



E-NUMMERN BEI LEBENSMITTELN

Was dahinter steckt

Stand: Dezember 2022



ooe.arbeiterkammer.at

AK
Oberösterreich



Andrea Heimberger, MSc
AK-DIREKTORIN

Andreas Stangl
AK-PRÄSIDENT

DAMIT SIE WISSEN, WAS SIE ESSEN

Immer mehr Menschen möchten sich gesund ernähren. Dass dies nicht gerade einfach ist, merken sie bei jedem Einkauf. Durch die zunehmende Technisierung der Produktion muss man verstärkt auf Lebensmittelzusatzstoffe achten. Die Zusatzstoffe und deren mögliche Auswirkungen verbergen sich hinter sogenannten E-Nummern auf den Verpackungsangaben.

Zahlreiche Konsumenten/-innen möchten über diese Stoffe genauer Bescheid wissen. Die Arbeiterkammer möchte sie dabei mit der Herausgabe der E-Nummern-Liste unterstützen und gleichzeitig den Einsatz der Zusatzstoffe kritisch betrachten.

Diese Broschüre informiert Sie, hinter welcher Nummer welcher Zusatzstoff steckt, ob dieser unbedenklich ist, zu allergischen Reaktionen führen kann oder gar verdächtig wird, Krankheiten auszulösen. Sie kann Ihnen also gute Dienste leisten und Sie bei Kaufentscheidungen unterstützen.

Andrea Heimberger, MSc
AK-Direktorin

Andreas Stangl
AK-Präsident



ZUR GROBEN ORIENTIERUNG DIENT DIE FOLGENDE AUFSTELLUNG:

- ▶ Farbstoffe:
zur optischen Aufbesserung E 100 – 180
- ▶ Konservierungsmittel:
zur Verlängerung der Haltbarkeit E 200 – 297
- ▶ Antioxidantien:
zum Verhindern der Reaktion
mit Luftsauerstoff E 300 – 392
E 270
- ▶ Emulgatoren und Verdickungsmittel:
zum Verbinden von Wasser mit Öl bzw.
zum Binden von Wasser E 400 – 499
- ▶ Säureregulatoren:
zum Verleihen eines sauren Geschmacks E 260 – 450
E 500 – 530
- ▶ Backtriebmittel:
zum Auflockern des Teiges E 456, E 500 – 504,
E 541
- ▶ Geschmacksverstärker:
zum Intensivieren von Geschmackseindrücken E 620 – 640
- ▶ Trennmittel:
zum Verhindern vom Verkleben E 901 – 914
- ▶ Treib- und/oder Packgase:
zum Sprühen bzw. zur längeren Haltbarkeit E 290, E 938 – 949
- ▶ Zuckeraustauschstoffe:
zum Süßen von Lebensmitteln E 950 – 969,
E 420, E 421

