- bzw. Pentakaliumtriphosphat **E 451 i,ii**
Pflanzkohle **E 153**
Phosphatiertes Distärkephosphat **E 1413**
Phosphate **E 101, E339, E 340, E 341, E 343, E 442, E 450, E 451, E 452, E 541, E 1410, E 1412, 1413, E 1414, E 1442**
Phosphorsäure **E 338**
Polydextrose **E 1200**
Polyethylenwachsoxide **E 914**
Polyglycerinester von Speisefettsäuren **E 475**
Polyglycerin-Polyricinoleat **E 476**
Polyoxyethylensorbitanmonolaureat, Polysorbat 20 **E 432**
Polyoxyethylen-sorbitanmonooleat, Polysorbat 80 **E 433**
Polyoxyethylensorbitanmonopalmitat, Polysorbat 40 **E 434**
Polyoxyethylensorbitanmonostearat, Polysorbat 60 **E 435**
Polyoxyethylensorbitantristearat, Polysorbat 65 **E 436**
Polyvinylpyrrolidon **E 1202**
Polyvinylpyrrolidon **E 1201**
Ponceau 4R **E 124**
Pottasche **E 501 i, ii**
Propionsäure und Propionate **E 280 bis E 283**
Propylgallat **E 310**
Propylenglycolester von Speisefettsäuren **E 477**
Propylenglykอลginalat **E 405**

Q, R

Quillaextract **E 999**
Riboflavin, Vitamin B2 **E 101 i**

Riboflavin-5-phosphat **E 101 ii**
Rubinpigment, Litholrubin BK **E 180**
Rot 2g **E 128**

S

Saccharin **E 954**
Saccharoseacetatisobutytrat **E 444**
Salzsäure **E 507**
Sauerstoff **E 948**
Saures Natriumaluminiumphosphat **E 541**
Schellack **E 904**
Schwarz PN **E 151**
Schwefeldioxid und Verbindungen **E 220 - E 225, E 226 - 228**
Schwefelsäure **E 513**
Silber **E 174**
Silikate **E 552, E 553, E 554, E 555, E 556, E 559**
Siliziumdioxid **E 551**
Soda **E 500 i**
Sorbate **E 202, E 203, E 432, E 433, E 434, E 435, E 436**
Sorbinsäure **E 200**
Sorbit, Sorbitsirup **E 420 i, ii**
Sorbitanmono- bzw. Tristearat **E 491 und E 492**
Sorbitanmonolaurat **E 493**
Sorbitanmonooleat **E 494**
Sorbitanmonopalmitat **E 495**
Stärkenatrium-Octenyl-Succinat **E 1450**
Stearate **E 304, E 431, E 435, E 436, E 491**
Stearinsäure **E 570**
Stearinsäure (Natrium-, Kalium- und Calciumsalze, und verwandter Speisefettsäuren) **E 470 a**
Stearoyltartrat **E 483**
Steviolglycoside **E960**

STICHWORTVERZEICHNIS

Stickstoff **E 941**

Sulfite **E 220 - E 225, E 226 - E 228**

Sulfitlaugen - Zuckercouleur **E 150 b**

Sunsetgelb FCF **E 110**

T

Talkum **E 553 b**

Tarakernmehl **E 417**

Tartrazin **E 102**

Tetrakaliumdiphosphat **E 450 v**

Tetranatriumdiphosphat **E 450 iii**

Thaumatococin **E 957**

Thermooxydiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden
von Speisefettsäuren **E 479 b**

Thiabendazol **E 233**

Titandioxid **E 171**

Tocopherole **E 306**

Traganth **E 413**

Tratrate **E 335, E 336, E 337, E 354, E 483**

Triacetin **E 1518**

Triammoncitrat **E 380**

Trinatriumdiphosphat **E 450 ii**

Tri-Calciumphosphat **E 341 iii**

Triethylcitrat **E 1505**

Tri-Natriumphosphat **E 339 iii**

W, X, Y, Z

Weinsäure (L (+)) **E 334**

Xanthan **E 415**

Xylit **E 967**

Zinn (II)-Chlorid **E 512**

Zuckercouleur **E 150 a**

Zuckerester von Speisefettsäuren und -glyceriden **E 473 und E 474**