

# Zusatzstoffe nach ihren E-Nummern

In dieser Liste sind die Zusatzstoffe aufgeführt, die zurzeit (Stand Dezember 2011) EU-weit verwendet werden dürfen.

| Klassennamen |                        |     |                                     |
|--------------|------------------------|-----|-------------------------------------|
| A            | Antioxidans            | SM  | Schaummittel                        |
| B            | Backtriebmittel        | SV  | Schaumverhüter                      |
| C            | Komplexbildner         | SS  | Schmelzsalz                         |
| E            | Emulgator              | St  | Stabilisator                        |
| F            | Farbstoff              | Su  | Süßungsmittel                       |
| Fe           | Festigungsmittel       | TG  | Treibgas, Schutzgas                 |
| FS           | Farbstabilisator       | Tr  | Trägerstoff, Füllstoff, Trennmittel |
| G            | Gelierungsmittel       | V   | Verdickungsmittel                   |
| GV           | Geschmacksverstärker   | W   | Feuchthaltemittel                   |
| K            | Konservierungsmittel   | Ü   | Überzugsmittel                      |
| M            | Mehlbehandlungsmittel  | Vit | Vitaminwirksam                      |
| S            | Säure, Säuerungsmittel | Min | Mineralstoff                        |
| SR           | Säureregulator         |     |                                     |

| E-Nr.                                | Verkehrsbezeichnung  | Wirkungen, Klassen | Erläuterungen   |
|--------------------------------------|--|--------------------|---|
| E 100                                | Kurkumin   | F                  | Naturfarbstoff, orangegelb  |
| E 101                                | Riboflavin Riboflavin-5'-Phosphat  | F, Vit             | Vitamin B <sub>2</sub> , kommt in der Milch vor, gelb                   |
| E 102                                | Tartrazin  | F                  | synthetischer Azofarbstoff, gelb  |
| E 104                                | Chinolingelb   | F                  | synthetischer Farbstoff, grüngelb                                       |
| E 110                                | Gelborange S   | F                  | synthetischer Azofarbstoff  |
| E 120                                | Echtes Karmin  | F                  | Naturfarbstoff, rot   |
| E 122                                | Azorubin   | F                  | synthetischer Azofarbstoff, rot   |
| E 123                                | Amaranth   | F                  | synthetischer Azofarbstoff, rot   |
| E 124                                | Cochinillerot A  | F                  | synthetischer Azofarbstoff, rot   |
| E 127                                | Erythrosin   | F                  | synthetischer Farbstoff, rot  |
| E 129                                | Allurarot AC   | F                  | synthetischer Farbstoff, rot  |
| E 131                                | Patentblau V   | F                  | synthetischer Triphenylmethanfarbstoff, hellblau                        |
| E 132                                | Indigotin I  | F                  | natürlich, doch leicht veränderter Farbstoff, dunkelblau                |
| E 133                                | Brillantblau FCF   | F                  | synthetischer Farbstoff, hellblau                                       |
| E 140                                | Chlorophylle, Chlorophylline   | F                  | Naturfarbstoff, Blattgrün   |
| E 141                                | kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle<br>kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline                 | F                  | Kupferchlorophylle, Kupferverbindung des Blattgrüns, stabiler als E 140 |
| E 142                                | Grün S   | F                  | synthetischer Triphenylmethanfarbstoff                                  |
| E 150a<br>E 150b<br>E 150c<br>E 150d | Einfaches Zuckerkulör<br>Sulfitlaugen-Zuckerkulör<br>Ammoniak-Zuckerkulör<br>Ammonsulfit-Zuckerkulör | F                  | gebrannter Zucker, Karamel, braun                                       |
| E 151                                | Brillantschwarz BN   | F                  | synthetischer Azofarbstoff  |
| E 153                                | Pflanzenkohle  | F                  | Holzkohle, schwarz  |
| E 154                                | Braun FK   | F                  | synthetischer Farbstoff für englische Räucherfische                     |
| E 155                                | Braun HT   | F                  | synthetischer Farbstoff für Süßwaren                                    |
| E 160a                               | Carotine<br>gemischte Carotine<br>Beta-Carotin   | F, Vit             | Pro-Vitamin A, orangegelb<br>natürlich<br>naturidentisch hergestellt    |
| E 160b                               | Annatto, Bixin, Norbixin   | F                  | Naturfarbstoff aus Pflanzensamen, gelb bis orange                       |