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|---------------------|--|---|---|
| E 100 | Kurkumin; orange-gelb | unbedenklich | Extrakt der Gelbwurzel oder synthetisch; für Currypulver, Margarine |
| E 101 ● | Riboflavin, Vitamin B2; orange-gelb | unbedenklich | aus Bierhefe oder synthetisch; für Cremespeisen, Mayonnaise, Suppen, Pudding |
| E 101 a ● | Riboflavin-5-Phospat; gelb | unbedenklich | aus Riboflavin oder synthetisch; für Mayonnaise, Teigwaren, Suppen |
| E 102 | Tartrazin; zitronengelb | allergische Reaktionen insbes. bei Ashma und Aspirinunverträglichkeit möglich; kann bei Kindern Hyperaktivität auslösen | synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Brausepulver, Fleisch- und Fischersatzprodukte, Spirituosen, Süßwaren |
| E 104 | Chinolingelb | allergische Reaktionen insbes. bei Ashma möglich; kann bei Kindern Hyperaktivität auslösen | synthetisch; für Pudding, Brausepulver, Fleisch- und Fischersatzprodukte, Spirituosen, Süßwaren, Ostereierfarbe |
| E 110 | Gelborange S | allergische Reaktionen insbes. bei Ashma und Aspirinunverträglichkeit möglich; kann bei Kindern Hyperaktivität auslösen | synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Schmelzkäse, Lachsersatz, Süßwaren, Sirup |
| E 120 | Echtes Karmin; rot | Allergische Reaktionen möglich | aus der Scharlachschildlaus; für Käse, Wurst, Spirituosen |
| E 122 | Azorubin; rot | allergische Reaktionen insbes. bei Aspirinunverträglichkeit möglich; kann bei Kindern Hyperaktivität auslösen | synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fleisch- und Fischersatzprodukte, Pudding, Süßwaren |
| E 123 | Amaranth; rot | allergische Reaktionen insbes. bei Aspirinunverträglichkeit möglich | synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Liköre, Kaviar |
| E 124 | Cochenillerot A | allergische Reaktionen insbes. bei Ashma und Aspirinunverträglichkeit möglich; kann bei Kindern Hyperaktivität auslösen | synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fleisch- und Fischersatzprodukte, Fruchtgelees, Lachsersatz, Süßwaren |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|----------------------|---------------------------------------|--|---|
| E 127 | Erythrosin; rosa | Irritationen bei Schilddrüsenstörungen möglich; Verdacht, Hyperaktivität auszulösen | synthetisch; für Cocktaillirschen |
| E 129 | Allurarot | allergische Reaktionen insbes. bei Aspirin-unverträglichkeit möglich; kann bei Kindern Hyperaktivität auslösen | synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fleisch- und Fischersatzprodukte, Speiseeis, Süßwaren |
| E 131 | Patentblau V | unbedenklich | synthetisch; für Glasuren, Süßwaren, Speiseeis, Spirituosen |
| E 132 | Indigotin; blau | unbedenklich; ev. Probleme in Zusammenhang mit Nitrit | synthetisch; für Glasuren, Süßwaren, Likör |
| E 133 | Brillantblau | unbedenklich | synthetisch; für Süßwaren, Speiseeis, Spirituosen |
| E 140 | Chlorophylle; grün | unbedenklich | aus Brennesseln, Luzerne, Algen; für Kaugummi, Süßwaren, Limonaden, Liköre |
| E 141 | Kupferkomplexe der Chlorophylle; grün | unbedenklich | aus Chlorophyll; für Kaugummi, Süßwaren, Limonaden, Liköre |
| E 142 | Grün S | unbedenklich | synthetisch; für Süßwaren |
| E 150 a – d | Zuckerulöre; braunschwarz | unbedenklich | durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zuhilfenahme von Reaktionsbeschleunigern; für Backwaren, Essig, Spirituosen, Cola |
| E 151 | Brillantschwarz FCF | allergische Reaktionen insbes. bei Aspirin-unverträglichkeit und Asthma möglich | synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fleisch- und Fischersatzprodukte, Kaviar, Soßen, Lakritze |
| E 153 ● | Pflanzenkohle; schwarz | unbedenklich; durch moderne Herstellungsprozesse wird die Entstehung von krebserregenden Stoffen verhindert | durch Verkohlungsorganischer Substanzen; für Wachsüberzüge bei Käse, Dragees |
| E 155 | Braun HT; rötlich-braun | allergische Reaktionen insbes. bei Aspirin-unverträglichkeit möglich | synthetisch; für Süßwaren, Soßen, Würzmittel |
| E 160 a | Carotin; gelb-orange | unbedenklich | aus Pflanzenextrakten oder synthetisch; für Butter, Margarine, Käse, Speiseeis, Desserts, Wurst |
| E 160 b ●● | Annato Bixin / Annato Norbixin; gelb | unbedenklich | aus Pflanzenextrakt oder synthetisch; für Margarine, Käse, Marmeladen, Fleisch- und Gemüseaufstriche, Würstel |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-------------------|-------------------------------------|---|---|
| E 160 c | Capsanthin; orangeroth | unbedenklich | aus Paprikaschoten; für Wurst, Marmeladen |
| E 160 d | Lycopin; orange | unbedenklich | aus Tomaten oder synthetisch; für Fleisch- und Fischersatzprodukte, Lachsersatz, Soßen |
| E 160 e | Beta-Apo-8-Carotinal (C 30); orange | unbedenklich | aus Gras, Orangen oder synthetisch; für Soßen, Desserts |
| E 161 b | Lutein; orange | unbedenklich | aus Palmöl, Tagetes oder synthetisch; Süßwaren, Soßen, Würzmittel |
| E 162 | Betanin; rot | unbedenklich | aus der Roten Rübe; für Desserts, Fruchtjoghurts, Kaugummi, Saucen, Speiseeis |
| E 163 | Anthocyane; rot, blau, violett | unbedenklich | aus Schalen roter Weintrauben, Beeren; für Getränke, Marmeladen, Frühstücksgetreideflocken |
| E 170 ● | Calciumcarbonat; weiß | unbedenklich | aus Kalk, Kreide; für Kaugummi, Verzierungen von Lebensmitteln, Käse, Backmittel |
| E 171 | Titandioxid; weiß | Erbgutschädigung kann nicht ausgeschlossen werden | darf Lebensmitteln seit Juli 2022 nicht mehr zugesetzt werden; Verkauf bis zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums noch erlaubt! |
| E 172 | Eisenoxide; gelb, rot, schwarz | unbedenklich | aus Mineralien; für Dragees, Süßwaren, Oliven |
| E 173 | Aluminium; silber | in gewöhnlichen, sehr geringen Mengen unbedenklich; bei Nierenerkrankung Anreicherungen im Körper möglich | aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren |
| E 174 | Silber | kann im Gewebe abgelagert werden | aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren |
| E 175 | Gold | unbedenklich | aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren, Goldsekt |
| E 180 | Litholrubin BK; rot | allergische Reaktionen insbes. bei Aspirin-unverträglichkeit und Asthma möglich | synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Wachsüberzüge nur für Käserinde |
| E 200 | Sorbinsäure | unbedenklich | synthetisch; für Margarine, Marmelade, Wein, Trockenfrüchte, zum Färben von Ostereiern |
| E 202 | Kaliumsorbat | unbedenklich | synthetisch; für Margarine, Marmelade, Wein |
| E 210 | Benzoessäure | allergische Reaktionen insbes. bei Aspirin-unverträglichkeit und Asthma möglich | synthetisch; für zuckerreduzierte Marmeladen, Obst- und Gemüsekonserven, Oliven, marinierte Fische |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|--|--|---|---|
| E 211 | Natriumbenzoat | allergische Reaktionen insbes. bei Aspirin-unverträglichkeit und Asthma möglich | synthetisch; für zuckerreduzierte Marmeladen, Obst- und Gemüsekonserven, Oliven, marinierte Fische |
| E 212 | Kaliumbenzoat | allergische Reaktionen insbes. bei Aspirin-unverträglichkeit und Asthma möglich | synthetisch; für zuckerreduzierte Marmeladen, Obst- und Gemüsekonserven, Oliven, marinierte Fische |
| E 213 | Calciumbenzoat | allergische Reaktionen insbes. bei Aspirin-unverträglichkeit und Asthma möglich | synthetisch; für zuckerreduzierte Marmeladen, Obst- und Gemüsekonserven, Oliven, marinierte Fische |
| E 214 – 215 E 218 – 219 | Parahydroxy Benzoessäure (PHB)-Esther und Salze | allergische Reaktionen möglich | synthetisch aus Benzoesäure; für Feinkostsalate, Soßen, getrocknete Fleischwaren, Knabbereien, Süßwaren |