|  |   |                |  |
|--|---|----------------|--|
| <b>E 160c</b>  | Paprikaextrakt Capsanthin, Capsorubin   | F              | Naturfarbstoff aus Paprika, orangerot                |
| <b>E 160d</b>  | Lycopin   | F              | Naturfarbstoff aus Tomatenschalen, rot               |
| <b>E 160e</b>  | Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)  | F              | naturidentisch hergestellt, orangerot                |
| <b>E 160f</b>  | Beta-apo-8'-Carotinsäure-ethylester (C 30)  | F, Vit         | Ester vom E 160e, orangerot bis gelb, vitaminwirksam |
| <b>E 161b</b>  | Lutein  | F              | Blütenfarbstoff, gelb                                |
| <b>E 161g</b>  | Canthaxanthin   | F              | naturidentisch hergestellt, orangerot                |
| <b>E 162</b>   | Beetenrot   | F              | aus Roten Beten gewonnen, rotviolett                 |
| <b>E 163</b>   | Anthocyane  | F              | aus Rotwein-Trestern, rot, blau, braun               |
| <b>E 170</b>   | Calciumcarbonat   | F, Min, Tr, SR | Mineralstoff, Kreide, Kalk, weiß                     |
| <b>E 171</b>   | Titandioxid   | F              | weißes Farbpigment                                   |
| <b>E 172</b>   | Eisenoxyde und -hydroxyde   | F              | gelbe, rote und schwarze Farbpigmente                |
| <b>E 173</b>   | Aluminium   | F              | Metall-Pigmente                                      |
| <b>E 174</b>   | Silber  | F              | Metall-Pigmente                                      |
| <b>E 175</b>   | Gold  | F              | Metall-Pigmente                                      |
| <b>E 180</b>   | Litholrubin BK  | F              | rotes Farbpigment, nur für Käserinde                 |
| <b>E 200</b>   | Sorbinsäure   | K              | kommt in Vogelbeeren vor                             |
| <b>E 202</b><br><b>E 203</b>   | Kaliumsorbat<br>Calciumsorbat   | K              | Salze der Sorbinsäure E 200                          |
| <b>E 210</b>   | Benzoessäure  | K              | kommt in Preiselbeeren vor                           |
| <b>E 211</b><br><b>E 212</b><br><b>E 213</b>   | Natriumbenzoat<br>Kaliumbenzoat<br>Calciumbenzoat   | K              | Salze der Benzoessäure E 210                         |
| <b>E 214</b><br><b>E 215</b><br><b>E 218</b><br><b>E 219</b>   | Ethyl-p-hydroxybenzoat<br>Natriumethyl-p-hydroxybenzoat<br>Methyl-p-hydroxybenzoat<br>Natriummethyl-p-hydroxybenzoat                      | K              | Para-Hydroxybenzoessäure-Ester, PHB-ester            |
| <b>E 220</b>   | Schwefeldioxid  | K, A, FS       | schwefelige Säure                                    |
| <b>E 221</b><br><b>E 222</b><br><b>E 223</b><br><b>E 224</b><br><b>E 226</b><br><b>E 227</b><br><b>E 228</b> | Natriumsulfit<br>Natriumhydrogensulfit<br>Natriummetabisulfit<br>Kaliummetabisulfit<br>Calciumsulfid<br>Calciumbisulfid<br>Kaliumbisulfid | K, A, FS       | Salze der schwefeligen Säure E 220                   |
| <b>E 230</b>   | Biphenyl  | K              | nur zur Oberflächenbehandlung v. Zitrusfrüchten      |
| <b>E 231</b><br><b>E 232</b>   | Orthophenylphenol<br>Natriumorthophenylphenol   | K              | nur zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten     |

|  |  |                        |  |
|--|--|------------------------|--|
| <b>E 234</b>   | Nisin  | K                      | natürlich vorkommendes Antibiotikum  |
| <b>E 235</b>   | Natamycin  | K                      | Antibiotikum gegen Schimmel bei Käse                                       |
| <b>E 239</b>   | Hexamethylentetramin   | K                      | gegen Spätblähung von italienischem Hartkäse                               |
| <b>E 242</b>   | Dimethyldicarbonat   | K                      | zur Verhinderung von Gärhefen bei Getränkeabfüllung                        |
| <b>E 249</b>   | Kaliumnitrit   | K, FS                  | für Nitritpökelsalzherstellung   |
| <b>E 250</b>   | Natriumnitrit  | K, FS                  | für Nitritpökelsalzherstellung   |
| <b>E 251</b><br><b>E 252</b>                                 | Natriumnitrat<br>Kaliumnitrat  | K, FS                  | Salpeter zum Pökeln  |
| <b>E 260</b>   | Essigsäure   | S, K                   | ältestes Konservierungsmittel neben Rauch und Salz                         |
| <b>E 261</b><br><b>E 262</b><br><b>E 263</b>                 | Kaliumacetat<br>Natriumacetat<br>Natriumdiacetat<br>Calciumacetat                            | SR, K<br><br>SR, K, FE | Salze der Essigsäure E 260   |
| <b>E 270</b>   | Milchsäure   | S, K, FS               | kommt in saurer Milch und Sauerkraut vor, wird mikrobiologisch hergestellt |
| <b>E 280</b><br><b>E 281</b><br><b>E 282</b><br><b>E 283</b> | Propionsäure<br>Natriumpropionat<br>Calciumpropionat<br>Kaliumpropionat                      | K                      | nur zur Konservierung von Brot und anderen Backwaren                       |
| <b>E 284</b><br><b>E 285</b>                                 | Borsäure<br>Natriumtetraborat (Borax)  | K                      | nur zur Konservierung von echtem Kaviar                                    |
| <b>E 290</b>   | Kohlendioxid   | S, K, TG, B            | Kohlensäure, gasförmig, Treibgas   |
| <b>E 296</b>   | Äpfelsäure   | S, FS                  | natürlich vorkommende Fruchtsäure, synthetisch hergestellt                 |
| <b>E 297</b>   | Fumarsäure   | S                      | natürlich vorkommende Fruchtsäure, synthetisch hergestellt                 |
| <b>E 300</b><br><b>E 301</b><br><b>E 302</b>                 | (L-) Ascorbinsäure<br>Natriumascorbat<br>Calciumascorbat                                     | A, FS, S, M, Vit       | Vitamin C,<br>Salze der Ascorbinsäure                                      |
| <b>E 304</b>   | Ascorbylpalmitat<br>Ascorbylstearat  | A, FS, E, Vit          | Fettsäureester der Ascorbinsäure, löslich und wirksam in Fetten            |
| <b>E 306</b><br><b>E 307</b><br><b>E 308</b><br><b>E 309</b> | Stark-tocopherolhaltige Extrakte<br>Alpha-Tocopherol<br>Gamma-Tocopherol<br>Delta-Tocopherol | A, FS, Vit             | Vitamin E,<br>natürliche oder naturidentische Antioxidantien               |
| <b>E 310</b><br><b>E 311</b><br><b>E 312</b>                 | Propylgallat<br>Octylgallat<br>Dodecylgallat   | A                      | Verbindungen der Gallussäure,<br>synthetische Antioxidantien               |

|  |   |                                   |  |
|--|---|-----------------------------------|--|
| <b>E 315</b><br><b>E 316</b>                         | Isoascorbinsäure<br>Natriumisoascorbat  | A, FS, C                          | Isomere der Ascorbinsäure,<br>nur geringe Vitaminwirkung |
| <b>E 319</b>   | tert.-Butylhydrochinon (TBHQ)   | A                                 | Antioxidans für verschiedene tierische Fette             |
| <b>E 320</b><br><b>E 321</b>                         | Butylhydroxyanisol (BHA)<br>Butylhydroxytoluol (BHT)  | A                                 | besonders stark wirkende Antioxidantien                  |
| <b>E 322</b>   | Lecithine   | E, A, M, St                       | natürlich, aus rohen Speisefetten isoliert               |
| <b>E 325</b><br><b>E 326</b><br><b>E 327</b>         | Natriumlactat<br>Kaliumlactat<br>Calciumlactat  | SR, SS, Fe                        | Salze der Milchsäure E 270                               |
| <b>E 330</b>   | Citronensäure   | S, C, FS                          | Fruchtsäure, wird mikrobiologisch gewonnen               |
| <b>E 331</b><br><br><b>E 332</b><br><br><b>E 333</b> | Mononatriumcitrat<br>Dinatriumcitrat<br>Trinatriumcitrat<br>Monokaliumcitrat<br>Trikaliumcitrat<br>Monocalciumcitrat<br>Dicalciumcitrat<br>Tricalciumcitrat                                     | SR, SS, FS, C                     | Salze der Citronensäure E 330                            |
| <b>E 334</b>   | (L+)-Weinsäure  | S, FS, C                          | Fruchtsäure, aus Weinrückständen gewonnen                |
| <b>E 335</b><br><br><b>E 336</b><br><br><b>E 337</b> | Mononatriumtartrat<br>Dinatriumtartrat<br>Monokaliumtartrat<br>Dikaliumtartrat<br>Kaliumnatriumtartrat  | SR, B, St                         | Salze der (L+)-Weinsäure E 334                           |
| <b>E 338</b>   | Phosphorsäure   | S, SR                             | Orthophosphorsäure, Monophosphorsäure                    |
| <b>E 339</b><br><br><b>E 340</b><br><br><b>E 341</b> | Mononatriumphosphat<br>Dinatriumphosphat<br>Trinatriumphosphat<br>Monokaliumphosphat<br>Dikaliumphosphat<br>Trikaliumphosphat<br>Monocalciumphosphat<br>Dicalciumphosphat<br>Tricalciumphosphat | S, SR, C, SS, A,<br>M, FS, Tr, Fe | Phosphate, Salze der Orthophosphorsäure<br>E 338         |
| <b>E 343</b>   | Magnesiumphosphate  | SR, Tr                            | verhindern u.a. das Verkleben und Anbacken               |
| <b>E 350</b><br><br><b>E 351</b><br><b>E 352</b>     | Natriummalat<br>Natriumhydrogenmalat<br>Kaliummalate<br>Calciummalat<br>Calciumhydrogenmalat  | SR                                | Salze der Äpfelsäure E 296                               |
| <b>E 353</b>   | Metaweinsäure   | St                                | Polymerisierte Weinsäure E 334                           |
| <b>E 354</b>   | Calciumtartrat  | Fe                                | Salz der Weinsäure E 334                                 |