| E 220 ● | Schwefeldioxid | Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und Kopfschmerzen möglich; Asthmaanfalle; allergische Reaktionen | synthetisch; für Chips und Kartoffelerzeugnisse, Wein, Trockenobst, Nüsse mit Schale, Fleisch-, Fisch- und Meerestierersatzprodukte |
| E 221 E 222 | Natriumsulfit Natriumhydrogensulfit | Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und Kopfschmerzen möglich; Asthmaanfalle; allergische Reaktionen | synthetisch; für Chips und Kartoffelerzeugnisse, Wein, Trockenobst, Nüsse mit Schale, Fleisch-, Fisch- und Meerestierersatzprodukte |
| E 223 E 224 ● | Natriumdisulfit Kaliumdisulfit | Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und Kopfschmerzen möglich; Asthmaanfalle; allergische Reaktionen | synthetisch; für Chips und Kartoffelerzeugnisse, Wein, Trockenobst, Nüsse mit Schale, Fleisch-, Fisch- und Meerestierersatzprodukte |
| E 226 E 227 E 228 | Calciumsulfit Calciumhydrogensulfit Kaliumhydrogensulfit | Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und Kopfschmerzen möglich; Asthmaanfalle; allergische Reaktionen | synthetisch; für Chips und Kartoffelerzeugnisse, Wein, Trockenobst, Nüsse mit Schale, Fleisch-, Fisch- und Meerestierersatzprodukte |
| E 234 ● | Nisin | unbedenklich | biotechnologisch aus Bakterienkulturen; für Käse, Pudding |
| E 235 ● | Natamycin | kann zur Herausbildung resistenter Mikroorganismen führen | biotechnologisch aus Schimmelpilzen; für die Oberfläche von Käse und getrockneten Würsten |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-------------------|-----------------------|---|--|
| E 239 | Hexamethylen-tetramin | in den als Zusatzstoff verwendeten geringen Mengen unbedenklich | synthetisch; nur für Provolone-Käse |
| E 242 | Dimethyldicarbonat | unbedenklich | synthetisch; für Erfrischungsgetränke, Tee |
| E 243 | Ethyllaurylarginat | unbedenklich | synthetisch; Konservierung für wärmebehandeltes verarbeitetes Fleisch |
| E 246 | Glykolipide | unbedenklich | biotechnologisch; für aromatisierte Getränke |
| E 249 | Kaliumnitrit | Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, hemmt die Sauerstoffaufnahme im Blut, entsteht auch beim Warmhalten von Gemüse, schädlich für Kleinkinder | synthetisch; für gepökelte Fleisch- und Wurstwaren, Leberpastete. |
| E 250 ● | Natriumnitrit | Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, hemmt die Sauerstoffaufnahme im Blut, entsteht auch beim Warmhalten von Gemüse, schädlich für Kleinkinder | synthetisch; für gepökelte Fleisch- und Wurstwaren, Leberpastete. |
| E 251 | Natriumnitrat | wird im Körper zu Nitrit umgewandelt (siehe E 249 und 250), Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, schädlich für Kleinkinder | synthetisch; für Käse, Fleisch- und Wurstwaren, Leberpastete, Fisch und Fischprodukte. |
| E 252 ● | Kaliumnitrat | wird im Körper zu Nitrit umgewandelt (siehe E 249 und 250), Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, schädlich für Kleinkinder | synthetisch; für Käse, Fleisch- und Wurstwaren, Leberpastete, Fisch und Fischprodukte. |
| E 260 | Essigsäure | unbedenklich | synthetisch oder natürlich durch Gärung; für Marinaden, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt |
| E 261 | Kaliumacetat | unbedenklich | synthetisch; für eingelegtes Gemüse. |
| E 262 | Natriumacetate | unbedenklich | synthetisch; für Brot- und Backwaren; auch als Säureregulator eingesetzt. |
| E 263 | Calciumacetat | unbedenklich | synthetisch; für eingelegtes Gemüse; auch als Säureregulator eingesetzt. |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|------------------------------|------------------------------------|---|---|
| E 270 ● | Milchsäure | Lebensmittel für Säuglinge dürfen keine D-Milchsäure enthalten | bakteriell aus Stärke; für eingelegtes Gemüse, Marmeladen, Süßwaren, Salatsoßen, Fruchtnektare. |
| E 280 – 283 | Propionsäure und Propionate | unbedenklich | synthetisch; für abgepacktes, geschnittenes Brot und Gebäck zum Fertigbacken. |
| E 284 | Borsäure | führt zu Durchfällen, durch Anreicherung im Körper Vergiftungserscheinungen möglich | synthetisch; nur für Kaviar zugelassen |
| E 285 | Natriumtetraborat, Borax | führt zu Durchfällen, durch Anreicherung im Körper Vergiftungserscheinungen möglich | synthetisch; nur für Kaviar zugelassen |
| E 290 ● | Kohlendioxid | unbedenklich | natürlich oder synthetisch; für kohlesäurehaltige Getränke; Packgas insbesondere für Snackprodukte, Frischfleisch, Käse. |
| E 296 ● | Apfelsäure | unbedenklich | natürlich oder synthetisch; für Säfte, Obst- und Gemüsekonserven, Marmeladen. |
| E 297 | Fumarsäure | unbedenklich | synthetisch; für Puddingpulver, Instantpulver für Fruchtgetränke, Fruchtfüllungen und Überzüge für Kuchen und Kekse. |
| E 300 ● ● | Ascorbinsäure (Vitamin C) | in üblichen Mengen unbedenklich | synthetisch; Antioxidationsmittel für Fruchtgetränke, Marmeladen, Obst- und Gemüsekonserven, Kartoffelprodukte; Mehlbehandlungsmittel in Brot und Backmischungen. |
| E 301 ● | Natrium-L-Ascorbat | in üblichen Mengen unbedenklich | synthetisch; Antioxidationsmittel für Fruchtgetränke, Marmeladen, Obst- und Gemüsekonserven, Kartoffelprodukte; Mehlbehandlungsmittel in Brot und Backmischungen. |
| E 302 | Calcium-L-Ascorbat | in üblichen Mengen unbedenklich | synthetisch; Antioxidationsmittel für Fruchtgetränke, Marmeladen, Obst- und Gemüsekonserven, Kartoffelprodukte; Mehlbehandlungsmittel in Brot und Backmischungen. |
| E 304 | Fettsäureester der Ascorbinsäure | unbedenklich | synthetisch; für Fleisch- und Wurstwaren, Öle und Fette, Mayonnaise. |
| E 306 ● ● | Tocopherol (Vitamin E) | in üblichen Mengen unbedenklich | natürlich aus Pflanzenölen; für Öle und Fette, Dressings und Desserts. |
| E 307 ● | Alphatocopherol | in üblichen Mengen unbedenklich | synthetisch; für Öle und Fette, Dressings und Desse. |
| E 308 E 309 | Gammatacopherol Deltatacopherol | in üblichen Mengen unbedenklich | synthetisch; für Öle und Fette, Dressings und Desserts. |
| E 310 ● | Propylgallat | allergische Reaktionen möglich | synthetisch; für Kaugummi, Kuchenmischungen, Knabbereien aus Getreide. |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|------------------------------|--|---|---|
| E 315 E 316 | Isoascorbinsäure Natriumisoascorbat | unbedenklich, keine Vitamin-C-Wirkung | synthetisch; für haltbar gemachte Fleisch- und Fischerzeugnisse |
| E 319 | Tertiäres Butylhydrochinon (TBHQ) | unbedenklich | synthetisch; für tierische Fette |
| E 320 | Butylhydroxyanisol (BHA) | allergische Reaktionen möglich; Datenlage zu Krebsrisiko derzeit noch unklar. | synthetisch; für Suppenwürfel, Kuchenmischungen, Knabbereien aus Getreide |
| E 321 | Butylhydroxytoluol (BHT) | allergische Reaktionen möglich; Datenlage zu Krebsrisiko derzeit noch unklar. | synthetisch; für Suppenwürfel, Kuchenmischungen, Knabbereien aus Getreide |
| E 322 ● ● | Lecithin | unbedenklich | natürlich aus Sojabohnen, Mais, Erdnüssen, Eiern etc.; für Margarine, Mayonnaise, Schokolade, Blätterteiggebäck, Kuchen, Kekse, Instantpulver für Milch- und Kakaogetränke |
| E 322 a | Haferlecithin | unbedenklich | natürlich aus Haferöl; für Kakao- und Schokoladeprodukte |
| E 325 ● | Natriumlactat | unbedenklich | Salz der Milchsäure; für Marmeladen, Fleischwaren, Obst- und Gemüsekonserven |
| E 326 | Kaliumlactat | unbedenklich | Salz der Milchsäure; für Marmeladen, Fleischwaren, Obst- und Gemüsekonserven |
| E 327 | Calciumlactat | unbedenklich | Salz der Milchsäure; für Marmeladen, Fleischwaren, Obst- und Gemüsekonserven |