|  |  |              |   |
|--|--|--------------|---|
| <b>E 355</b><br><b>E 356</b><br><b>E 357</b>                 | Adipinsäure<br>Natriumadipat<br>Kaliumadipat                         | S, SR, GV    | Säureregulatoren, Kochsalzersatz  |
| <b>E 363</b>   | Bernsteinsäure   | S            | Fruchtsäure, synthetisch hergestellt, Kochsalzersatz  |
| <b>E 380</b>   | Triammoniumcitrat  | SR,FS        | Salze der Citronensäure E 330   |
| <b>E 385</b>   | Calciumdinatriumethylendiamintetraacetat, EDTA                       | A, C, FS     | Komplexbildner, verhütet Verfärbungen bei Gemüsekonserven, Fischen und Garnelen                         |
| <b>E 392</b>   | Extrakt aus Rosmarin   | A, K         |   |
| <b>E 400</b>   | Alginsäure   | V, G, Ü      | Verdickungs- und Geliermittel, aus Algenarten gewonnen  |
| <b>E 401</b><br><b>E 402</b><br><b>E 403</b><br><b>E 404</b> | Natriumalginat<br>Kaliumalginat<br>Ammoniumalginat<br>Calciumalginat | V, G, Ü      | Verbindungen der Alginsäure E 400   |
| <b>E 405</b>   | Propylenglycolalginat  | V, E         | Ester der Alginsäure E 400  |
| <b>E 406</b>   | Agar-Agar  | G            | aus Algenarten gewonnen   |
| <b>E 407</b>   | Carrageen  | G, V         | aus Algenarten gewonnen   |
| <b>E 407a</b>  | Verarbeitete Eucheuma-Algen  | G, V         | aus Algenarten gewonnen   |
| <b>E 410</b>   | Johannisbrotkernmehl   | G, V         | aus Samen der Tropenfrucht Johannisbrot   |
| <b>E 412</b>   | Guarkernmehl   | V            | aus Samen tropischer Früchte  |
| <b>E 413</b>   | Traganth   | G, V         | aus Harzen tropischer Sträucher   |
| <b>E 414</b>   | Gummi arabicum   | V, St, Tr    | aus Harzen tropischer Sträucher   |
| <b>E 415</b>   | Xanthan  | G, V         | mikrobiologisch aus Zuckern fermentiert   |
| <b>E 416</b>   | Karaya   | G, V         | aus den Harzen tropischer Bäume   |
| <b>E 417</b>   | Tarakernmehl   | G, V         | aus den Samen tropischer Bäume  |
| <b>E 418</b>   | Gellan   | G, V, St     | mikrobiologisch aus Zuckern fermentiert   |
| <b>E 420</b>   | Sorbit, Sorbitsirup  | Sü, W        | Zuckeralkohol   |
| <b>E 421</b>   | Mannit   | Sü, Tr       | Zuckeralkohol   |
| <b>E 422</b>   | Glycerin   | W, Tr        | Polyalkohol, Propantriol  |
| <b>E 425</b>   | Konjak-Gummi,<br>Konjak-glucomannan                                  | G            | aus einer Rübenart gewonnen   |
| <b>E 426</b>   | Sojabohnen-Polyose   | E, St, Tr, V | wasserlösliches Polysaccharid, das als Soja-extrakt der Allergiker-Kennzeichnungs-Verordnung unterliegt |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <b>E 427</b>   | Cassiagummi   | G, V   |   |
| <b>E 432</b><br><b>E 433</b><br><b>E 434</b><br><b>E 435</b><br><b>E 436</b>         | Polyoxyethylen-sorbitan-mono-laurat<br>Polyoxyethylen-sorbitan-monoo-leat<br>Polyoxyethylen-sorbitan-mono-palmitat<br>Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat<br>Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat   | E, C   | synthetisch hergestellte Ether von Fettsäuren mit Sorbit und Polyoxyethylen |
| <b>E 440</b>   | Pektin, amidiertes Pektin   | G, St  | Gelierstoff aus Äpfeln oder Zitruschalen                                    |
| <b>E 442</b>   | Ammoniumsalze der Phosphatid-säuren   | E, St  | Emulgator YN für Schokolade   |
| <b>E 444</b>   | Saccharoseacetatisobutyrat  | St   | SAIB, Zuckerester   |
| <b>E 445</b>   | Glycerinester aus Wurzelharz  | St   | Kolophonester   |
| <b>E 450</b><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><b>E 451</b><br><br><b>E 452</b> | Dinatriumdiphosphat<br>Trinatriumdiphosphat<br>Tetranatriumdiphosphat<br>Dikaliumdiphosphat<br>Tetrakaliumdiphosphat<br>Dicalciumdiphosphat<br>Calciumdihydrogendiphosphat<br>Pentatriumtriphosphat<br>Pentakaliumtriphosphat<br>Natriumpolyphosphat<br>Kaliumpolyphosphat<br>Natriumcalciumpolyphosphat<br>Calciumpolyphosphat | A, B, C, E, FS,<br>Fe, M, SR, SS,<br>St, Tr, Min | Salze der Di-, Tri- und Polyphosphorsäuren                                  |
| <b>E 459</b>   | $\beta$ -Cyclodextrin   | Tr   | ringförmiges Dextrin  |
| <b>E 460</b>   | Mikrokristalline Cellulose<br>Cellulosepulver   | Tr, V  | aus Holz gewonnen   |
| <b>E 461</b>   | Methylcellulose   | V, Tr, Ü, SM                                     | MC, Celluloseether  |
| <b>E 462</b>   | Ethylcellulose  | V, Tr, Ü, SM                                     | vor allem in Nahrungsergänzungsmitteln und eingebetteten Aromen             |
| <b>E 463</b>   | Hydroxypropylcellulose  | V, Tr, Ü, SM                                     | HPC, Celluloseether   |
| <b>E 464</b>   | Hydroxypropylmethylcellulose  | V, Tr, Ü, SM                                     | HPMC, Celluloseether  |
| <b>E 465</b>   | Ethylmethylcellulose  | V, Tr, Ü, SM                                     | EMC, Celluloseether   |
| <b>E 466</b>   | Carboxymethylcellulose,<br>Natriumcarboxymethylcellulose  | V, Tr, Ü, SM                                     | CMC, Celluloseether   |
| <b>E 468</b>   | Vernetzte Natriumcarboxymethyl-cellulose  | V, Tr, St  | unlöslicher Quellstoff  |
| <b>E 469</b>   | enzymatisch hydrolysierte Carbo-xymethylcellulose   | Tr, St   | löslicher Füllstoff   |

|  |  |           |   |
|--|--|-----------|---|
| <b>E 470a</b><br><b>E 470b</b>   | Natrium-, Kalium- und Calcium-Salze von Speisefettsäuren<br>Magnesiumsalz von Speisefettsäuren               | E, Tr, SM | aus Speisefetten  |
| <b>E 471</b>   | Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, MDG  | E, M, SM  | aus Speisefetten  |
| <b>E 472a</b>  | Essigsäureester von MDG  | E, M, SM  | Verbindung von E 471  |
| <b>E 472b</b>  | Milchsäureester von MDG  | E, M, SM  | Verbindung von E 471  |
| <b>E 472c</b>  | Citronensäureester von MDG   | E, M, SM  | Verbindung von E 471  |
| <b>E 472d</b>  | Weinsäureester von MDG   | E, M, SM  | Verbindung von E 471  |
| <b>E 472e</b>  | Mono- und Diacetylweinsäureester von MDG   | E, M, SM  | Verbindung von E 471  |
| <b>E 472f</b>  | Gemischte Wein- und Essigsäureester von MDG  | E, M, SM  | Verbindung von E 471  |
| <b>E 473</b><br><b>E 474</b>   | Zuckerester von Speisefettsäuren<br>Zuckerglyceride  | E         | Zuckerester   |
| <b>E 475</b>   | Polyglycerinester von Speisefettsäuren   | E         | Backemulgator   |
| <b>E 476</b>   | Polyglycerin-Polyricinoleat  | E, St     | Schokoladenemulgator WOL  |
| <b>E 477</b>   | Propylenglycoler von Speisefettsäuren  | E         | Backemulgator, beeinflusst die Fettstrukturen                   |
| <b>E 479b</b>  | Thermoxydiertes Sojaöl, mit MDG verestert  | E, Tr     | Backemulgator TOSOM   |
| <b>E 481</b>   | Natriumstearoyl-2-lactylat   | E         | Backemulgator NSL   |
| <b>E 482</b>   | Calciumstearoyl-2-lactylat   | E         | Backemulgator CSL   |
| <b>E 483</b>   | Stearyltartrat   | E         | Backemulgator   |
| <b>E 491</b><br><b>E 492</b><br><b>E 493</b><br><b>E 494</b><br><b>E 495</b> | Sorbitanmonostearat<br>Sorbitantristearat<br>Sorbitanmonolaurat<br>Sorbitanmonooleat<br>Sorbitanmonopalmitat | E         | Sorbitane, Ester des Sorbit (E 420) mit Speisefettsäuren (E470) |
| <b>E 500</b>   | Natriumcarbonat<br>Natriumhydrogencarbonat<br>Natriumsesquicarbonat  | SR, B, Tr | Soda<br>Natriumbicarbonat, Bestandteil von Backpulver           |
| <b>E 501</b>   | Kaliumcarbonat<br>Kaliumhydrogencarbonat   | SR, B, Tr | Pottasche   |



|  |  |            |   |
|--|--|------------|---|
| <b>E 503</b>                                 | Ammoniumcarbonat<br>Ammoniumhydrogencarbonat                                 | SR, B, Tr  | Salze der Kohlensäure E 290 und der Carbonsäure<br>Hirschhornsalz       |
| <b>E 504</b>                                 | Magnesiumcarbonat<br>Magnesiumhydroxidcarbonat,<br>Magnesiumhydrogencarbonat | SR, B, Tr  | Magnesiumsalze von E 290  |
| <b>E 507</b>                                 | Salzsäure  | S          | zum Aufschließen und Abbauen von Eiweiß,<br>Stärke                      |
| <b>E 508</b><br><b>E 509</b><br><b>E 511</b> | Kaliumchlorid<br>Calciumchlorid<br>Magnesiumchlorid                          | GV, Fe     | Salze der Salzsäure E 507   |
| <b>E 512</b>                                 | Zinn-II-chlorid  | FS         | zur Farbstabilisierung von Spargelkonserven                             |
| <b>E 513</b>                                 | Schwefelsäure  | S          | zum Aufschluss von Eiweiß   |
| <b>E 514</b>                                 | Natriumsulfat<br>Natriumhydrogensulfat                                       | SR, Tr, Fe | Glaubersalz   |
| <b>E 515</b>                                 | Kaliumsulfat<br>Kaliumhydrogensulfat   | SR, Tr, Fe | Salze der Schwefelsäure E 513   |
| <b>E 516</b>                                 | Calciumsulfat  | SR, Tr, Fe | Salze der Schwefelsäure E 513, Gips                                     |
| <b>E 520</b>                                 | Aluminiumsulfat  | Fe         | Salze der Schwefelsäure E 513   |
| <b>E 521</b><br><b>E 522</b>                 | Aluminium-Natriumsulfat<br>Aluminium-Kaliumsulfat                            | Fe         | Salze der Schwefelsäure E 513, Alaune                                   |
| <b>E 523</b>                                 | Aluminium-Ammoniumsulfat   | Fe         | Alaun, Salze der Schwefelsäure E 513                                    |
| <b>E 524</b>                                 | Natriumhydroxid  | SR         | Natronlauge   |
| <b>E 525</b>                                 | Kaliumhydroxid   | SR         | Kalilauge   |
| <b>E 526</b>                                 | Calciumhydroxid  | SR         | gelöschter Kalk, Kalkmilch  |
| <b>E 527</b>                                 | Ammoniumhydroxid   | SR         | Ammoniak, Salmiakgeist  |
| <b>E 528</b>                                 | Magnesiumhydroxid  | SR         |   |
| <b>E 529</b>                                 | Calciumoxid  | SR         | gebrannter Kalk   |
| <b>E 530</b>                                 | Magnesiumoxid  | SR         | Magnesia  |
| <b>E 535</b><br><b>E 536</b><br><b>E 538</b> | Natriumferrocyanid<br>Kaliumferrocyanid<br>Calciumferrocyanid                | St         | verbessern die Rieselfähigkeit des Speisesalzes,<br>Klärmittel für Wein |