| E 330 ● ● | Citronensäure | unbedenklich; bei Verzehr größerer Mengen kariesfördernd und reizend | durch Vergärung von Melasse mit Hilfe von <i>Aspergillus niger</i> ; Antioxidationsmittel; für Obst- und Gemüsekonserven, Eiscreme, Fruchtsäfte, Erfrischungsgetränke, Süßwaren |
| E 331 ● ● | Natriumcitrate | unbedenklich | synthetisch; für Marmeladen, Obst- und Gemüsekonserven, Fleischprodukte, geschnittenes, verpacktes Obst und Gemüse |
| E 332 | Kaliumcitrate | unbedenklich | synthetisch; für Marmeladen, Obst- und Gemüsekonserven, Fleischprodukte, geschnittenes, verpacktes Obst und Gemüse |
| E 333 ● | Calciumcitrate | unbedenklich | synthetisch; für Marmeladen, Obst- und Gemüsekonserven, Fleischprodukte, geschnittenes, verpacktes Obst und Gemüse |
| E 334 ● | Weinsäure (L+) | unbedenklich | Nebenprodukt der Weinverarbeitung; für Säfte, Marmelade, Süßwaren |
| E 335 ● | Mono- und Di-Natriumtartrat | unbedenklich | synthetisch; für Säfte, Marmelade, Süßwaren, als Ersatz für Kochsalz |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-------------------|---|--|---|
| E 336 ● | Kaliumtartrat (Weinstein) | unbedenklich | natürlich oder synthetisch; für Säfte, Marmeladen, Süßwaren |
| E 337 | Natriumkaliumtartrat | unbedenklich | natürlich oder synthetisch; für Säfte, Marmeladen, Süßwaren |
| E 338 | Phosphorsäure | unbedenklich | synthetisch; für kohlesäurehaltige, nichtalkoholische, aromatisierte Getränke |
| E 339 | Natriumphosphate | unbedenklich | synthetisch; für Schmelzkäse, Wurstwaren |
| E 340 | Kaliumphosphate | unbedenklich | synthetisch; für Desserts, Geleeanteil in Fertiggebäck |
| E 341 ● | Calciumphosphate | unbedenklich | synthetisch; für Backmischungen, Milch- und Puddingpulver |
| E 343 | Magnesiumphosphat | unbedenklich | synthetisch; für Backmischungen, Milch- und Puddingpulver, Nahrungsergänzungsmittel |
| E 350 | Natriummalate | unbedenklich | Salze der Apfelsäure; für Säfte, Marmeladen, Soßen; als Säuerungsmittel |
| E 351 | Kaliummalat | unbedenklich | Salze der Apfelsäure; für Säfte, Marmeladen, Soßen; als Säuerungsmittel |
| E 352 | Calciummalat | unbedenklich | Salze der Apfelsäure; für Säfte, Marmeladen, Soßen; als Säuerungsmittel |
| E 353 | Metaweinsäure | unbedenklich | natürlich aus Weinresten; für Wein, Schaumwein |
| E 354 | Calciumtartrat | unbedenklich | natürlich aus Weinresten; für Wein, Schaumwein |
| E 355 | Adipinsäure | unbedenklich | synthetisch; als Kochsalzersatz, Überzug von Kaugummis, Pudding- und Getränkepulver, Desserts |
| E 356 | Natriumadipat | unbedenklich | synthetisch; als Kochsalzersatz, Überzug von Kaugummis, Pudding- und Getränkepulver, Desserts |
| E 357 | Kaliumadipat | unbedenklich | synthetisch; als Kochsalzersatz, Überzug von Kaugummis, Pudding- und Getränkepulver, Desserts |
| E 363 | Bernsteinsäure | unbedenklich | synthetisch; für Desserts, Getränkepulver, Suppen |
| E 380 ● | Triammoncitrat | allergische Reaktionen bei Schimmelpilz-allergikern möglich | synthetisch; als Säuerungsmittel und Farbstabilisator z.B. in Marmeladen, Obst- und Gemüsekonserven |
| E 385 | Calcium-Di-Natrium-ethylendiamintetraacetat | kann die Aufnahme von Schwermetallen aus der Nahrung erhöhen | synthetisch; für Konserven mit Hülsenfrüchten, Krebs- und Weichtieren |
| E 392 ● | Rosmarinextrakt | unbedenklich | Antioxidationsmittel; für Fleisch, Füllungen getrockneter Teigwaren, Suppen |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|--|---|--|--|
| E 400 E 401 E 402 ●● | Alginsäure Natriumalginat Kaliumalginat | kann die Verfügbarkeit von Spurenelementen und Mineralstoffen aus der Nahrung vermindern | aus Braunalgen; für Pudding, Eis, Desserts, Marmeladen, Füllungen von Backwaren |
| E 403 ● | Ammoniumalginat | kann die Verfügbarkeit von Spurenelementen und Mineralstoffen aus der Nahrung vermindern | aus Braunalgen; für Pudding, Eis, Desserts, Marmeladen, Füllungen von Backwaren |
| E 404 ● | Calciumalginat | kann die Verfügbarkeit von Spurenelementen und Mineralstoffen aus der Nahrung vermindern | aus Braunalgen; für Pudding, Eis, Desserts, Marmeladen, Füllungen von Backwaren |
| E 405 ● | Propylenglykอลalginat | kann die Verfügbarkeit von Spurenelementen und Mineralstoffen aus der Nahrung vermindern | aus Braunalgen; für Bier, Kaugummi, Wassereis, Soßen |
| E 406 ● | Agar-Agar | unbedenklich | aus Rotalgen; für Marmeladen, Gelees, Süßwaren |
| E 407 ● | Carrageen | Verdacht, Allergien auszulösen; im Tierversuch Darmgeschwüre und negative Auswirkungen auf das Immunsystem | aus Rotalgen; für Fleischersatzprodukte, Pflanzenmilch, Desserts, Eiscreme, länger haltbares Schlagobers, Soßen, Ketchup |
| E 407 a | Verarbeitete Euche-ma-Algen | Verdacht, Allergien auszulösen; im Tierversuch Darmgeschwüre und negative Auswirkungen auf das Immunsystem | aus Rotalgen; für Fleischersatzprodukte, Pflanzenmilch, Desserts, Eiscreme, länger haltbares Schlagobers |
| E 410 ● | Johannisbrotkernmehl | Verdacht, Allergien auszulösen | aus Samen des Johannisbrotbaumes; für Marmeladen, Gelees, Speiseeis, Backwaren |
| E 412 ● | Guarkernmehl | Blähungen und Bauchkrämpfe nach Verzehr großer Mengen; Verdacht, Allergien auszulösen | aus Samen der Guarpflanze; für Backwaren, Soßen, Marmeladen, Speiseeis |
| E 413 | Traganth | Verdacht, allergische Reaktionen auszulösen | aus Saft von Astragaluspflanzen; für Fertiggerichte, Mayonnaisen, Soßen, Speiseeis, Desserts, Backwaren |
| E 414 ● | Gummi arabicum | selten auftretende Überempfindlichkeit | aus Saft von Akazienpflanzen; für Süßwaren insbesondere Überzug für Schokoprodukte |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|--------------------|-----------------------|--|---|
| E 415 ●● | Xanthan | unbedenklich | durch Fermentation von Zucker mit Bakterien; für Backwaren, Suppen, Soßen, Mayonnaise, Marmeladen, Fisch- und Fleischkonserven, Desserts |
| E 416 | Karayagummi | abführende Wirkung möglich | aus Saft der Sterculiapflanze; für Knabbereien, Kekse, Blätterteiggebäck |
| E 417 ● | Tarakernmehl | unbedenklich | aus Samen des Tarastrauchs; für Backwaren, Marmeladen, Süßwaren |
| E 418 ● | Gellan | unbedenklich | synthetisch auf pflanzlicher Basis; als Verdickungs- und Geliermittel für Marmeladen, Gelees, Süßwaren |
| E 420 ● | Sorbit | Blähungen, Durchfall und Bauchschmerzen beim Verzehr größerer Mengen möglich | aus Glukose durch Enzyme hergestellt; für zuckerfreie bzw. kalorienreduzierte Süßwaren, Speiseeis, Kaugummi, Soßen |
| E 421 ● | Mannit | Blähungen, Durchfall und Bauchschmerzen beim Verzehr größerer Mengen möglich | aus Mannose oder Invertzuckersirup durch Enzyme hergestellt; für zuckerfreie bzw. kalorienreduzierte Süßwaren, Speiseeis, Kaugummi, Soßen |
| E 422 ● | Glycerin | unbedenklich | synthetisch; wird als Feuchthaltemittel eingesetzt; für Schokoladenerzeugnisse, Kaugummi, Fleischwaren |
| E 425 | Konjak | Blähungen, Durchfall und Bauchschmerzen beim Verzehr größerer Mengen möglich; kann die Aufnahme von Vitaminen verringern | aus der Konjakwurzel; für Glasnudeln |
| E 426 ● | Sojabohnen-Polyose | allergische Reaktionen möglich | aus Sojafasern; für Soßen, Backwaren, Getränke auf Milchbasis |
| E 427 | Cassia-Gummi | unbedenklich | aus Samen der Cassia-Pflanzen; für Schmelzkäse, Joghurt- und Sauermilchprodukte, Speiseeis, Suppen, Soßen |
| E 431 | Polyoxyethylenstearat | in der EU als Zusatzstoff für Lebensmittel nicht mehr zugelassen | synthetisch; darf nur mehr als Hilfsstoff zur Vermeidung der Schaumbildung bei der Herstellung von Weißwein verwendet werden |
| E 432 – 436 | Polysorbate | unbedenklich | synthetisch; für Backwaren, Desserts, Speiseeis, Kaugummi, Backfette, kohlesäurehaltige Getränke |
| E 440 ● | Pektine | unbedenklich | aus Schalen von Äpfeln, Zitrusfrüchten und Zuckerrüben; für Marmelade, Gelierzucker, Süßwaren, Desserts, Soßen |
| E 442 | Ammonium-phosphatide | unbedenklich | synthetisch; für Schokoladenerzeugnisse |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|--|--|--------------|--|
| E 444 | Saccharoseacetat-isobutyrat | unbedenklich | synthetisch; für aromatisierte trübe Getränke |
| E 445 | Glycerinester aus Wurzelharz | unbedenklich | synthetisch; für aromatisierte trübe Getränke, zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten |
| E 450 E 451 E 452 | Diphosphate Triphosphate Polyphosphate | unbedenklich | synthetisch; für Schmelzkäse, Fleischerzeugnisse, Desserts |
| E 456 | Kaliumpolyaspartat | unbedenklich | synthetisch; für Weinherstellung |
| E 459 | Beta-Cyclodextrin | unbedenklich | synthetisch; für Lebensmittel in Tabletten und Drageeform, aromatisierte Knabbereien |
| E 460 ● | Cellulose | unbedenklich | aus Holz oder Baumwolle; für Speiseeis, Kaugummi, geschnittenen und geriebenen Käse, kalorienreduzierte Speisen |
| E 461 ● | Methylcellulose | unbedenklich | aus Cellulose; für Desserts, Speiseeis, Soßen, Mayonnaise, Süßwaren, kalorienreduzierte Speisen |
| E 462 ● | Ethylcellulose | unbedenklich | aus Holz oder Baumwolle; für Nahrungsergänzungsmittel, Kaugummi, Eiscreme, geschnittenen und geriebenen Käse, kalorienreduzierte Speisen |
| E 463 ● | Hydroxypropylcellulose (HPC) | unbedenklich | synthetisch aus Cellulose; für kalorienreduzierte Lebensmittel, Desserts, Speiseeis, Backwaren, Mayonnaise, Nahrungsergänzungsmittel |
| E 464 ●● | Hydroxypropylmethylcellulose | unbedenklich | synthetisch aus Cellulose; für kalorienreduzierte Lebensmittel, Desserts, Speiseeis, Backwaren, Mayonnaise, Nahrungsergänzungsmittel |
| E 465 ● | Methylethylcellulose | unbedenklich | synthetisch aus Cellulose; für kalorienreduzierte Lebensmittel, Desserts, Speiseeis, Backwaren, Mayonnaise, Nahrungsergänzungsmittel |
| E 466 ● | Natrium-Carboxymethylcellulose | unbedenklich | synthetisch aus Cellulose; für kalorienreduzierte Lebensmittel, Desserts, Speiseeis, Backwaren, Mayonnaise, Nahrungsergänzungsmittel |
| E 468 ● | Vernetzte Carboxymethylcellulose | unbedenklich | synthetisch aus Cellulose; für Nahrungsergänzungsmittel und Süßstofftabletten |
| E 469 ● | Enzymatisch hydrolysierte Natrium-Carboxymethylcellulose | unbedenklich | synthetisch aus Cellulose; für kalorienreduzierte Lebensmittel |
| E 470 a ● | Salze der Speisefettsäuren | unbedenklich | synthetisch; für Süßwaren, Kaugummi, Backwaren |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-----------------------------------|---|--|--|
| E 470 b ● | Magnesiumsalze der Speisefettsäuren | unbedenklich | synthetisch; als Trennmittel in Backpulver, Dekorzucker, Gewürzgranulat |
| E 471 ● | Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren | unbedenklich | natürlich aus Fetten; als Emulgatoren in Brot und Backwaren, zur Schaumreduktion bei Marmelade, Oberflächenbehandlung von Südfrüchten |
| E 472 a – f ● | Ester der Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren | unbedenklich | natürlich oder synthetisch aus Fetten; für Backwaren, Margarine, Desserts |
| E 473 E 474 ● | Zuckerester von Speisefettsäuren und -glyceriden | unbedenklich, in sehr großen Mengen abführend | synthetisch aus Zucker und Fettsäuren; für Getränke (außer Bier und Wein), v.a. Eiskaffee, Caffe latte etc., Süßwaren, Desserts, Speiseeis |
| E 475 ● | Polyglycerinester von Speisefettsäuren | unbedenklich | synthetisch; für Süßwaren, Desserts, Blätterteiggebäck |
| E 476 | Polyglycerin-Polyricinoleat | im Tierversuch Nieren- und Lebervergrößerungen | synthetisch; für fettreduzierte Aufstriche und Saucen, Süßwaren |
| E 477 ● | Propylenglycolester von Speisefettsäuren | unbedenklich | synthetisch; für Süßwaren, Blätterteiggebäck, Speiseeis |
| E 479 b ● | Thermooxidiertes Sojaöl verestert mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | unbedenklich | synthetisch; für Fettemulsionen zum Braten |
| E 481 | Natriumstearoyl-2-lactylat | unbedenklich | synthetisch; v.a. als Mehlbehandlungsmittel für Toastbrot, Kuchen, Kekse, Blätterteiggebäck, Knabbereien |
| E 482 | Calciumstearoyl-2-lactylat | unbedenklich | synthetisch; v.a. als Mehlbehandlungsmittel für Toastbrot, Kuchen, Kekse, Blätterteiggebäck, Knabbereien |
| E 483 | Stearyltartrat | unbedenklich | synthetisch; v.a. als Mehlbehandlungsmittel für Desserts und Backwaren |
| E 491 | Sorbitanmonostearat | unbedenklich | synthetisch; für Süßwaren, Desserts, Speiseeis, Schokolade |
| E 492 | Sorbitantristearat | unbedenklich | synthetisch; für Süßwaren, Desserts, Speiseeis, Schokolade |
| E 493 | Sorbitanmonolaurat | unbedenklich | synthetisch; für Süßwaren, Desserts, Speiseeis, Schokolade |
| E 494 | Sorbitanmonooleat | unbedenklich | synthetisch; für Süßwaren, Desserts, Speiseeis, Schokolade |
| E 495 | Sorbitanmonopalmitat | unbedenklich | synthetisch; für Süßwaren, Desserts, Speiseeis, Schokolade |
| E 499 ● | Stigmasterinreiche Phytosterine | unbedenklich | aus Sojabohnen; für fertig gemischte Cocktails zum Einfrieren |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-------------------|---------------------------------------|---|--|
| E 500 ● | Natriumcarbonate (Soda, Natron) | unbedenklich | synthetisch; für Backpulver, Brausepulver, Schokolade, Kakaoverzeugnisse, Tafelwasser |
| E 501 ● | Kaliumcarbonate (Pottasche) | unbedenklich | synthetisch; für Backpulver, Schokolade, Kakaoverzeugnisse |
| E 503 ● | Ammoniumcarbonate (Hirschhornsalz) | unbedenklich | synthetisch; für Backpulver, Schokolade, Kakaoverzeugnisse |
| E 504 ● | Magnesiumcarbonate (Magnesit) | unbedenklich | synthetisch; für Speisesalz (als Antiklumpmittel), Schokolade, geschnittenen und geriebenen Käse |
| E 507 | Salzsäure | als Zusatzstoff unbedenklich | synthetisch; für Trinkwasseraufbereitung, Würzmittel |
| E 508 | Kaliumchlorid | unbedenklich | natürlich aus Meersalz; als Kochsalzersatz, für Fertiggerichte, Würzmittel |
| E 509 ● | Calciumchlorid | unbedenklich | synthetisch; für Marmelade, Obst- und Gemüsekonserven, Milchprodukte |
| E 511 | Magnesiumchlorid | unbedenklich | aus Meersalz oder Sole; als Kochsalzersatz, für Tofu |
| E 512 | Zinn-II-Chlorid | in hohen Dosen Magen- reizungen möglich | synthetisch; für Spargelkonserven |
| E 513 | Schwefelsäure | in den üblicherweise verwendeten Mengen unbedenklich, in hohen Dosen reizend bis zur Zerstörung von Körper- gewebe | synthetisch; für die Herstellung von Glucosesirup, für die Modifizierung von Stärke (E 1401) |
| E 514 | Natriumsulfate (Glaubersalz) | in größeren Mengen abführend | synthetisch; als Träger für Farbstoffe, Trinkwasseraufbereitung |
| E 515 | Kaliumsulfate | unbedenklich | synthetisch; als Kochsalzersatz, Säureregulator |
| E 516 ● | Calciumsulfate (Gips) | unbedenklich | synthetisch; für Backmischungen, Kochsalzersatz |
| E 517 | Ammoniumsulfate | unbedenklich | synthetisch; nur als Trägerstoff zugelassen |
| E 520 | Aluminiumsulfat (Alaun), | Durchfall beim Verzehr größerer Mengen mög- lich; problematisch für Menschen mit Nieren- erkrankungen; steht als Mitverursacher von Alzheimer in Verdacht | synthetisch; für kandiertes und glasiertes Obst |
| E 521 | Aluminiumnatrium- sulfat, | | |
| E 522 | Aluminiumkalium- sulfat, | | |
| E 523 | Aluminiumammo- niumsulfat | | |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|---------------------|--|---|--|
| E 524 ● | Natriumhydroxid (Natronlauge) | unbedenklich | für Laugengebäck, für Oliven zur Entfernung des bitteren Geschmack |
| E 525 | Kaliumhydroxid | unbedenklich | aus Kalirohsalz; für Instanttee, Kakaorohmasse |
| E 526 | Calciumhydroxid (gelöschter Kalk, Kalkmilch) | unbedenklich | aus Kalk; für Nahrungsergänzungsmittel, zur Anreicherung (Calciumquelle) |