|  |  |          |   |
|--|--|----------|---|
| <b>E 541</b>   | Saures Natriumaluminiumphosphat  | B        | SALP, Salz der Orthophosphorsäure E 338   |
| <b>E 551</b><br><b>E 552</b><br><b>E 553a</b><br><br><b>E 553b</b><br><b>E 554</b><br><b>E 555</b><br><b>E 556</b> | Siliciumdioxid<br>Calciumsilicate<br>Magnesiumsilicat<br>Magnesiumtrisilicat<br>Talkum<br>Natriumaluminiumsilicat<br>Kaliumaluminiumsilicat<br>Calciumaluminiumsilicat | Tr       | als feinste Pulver verhindern Kieselsäure und Silikate das Verklumpen von Pulvern und das Aneinanderkleben von Süßwaren   |
| <b>E 559</b>   | Aluminiumsilicat (Kaolin)  | Tr       | quellfähige Silikate zur Klärung von Getränken  |
| <b>E 570</b>   | Fettsäuren   | E, Ü, Tr | aus Fetten gewonnen   |
| <b>E 574</b><br><b>E 575</b><br><b>E 576</b><br><b>E 577</b><br><b>E 578</b>                                       | Gluconsäure<br>Glucono-delta-lacton<br>Natriumgluconat<br>Kaliumgluconat<br>Calciumgluconat  | SR, St   | milde Säuerungsmittel, Komplexbildner   |
| <b>E 579</b><br><b>E 585</b>   | Eisen-II-gluconat<br>Eisen-II-lactat   | FS       | zum Schwärzen von Oliven  |
| <b>E 586</b>   | 4-Hexylresorcin  | FS       | für frische, gefrorene und tiefgefrorene Krebstiere, verhindert die Braunfärbung  |
| <b>E 620</b><br><b>E 621</b>   | Glutaminsäure<br>Natriumglutamat   | GV       | Glutamat, Würzmittel zur Geschmacksverstärkung  |
| <b>E 622</b><br><b>E 623</b><br><b>E 624</b><br><b>E 625</b>   | Monokaliumglutamat<br>Calciumdiglutamat<br>Monoammoniumglutamat<br>Magnesiumdiglutamat   | GV       | Glutamat, Würzmittel zur Geschmacksverstärkung  |
| <b>E 626</b><br><b>E 627</b><br><b>E 628</b><br><b>E 629</b>   | Guanylsäure<br>Dinatriumguanylat<br>Dikaliumguanylat<br>Calciumguanylat  | GV       | Guanylate, in Würzmitteln, stärker wirksam als<br>E 620 bis E 625   |
| <b>E 630</b><br><b>E 631</b><br><b>E 632</b><br><b>E 633</b>   | Inosinsäure<br>Dinatriuminosinat<br>Dikaliuminosinat<br>Calciuminosinat  | GV       | Inosinate,<br>in Würzmitteln, stärker wirksam als E 620 bis E 625   |
| <b>E 634</b><br><b>E 635</b>   | Calcium-5'-ribonucleotid<br>Dinatrium-5'-ribonucleotid   | GV       | in Würzmitteln, stärker wirksam als E 620 bis E 625   |
| <b>E 640</b>   | Glycin und dessen Natriumsalz  | GV       | in Würzmitteln  |
| <b>E 650</b>   | Zinkacetat   | GV       | nur für Kaugummi  |
| <b>E 900</b>   | Dimethylpolysiloxan  | SV       | DMPS; Schaumverhüter  |
| <b>E 901</b><br><b>E 902</b><br><b>E 903</b><br><b>E 904</b>   | Bienenwachs, weiß und gelb<br>Candelillawachs<br>Carnaubawachs<br>Schellack  | Tr, Ü    | Überzugsmittel für Süßwaren, mit Schokolade überzogene Backwaren, Nüsse, Knabbererzeugnisse, frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen, Kaumasse für Kaugummi |

|  |  |        |   |
|--|--|--------|---|
| <b>E 905</b>   | Mikrokristalline Wachse  | Ü, Tr  | Mikrowachse, Paraffine  |
| <b>E 907</b>   | Hydriertes Poly-1-decan  | Ü      | Überzugsmittel für Zuckerwaren u. Trockenfrüchte  |
| <b>E 912</b>   | Montansäureester   | Ü      | Überzugsmittel für Früchte  |
| <b>E 914</b>   | Polyethylenwachsoxidate  | Ü      | Überzugsmittel für Früchte  |
| <b>E 920</b>   | L-Cystein, Cysteinhydrochlorid   | M, Gv  | nat. Aminosäure, stärkt den Weizenkleber  |
| <b>E 927b</b>  | Carbamid   | St     | für zuckerfreien Kaugummi   |
| <b>E 938</b><br><b>E 939</b><br><b>E 941</b><br><b>E 942</b><br><b>E 943a</b><br><b>E 943b</b><br><b>E 944</b><br><b>E 948</b><br><b>E 949</b> | Argon<br>Helium<br>Stickstoff<br>Distickstoffmonoxid<br>Butan<br>Isobutan<br>Propan<br>Sauerstoff<br>Wasserstoff | TG     | Gase, auch als Schutzgase   |
| <b>E 950</b>   | Acesulfam-K  | Sü, GV | Süßstoff  |
| <b>E 951</b>   | Aspartam   | Sü, GV | Süßstoff, besteht aus 2 Aminosäuren; nicht ganz koch- und backfest  |
| <b>E 952</b>   | Cyclohexansulfamidsäure, Natrium-cyclamat, Calciumcyclamat   | Sü     | Süßstoffe   |
| <b>E 953</b>   | Isomalt  | Sü, Tr | Zuckeralkohol, Zuckeraustauschstoff   |
| <b>E 954</b>   | Saccharin  | Sü     | Süßstoffe   |
| <b>E 954</b>   | Saccharin-Natrium<br>Saccharin-Calcium<br>Saccharin-Kalium   | Sü     | Süßstoffe   |
| <b>E 955</b>   | Sucralose  | Sü     | künstlicher Süßstoff  |
| <b>E 957</b>   | Thaumatococcus   | Sü, GV | natürlicher Süßstoff  |
| <b>E 959</b>   | Neohesperidin DC   | Sü     | natürlicher Süßstoff  |
| <b>E 960</b>   | Steviolglycosid  | Sü     | Extrakt aus dem Stevia-Kraut<br>z.B. für alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Speiseeis, Milchprodukte und Konfitüren |
| <b>E 961</b>   | Neotam   | Sü     |   |
| <b>E 962</b>   | Aspartam-Acesulfamsalz   | Sü     | Süßstoff, Verbindung von E 950 mit E 951  |
| <b>E 965</b>   | Maltit<br>Maltitsirup  | Sü, Tr | Zuckeralkohol, Zuckeraustauschstoff   |
| <b>E 966</b>   | Lactit   | Sü, Tr | Zuckeralkohol, Zuckeraustauschstoff   |