| E 527 | Ammoniumhydroxid | unbedenklich | synthetisch; für die Behandlung von Kakao und Trinkwasseraufbereitung |
| E 528 | Magnesiumhydroxid | unbedenklich | synthetisch; für die Behandlung von Kakao und Trinkwasseraufbereitung |
| E 529 | Calciumoxid (gebrannter Kalk) | unbedenklich | aus Kalkstein; für Trinkwasseraufbereitung |
| E 530 | Magnesiumoxid (Bittererde, Magnesia) | unbedenklich | synthetisch; für Speisesalz und Würzmittel als Rieselhilfe, zur Anreicherung (Magnesiumquelle) |
| E 534 | Eisentartrat | unbedenklich | synthetisch; für Speisesalz als Rieselhilfe |
| E 535 | Natriumferrocyanid | unbedenklich | synthetisch; für Speisesalz als Rieselhilfe |
| E 536 | Kaliumferrocyanid | unbedenklich | synthetisch; für Speisesalz als Rieselhilfe |
| E 538 | Calciumferrocyanid | unbedenklich | synthetisch; für Speisesalz als Rieselhilfe |
| E 541 | Saures Natrium- aluminiumphosphat | problematisch für Menschen mit Nieren- erkrankungen; steht als Mitverursacher von Alzheimer in Verdacht | synthetisch; für Biskuitgebäck |
| E 551 ● | Siliciumdioxid, Kieselsäure | unbedenklich | aus Quarzsand; als Trennmittel für Speisesalz, Würzmittel, geschnittenen und geriebenen Käse |
| E 552 | Calciumsilikat | unbedenklich | aus Quarzsand; als Trennmittel für Speisesalz, Würzmittel, geschnittenen und geriebenen Käse |
| E 553 a | Magnesiumsilikat | unbedenklich | synthetisch; als Trennmittel für Speisesalz, Würzmittel, geschnittenen und geriebenen Käse, Nahrungsergänzungsmittel |
| E 553 b ● | Talkum | unbedenklich | natürlich oder synthetisch; als Trennmittel für Speisesalz, Würzmittel, geschnittenen und geriebenen Käse, Würste (Oberfläche) |
| E 554 | Natriumaluminium- silikat | problematisch für Menschen mit Nieren- erkrankungen; steht als Mitverursacher von Alzheimer in Verdacht | aus Quarzsand; als Trennmittel für Speisesalz, Würzmittel, geschnittenen und geriebenen Käse |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-------------------------|--|--|--|
| E 555 | Kaliumaluminium-silikat | problematisch für Menschen mit Nierenerkrankungen; steht als Mitverursacher von Alzheimer in Verdacht | aus Quarzsand; als Trennmittel für Speisesalz, Würzmittel, geschnittenen und geriebenen Käse |
| E 570 ● | Stearinsäure, Speisefettsäuren | unbedenklich | aus Speisefetten; als Trennmittel und Emulgator, Überzugsmittel für Obst |
| E 574 ● | Gluconsäure | in großen Mengen abführend | aus Traubenzucker; für Desserts, Limonaden, Obst- und Gemüseerzeugnisse |
| E 575 ● | Glucono-delta-lacton | unbedenklich | aus Gluconsäure (E574); für Pudding, Desserts, Obst- und Gemüsekonserven, Rohwurst |
| E 576 | Natriumgluconat | unbedenklich | aus Gluconsäure (E574); für Süßstoffe zum Überdecken des bitteren Nachgeschmacks, zur Anreicherung mit Natrium |
| E 577 | Kaliumgluconat | unbedenklich | aus Gluconsäure (E574); für Süßstoffe zum Überdecken des bitteren Nachgeschmacks, zur Anreicherung mit Kalium |
| E 578 | Calciumgluconat | unbedenklich | aus Gluconsäure (E574); für Süßstoffe zum Überdecken des bitteren Nachgeschmacks, zur Anreicherung mit Calcium |
| E 579 | Eisen-II-gluconat | unbedenklich | aus Gluconsäure (E574); zur Anreicherung mit Eisen und Schwarzfärbung grüner Oliven |
| E 585 | Eisen-II-lactat | unbedenklich | synthetisch; zur Anreicherung mit Eisen und Schwarzfärbung grüner Oliven |
| E 586 | 4-Hexylresorcin | unbedenklich | synthetisch; Antioxidationsmittel für Krebstiere |
| E 620 – 625 ● | Glutaminsäure und ihre Salze (Glutamate) | steht im Verdacht, das sogenannte „China-Restaurant-Syndrom“ (Kopf- und Gliederschmerzen, Übelkeit) mitzuverursachen | synthetisch oder durch Mikroorganismen; als Geschmacksverstärker in Fertiggerichten, chinesischen Speisen, Suppen, Saucen, Würzmittel, Knabbereien |
| E 626 – 629 ● | Guanylsäure und ihre Salze (Guanylate) | wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden | durch Mikroorganismen; als Geschmacksverstärker in Fertiggerichten, Suppen, Saucen, Knabbereien |
| E 630 – 633 ● | Inosinsäure und ihre Salze | wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden | durch Mikroorganismen; als Geschmacksverstärker in Fertiggerichten, Suppen, Saucen, Knabbereien, Fleischprodukten |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|--------------------|--|--|---|
| E 634 – 635 | Calcium-5'- und Dinatrium-5'-ribonucleotid | wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden | natürlich; als Geschmacksverstärker in Fertiggerichten, Würzmitteln, Getränken |
| E 640 | Glycin | unbedenklich | natürlich oder synthetisch; als Geschmacksverstärker in Fleischerzeugnissen, Suppen, Soßen, Süßstoffen |
| E 641 | L-Leucin | unbedenklich | aus Proteinen; als Trägerstoff für Süßungsmittel |
| E 650 | Zinkacetat | unbedenklich | synthetisch; für Kaugummi, zur Anreicherung mit Zink |
| E 900 | Dimethylpolysiloxan | unbedenklich | synthetisch; verhindert Schaumbildung bei Marmeladen, Bratölen und -fetten |
| E 901 ● | Bienenwachs | unbedenklich | natürlich aus Bienenwaben; für Süßigkeiten und Schokolade, als Überzugsmittel für bestimmte Obstsorten, Knabbereien |
| E 902 | Candelillawachs | unbedenklich | natürlich aus der Candelillapflanze; für Süßigkeiten und Schokolade, als Überzugsmittel für bestimmte Obstsorten, Knabbereien |
| E 903 ● | Carnaubawachs | unbedenklich | natürlich aus der Carnaubapalme; für Süßigkeiten und Schokolade, als Überzugsmittel für bestimmte Obstsorten, Knabbereien, Kaugummi |
| E 904 | Schellack | unbedenklich | natürlich aus dem Sekret von Schildläusen; für Süßigkeiten und Schokolade, als Überzugsmittel für bestimmte Obstsorten, Knabbereien |
| E 905 | Mikrokristallines Wachs | unbedenklich | aus Erdöl; Überzugsmittel für Melone, Papaya, Mango und Avocado sowie einige Süßwaren und Kaugummi |
| E 907 | Hydriertes Poly-1-decen | unbedenklich | synthetisch; Überzugsmittel für Trockenfrüchte und Zuckerwaren |
| E 914 | Polyethylenwachs-oxidate | unbedenklich | synthetisch; zur Oberflächenbehandlung diverser Südfrüchte |
| E 920 ● | L-Cystein | unbedenklich | hauptsächlich biotechnisch hergestellt; als Mehlbehandlungsmittel für Backwaren |
| E 927 b | Carbamid | unbedenklich | natürlich; für Kaugummi ohne Zuckerzusatz |
| E 938 ● | Argon | unbedenklich | natürlich vorkommendes Edelgas; als Packgas eingesetzt („unter Schutzatmosphäre verpackt“) |
| E 939 ● | Helium | unbedenklich | natürlich vorkommendes Edelgas; als Packgas eingesetzt („unter Schutzatmosphäre verpackt“) |
| E 941 ● | Stickstoff | unbedenklich | natürlicher Luftbestandteil; als Packgas eingesetzt („unter Schutzatmosphäre verpackt“) |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|----------------------------------|-------------------------------|---|--|
| E 942 | Distickstoffmonoxid (Lachgas) | unbedenklich | natürlicher Luftbestandteil; als Treibgas z.B. zum Aufschäumen von Schlagobers (Sprühsahne), Speiseeis, Lightprodukte |
| E 943 a E 943 b | Butan Isobutan | unbedenklich | aus Erdgas und Erdöl; als Treibgas für gewerblich verwendete Backsprays aus Pflanzenöl |
| E 944 | Propan | unbedenklich | aus Erdöl und Erdgas; als Treibgas z.B. für Bactrennspray |
| E 948 ● | Sauerstoff | unbedenklich | natürlicher Luftbestandteil; als Packgas für Frischfleisch und -erzeugnisse |
| E 949 | Wasserstoff | unbedenklich | synthetisch; als Treib- und Packgas |
| E 950 | Acesulfam-K | unbedenklich | synthetisch; für Light-Produkte, Feinkostsalate, Saucen, Knabbereien, Fischkonserven |
| E 951 ● | Aspartam | unverträglich für Patienten mit Phenylketonuriepirin-unverträglichkeit | synthetisch; für Light-Produkte, Knabbereien, süß-saure Konserven |
| E 952 | Cyclamat | in Tierversuchen verminderte Fruchtbarkeit beobachtet; daher maximale Höchstmengen herabgesetzt | synthetisch; für Light-Produkte, Nahrungsergänzungsmittel; in Kaugummis und Bonbons verboten |
| E 953 ● | Isomalt | in großen Mengen abführend | synthetisch; für Light-Produkte, Nahrungsergänzungsmittel, Saucen |
| E 954 | Saccharin | in sehr hoher Dosierung Blasenkrebs im Tierversuch | synthetisch; für Light-Produkte, Nahrungsergänzungsmittel, Saucen, Knabbereien, süß-saure Konserven |
| E 955 | Sucralose | kann zu stärkerer Gewichtszunahme und Übergewicht führen | synthetisch; für Light-Produkte |
| E 957 ● | Thaumatococcus | unbedenklich | natürlich aus den Früchten des Süßholzbaumes oder biotechnologisch; als Süßungsmittel für Light-Produkte, Kaugummis, Nahrungsergänzungsmittel; als Geschmacksverstärker in Saucen und Knabbereien |
| E 959 | Neohesperidin DHC | unbedenklich | aus Grapefruitschalen; für bestimmte Light-Produkte, Kaugummis |
| E 960 a | Steviolglycoside aus Stevia | unbedenklich | aus den Blättern der Steviapflanze; kann die 300fache Süßkraft von Zucker haben; für aromatisierte Erfrischungsgetränke, Kaugummis, Süßstoffe, zuckerfreie Süßigkeiten, Suppen, Saucen, Brotaufstriche |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|---------------------|---|--|---|
| E 960 c ● | Enzymatisch hergestellte Steviolglycoside | unbedenklich | aus den Blättern der Steviapflanze; kann die 300-fache Süßkraft von Zucker haben; für aromatisierte Erfrischungsgetränke, Kaugummis, Süßstoffe, zuckerfreie Süßigkeiten, Suppen, Saucen, Brotaufstriche |
| E 961 | Neotam | unverträglich für Patienten mit Phenylketonurie | synthetisch; für bestimmte Light-Produkte, süß-saure Konserven |
| E 962 | Aspartam-Acesulfamsalz | unverträglich für Patienten mit Phenylketonurie | synthetisch; für bestimmte Light-Produkte, süß-saure Konserven |
| E 964 ● | Polyglycitolisirup | in größeren Mengen abführend; Durchfall, Blähungen möglich | aus Stärkesirup; für bestimmte Light-Produkte wie Kaugummis, Marmeladen, Frühstücksflocken, Speiseeis |
| E 965 ● | Maltit | in größeren Mengen abführend; Durchfall, Blähungen möglich | aus Maisstärke oder biotechnologisch; für bestimmte Light-Produkte wie Desserts, Süßwaren, Kaugummis, Saucen, Nahrungsergänzungsmittel |
| E 966 | Lactit | in größeren Mengen abführend; Durchfall, Blähungen möglich | aus Lactose; für bestimmte Light-Produkte, Saucen, Nahrungsergänzungsmittel |
| E 967 ● | Xylit (Birkenzucker) | in größeren Mengen abführend; Durchfall, Blähungen möglich | aus Harthölzern, Stroh, Maiskolbenresten oder biotechnologisch; für bestimmte Light-Produkte, Saucen, Nahrungsergänzungsmittel; für einige Haustiere hochgiftig |
| E 968 ●● | Erythrit | in größeren Mengen abführend; Durchfall, Blähungen möglich | aus Trauben- oder Haushaltszucker; als Zuckerersatz in Lebensmitteln, vor allem in Fruchtzubereitungen |
| E 969 ● | Advantam | unbedenklich | synthetisch; Süßungsmittel mit der höchsten zugelassenen Süßkraft (bis zum 37 000fachen von Haushaltszucker); für bestimmte Light-Produkte wie Süßwaren, Getränke, Marmeladen, süßsaure Konserven, Knabberien |
| E 999 | Quillajaextrakt | als Zusatzstoff in den verwendeten geringen Mengen unbedenklich | aus der Rinde des Quillajabaumes; nur für bestimmte aromatisierte nichtalkoholische Getränke und Cider |
| E 1103 ● | Invertase | unbedenklich | aus Hefen gewonnen; als Feuchthaltemittel für Süßwaren wie Marzipan, Pralinen |
| E 1105 ● | Lysozym | Probleme für Hühnerei-allergiker möglich | aus Hühnereiern oder gentechnisch; für Schnittkäse, wird als Konservierungsmittel eingesetzt |
| E 1200 ● | Polydextrose | in größeren Mengen abführend | synthetisch oder gentechnisch; als Feuchthaltemittel insbes. in Süßwaren und Light-Produkten |
| E 1201 | Polyvinylpyrrolidon | unbedenklich, da der Zusatzstoff vom Körper nicht aufgenommen wird | synthetisch (Kunststoff); als Trägerstoff für Nahrungsergänzungsmittel und Süßungsmittel |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|----------------------|---------------------------------|--|---|
| E 1202 | Polyvinylpoly-pyrrolidon | unbedenklich, da der Zusatzstoff vom Körper nicht aufgenommen wird | synthetisch (Kunststoff); als Trägerstoff für Nahrungsergänzungsmittel und Süßungsmittel |
| E 1203 | Polyvinylalkohole | unbedenklich | synthetisch (Kunststoff); für Wursthülle, Nahrungsergänzungsmittel in Tablettenform |
| E 1204 | Pullulan | unbedenklich | aus Stärke und Zucker mit Hilfe eines Pilzes; als Gelatineersatz; für Nahrungsergänzungsmittel in Tablettenform, Light-Produkte |
| E 1205 – 1207 | Methacrylat-Copolymere | unbedenklich, da der Zusatzstoff vom Körper nicht aufgenommen wird | synthetisch (Kunststoffe); nur für Nahrungsergänzungsmittel |
| E 1404 ● | Oxidierter Stärke | unbedenklich | aus Stärke von Kartoffeln, Mais oder Weizen; als Verdickungsmittel für Mayonnaisen, Salatsaucen |
| E 1410 ● | Monostärkephosphat | unbedenklich | aus Stärke von Kartoffeln, Mais oder Weizen; als Verdickungsmittel in Saucen, Dressings, Fertiggerichten |
| E 1412 | Distärkephosphat | unbedenklich | aus Stärke von Kartoffeln, Mais oder Weizen; als Verdickungsmittel in Saucen, Dressings, Fertiggerichten |
| E 1413 | Phosphatiertes Distärkephosphat | unbedenklich | aus Stärke von Kartoffeln, Mais oder Weizen; als Verdickungsmittel in Saucen, Dressings, Fertiggerichten |
| E 1414 ● | Acetyliertes Distärkephosphat | unbedenklich | synthetische Stärkeverbindung; für Desserts, Cremes, Gummibonbons, Knabbererzeugnisse |
| E 1420 ● | Acetylierte Stärke | unbedenklich | synthetische Stärkeverbindung; für Desserts, Cremes, Gummibonbons, Knabbererzeugnisse |
| E 1422 ● | Acetyliertes Distärkeadipat | unbedenklich | synthetische Stärkeverbindung; für Desserts, Cremes, Gummibonbons, Knabbererzeugnisse |
| E 1440 ● | Hydroxypropylstärke | unbedenklich | synthetische Stärkeverbindung; für Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen, Tiefkühlfertiggericht, Light-Mayonnaisen, Glasuren, Knabbergebäck |
| E 1442 ● | Hydroxypropyl-distärkephosphat | unbedenklich | synthetische Stärkeverbindung; für Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen, Tiefkühlfertiggericht, Light-Mayonnaisen, Glasuren, Knabbergebäck |
| E 1450 ● | Stärkenatrium-octenylsuccinat | unbedenklich | synthetische Stärkeverbindung; für Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen |
| E 1451 ● | Acetylierte oxidierte Stärke | unbedenklich | synthetisch; als Verdickungsmittel; für Gelee-Süßwaren, Saucen, Füllungen, Cremes, Tiefkühlgerichte |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|--------------------|--|---|--|
| E 1452 | Stärkealuminium-octenylsuccinat (SAOS) | problematisch für Menschen mit Nierenerkrankungen; steht als Mitverursacher von Alzheimer in Verdacht | synthetisch; als Trennmittel in Nahrungsergänzungsmitteln |
| E 1505 ● | Triethylcitrat | allergische Reaktionen bei Schimmelpilz-allergikern möglich | synthetisch; für Eiklarpulver und Aromen |
| E 1517 | Glycerindiacetat | unbedenklich | synthetisch; als Trägerstoff für Aromen |
| E 1518 | Glycerintriacetat | unbedenklich | synthetisch; als Trägerstoff für Aromen |
| E 1519 | Benzylalkohol | Verzehr unbedenklich, jedoch bekanntes Kontaktallergen | synthetisch; als Trägerstoff für Aromen |
| E 1520 | Propylenglycol | Verzehr unbedenklich, jedoch bekanntes Kontaktallergen | synthetisch; Trägerstoff für Aromen in Kaugummis und Nahrungsergänzungsmitteln |
| E 1521 | Polyethylenglycol (PEG) | in Tierversuchen Fehlgeburten und Mutationen bei Ethylenoxiden nachgewiesen | synthetisch; als Süßungsmittel für Nahrungsergänzungsmittel |