|   |   |                    |   |
|---|---|--------------------|---|
| <b>E 967</b>  | Xylit   | Sü, Tr             | Zuckeralkohol, Zuckeraustauschstoff   |
| <b>E 968</b>  | Erythrit  | Sü, GV, Tr, Fe, St | Zuckeralkohol, Zuckeraustauschstoff   |
| <b>E 999</b>  | Quillajaextrakt   | SM                 | für Getränke  |
| <b>E 1103</b>   | Invertase   | W                  | Feuchthaltemittel vor allem bei Süßwaren                                      |
| <b>E 1105</b>   | Lysozym   | K                  | Enzym aus Eiereiweiß  |
| <b>E 1200</b>   | Polydextrose  | Tr                 | unverdauliches Polymerisat aus Sorbit und Glukose                             |
| <b>E 1201</b><br><b>E 1202</b>  | Polyvinylpyrrolidon<br>Polyvinylpolypyrrolidon  | St, Tr, Ü          | Klärmittel, Tablettierhilfe   |
| <b>E 1203</b>   | Polyvinylalkohol  | Ü                  |   |
| <b>E 1204</b>   | Pullulan  | Ü                  | im Überzug von Nahrungsergänzungsmitteln in Form von Kapseln oder Komprimaten |
| <b>E 1404</b><br><b>E 1410</b><br><b>E 1412</b><br><b>E 1413</b><br><b>E 1414</b><br><b>E 1420</b><br><b>E 1422</b><br><b>E 1440</b><br><b>E 1442</b><br><b>E 1450</b><br><b>E 1451</b> | Oxydierte Stärke<br>Monostärkephosphat<br>Distärkephosphat<br>Phosphatiertes Distärkephosphat<br>Acetyliertes Distärkephosphat<br>Acetylierte Stärke<br>Acetyliertes Distärkeadipat<br>Hydroxypropylstärke<br>Hydroxypropylstärkephosphat<br>Stärkenatriumoctenylsuccinat<br>Acetylierte oxydierte Stärke | V, St, Tr          | chemisch modifizierte Stärken   |
| <b>E 1452*</b>  | Stärkealuminiumoctenylsuccinat  | Tr                 | in eingekapselten Vitaminzubereitungen in Nahrungsergänzungsmitteln           |
| <b>E 1505</b>   | Triethylcitrat  | Tr                 | Ester der Citronensäure E 330   |
| <b>E 1517</b>   | Glycerindiacetat (Diacetin)   | Tr                 | Trägerlösung in Aromen  |
| <b>E 1518</b>   | Glycerintriacetat (Triacetin)   | Tr                 | Ester des Glycerins E 422 mit Essigsäure E 260                                |
| <b>E 1519</b>   | Benzylalkohol   | Tr                 | in Aromen für Liköre und Süßwaren   |
| <b>E 1520</b>   | 1,2-Propandiol, Propylenglycol  | Tr, W,             | Trägerlösungsmittel für Enzyme und Zusatzstoffe                               |
| <b>E 1521</b>   | Polyethylenglykole  | Ü                  |   |

# Erlaubt in Bio-Lebensmitteln

Die Verbände des ökologischen Landbaus schränken die Anwendung von Zusatzstoffen noch stärker ein als die EG-Verordnung.

| E-Nr.      | Bezeichnung              | Für Lebensmittel       |                      | Anwendungsbedingungen  |
|------------|--------------------------|------------------------|----------------------|--|
|            |                          | pflanzlichen Ursprungs | tierischen Ursprungs |  |
| E 153      | Pflanzkohle              |                        | x                    | Geaschter Ziegenkäse<br>Morbier-Käse   |
| E 160b     | Annatto, Bixin, Norbixin |                        | x                    | Roter Leicester-Käse<br>Double-Gloucester-Käse<br>Cheddar<br>Mimolette-Käse  |
| E 170      | Calciumcarbonat          | x                      | x                    | Darf nicht als Farb- oder Calciumzusatz verwendet werden   |
| E 220 oder | Schwefeloxid             | x                      | x                    | Obstweine* ohne Zuckerzusatz (einschl. Apfel- und Birnenwein) sowie Met: 50mg**  |
| E 224      | Kaliummetabisulfit       | x                      | x                    | Bei Apfel- und Birnenwein unter Zusatz von Zucker oder Fruchtkonzentrat nach der Fermentierung:<br>100 mg**  |
|            |                          |                        |                      | * Als Obstweine gilt in diesem Zusammenhang Wein aus anderem Obst als Weintrauben<br>** Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt in mg/l SO <sub>2</sub> |
| E 223      | Natriummetabisulfit      |                        | x                    | Krebstiere   |
| E 250      | Natriumnitrit            |                        | x                    | Fleischerzeugnisse <sup>1</sup> :<br>Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/Kg<br>Rückstandshöchstmenge, ausgedrückt in NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/Kg                        |

<sup>1</sup> Dieser Zusatzstoff darf nur verwendet werden, wenn der zuständigen Behörde glaubhaft nachgewiesen wurde, dass keine technologische Alternative zur Verfügung steht, die dieselben Garantien bietet und/oder die es gestattet, die besonderen Merkmale des Erzeugnisses beizubehalten.

<sup>2</sup> Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse.

| E-Nr. | Bezeichnung                         | Für Lebensmittel       |                      | Anwendungsbedingungen   |
|-------|-------------------------------------|------------------------|----------------------|---|
|       |                                     | pflanzlichen Ursprungs | tierischen Ursprungs |   |
| E 252 | Kaliumnitrat                        |                        | x                    | Fleischerzeugnisse <sup>1</sup> :<br>Richtwert für die Zugabemenge,<br>ausgedrückt in<br>NaNO <sub>3</sub> : 80 mg/Kg<br>Rückstandshöchstmenge,<br>ausgedrückt in<br>NaNO <sub>3</sub> : 50 mg/Kg |
| E 270 | Milchsäure                          |                        | x                    |   |
| E 290 | Kohlendioxid                        |                        | x                    |   |
| E 296 | Äpfelsäure                          | x                      |                      |   |
| E 300 | Ascorbinsäure                       | x                      | x                    | Fleischerzeugnisse <sup>2</sup>   |
| E 301 | Natriumascorbat                     |                        | x                    | Fleischerzeugnisse <sup>2</sup> in Verbindung<br>mit Nitrit oder Nitrat   |
| E 306 | Stark tocopherolhaltige<br>Extrakte | x                      | x                    | Antioxidans für Fette und Öle   |
| E 322 | Lecithin                            | x                      | x                    | Milcherzeugnisse <sup>2</sup>   |
| E 325 | Natriumlactrat                      |                        | x                    | Milch- und Fleischerzeugnisse   |
| E 330 | Zitronensäure                       | x                      |                      |   |
| E 331 | Natriumcitrat                       |                        | x                    |   |
| E 333 | Calciumcitrat                       | x                      |                      |   |
| E 334 | Weinsäure (L(+)-)                   | x                      |                      |   |
| E 335 | Natriumtartrat                      | x                      |                      |   |
| E 336 | Kaliumtartrat                       | x                      |                      |   |
| E 341 | Monocalcium-phosphat                | x                      |                      | Triebmittel als Mehlzusatz  |
| E 392 | Extrakt aus Rosmarin                | x                      | x                    | Nur aus ökologischer/biologischer<br>Produktion und nur bei Verwendung<br>von Ethanol als Extraktionsmittel   |

<sup>1</sup> Dieser Zusatzstoff darf nur verwendet werden, wenn der zuständigen Behörde glaubhaft nachgewiesen wurde, dass keine technologische Alternative zur Verfügung steht, die dieselben Garantien bietet und/oder die es gestattet, die besonderen Merkmale des Erzeugnisses beizubehalten.

<sup>2</sup> Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse

| E-Nr. | Bezeichnung                  | Für Lebensmittel       |                      | Anwendungsbedingungen                    |
|-------|------------------------------|------------------------|----------------------|--|
|       |                              | pflanzlichen Ursprungs | tierischen Ursprungs |  |
| E 400 | Alginsäure                   | x                      |                      | Milcherzeugnisse <sup>2</sup>            |
| E 401 | Natriumalginat               | x                      |                      | Milcherzeugnisse <sup>2</sup>            |
| E 402 | Kaliumalginat                | x                      |                      | Milcherzeugnisse <sup>2</sup>            |
| E 406 | Agar-Agar                    | x                      | x                    | Milch- und Fischerzeugnisse <sup>2</sup> |
| E 407 | Carrageen                    | x                      | x                    | Milcherzeugnisse <sup>2</sup>            |
| E 410 | Johannisbrotkernmehl         | x                      | x                    |  |
| E 412 | Guarkernmehl                 | x                      | x                    |  |
| E 414 | Gummi arabicum               | x                      | x                    |  |
| E 415 | Xanthan                      | x                      | x                    |  |
| E 422 | Glycerin                     | x                      |                      | Für Pflanzenextrakte                     |
| E 440 | Pektin                       | x                      | x                    | Milcherzeugnisse <sup>2</sup>            |
| E 464 | Hydroxypropylmethylcellulose | x                      | x                    | Herstellung von Kapselhüllen             |

## Stoffe ohne E-Nummern

| Verkehrsbezeichnung  | mögl. Bezeichnung | Erläuterung   |
|--|-------------------|---|
| Aluminiumoxid  |                   | Füllstoff für Kaugummi  |
| Wachsester   | Kaumasse          | Ester der Speisefettsäuren  |
| Gutta  | Kaumasse          | Gereinigte Pflanzenexsudate (Gummen) vorwiegend von Chiclearten                                       |
| Kautschuk  | Kaumasse          | Gereinigte Pflanzenexsudate, vorwiegend von Hevea brasiliensis  |
| Kolophonium  | Kaumasse          | Der bei der Terpinöldestillation zurückbleibende Teil des Kiefernharzes                               |
| Kolophonester  | Kaumasse          | Ester des Kolophoniums  |
| Mastix   | Kaumasse          | Harz von Pistatia lentiscus L. (Sapindaceae)  |
| Paraffinöl<br>Hartparaffin, natürlich  | Kaumasse          | Gemische gereinigter Kohlenwasserstoffe, die aus Erdöl, Braunkohle oder Schieferteröl gewonnen werden |
| Hartparaffin, synthetisch  | Kaumasse          | synthetischer Kohlenwasserstoff   |
| Mikrokristalline Wachse  | Kaumasse          | Mikrowachse, Gemisch gereinigter Kohlenwasserstoffe aus Erdöl   |
| Wollwachs  | Kaumasse          | Lanolin, eine bei der Aufbereitung von Schafwolle gewonnene, gereinigte salbenartige Masse            |
| Polyisobutylene  | Kaumasse          | synthetischer Kohlenwasserstoff   |
| Butadien-Styrol-Copolymerisate   | Kaumasse          | synthetischer Kohlenwasserstoff   |
| Isobutylene-Isopren-Copolymerisate   | Kaumasse          | synthetischer Kohlenwasserstoff   |
| Polyethylen  | Kaumasse          | synthetischer Kohlenwasserstoff   |
| Polyvinylester der unverzweigten Fettsäuren C <sub>2</sub> bis C <sub>18</sub> | Kaumasse          | synthetischer Kohlenwasserstoff   |
| Aktivkohle   |                   | zum Entfernen von unerwünschten Farbstoffen   |
| Wasserstoffperoxid   |                   | Bleichmittel  |
| Monoammoniumorthophosphat<br>Diammoniumorthophosphat                           |                   | Hefenährstoff in Wein und Obstwein  |
| Calciumphytat<br>Calcium-Magnesiumphytat                                       |                   | Klärmittel für Getränke   |
| Tannin   |                   | Klärmittel für Getränke   |
| Kaliumpermanganat  |                   | Bleichmittel für Stärke   |
| Schwefel   |                   | Konservierungsmittel in Wein  |
| Natriumhypochlorit   |                   | Bleichmittel, Desinfektionsmittel für Trinkwasser   |
| Benzylalkohol, Ethyllactat   |                   | Trägerstoffe für Aromen   |
| Cystin, Cystinhydrochlorid   | M                 | natürliche Aminosäure, verändert wie E 920 die Klebereigenschaften                                    |