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

STICHWORTVERZEICHNIS

1 – 9

4-Hexylresorcin **E 586**

A

Acesulfam-K **E 950**

Acetylierte oxidierte Stärke **E 1451**

Acetylierte Stärke **E 1420**

Acetyliertes Distärkeadipat **E 1422**

Acetyliertes Distärkephosphat **E 1414**

Adipinsäure **E 355**

Advantam **E 969**

Agar-Agar **E 406**

Alginsäure **E 400**

Allurarot **E 129**

Alphatocopherol **E 307**

Aluminiumkaliumsulfat **E 522**

Aluminium **E 173**

Aluminiumammoniumsulfat **E 523**

Aluminiumnatriumsulfat **E 521**

Aluminiumsulfat (Alaun) **E 520**

Amaranth **E 123**

Ammoniumphosphatide **E 442**

Ammoniumalginat **E 403**

Ammoniumcarbonate (Hirschhornsalz) **E 503**

Ammoniumhydroxid **E 527**

Ammoniumsulfate **E 517**

Annato Bixin / Annato Norbixin **E 160 b**

Anthocyane **E 163**

Apfelsäure **E 296**

Argon **E 938**

Ascorbinsäure (Vitamin C) **E 300**

Aspartam **E 951**

Aspartam-Acesulfamsalz **E 962**

Azorubin **E 122**

B

Benzoessäure **E 210**

Benzylalkohol **E 1519**

Bernsteinsäure **E 363**

Beta-Apo-8-Carotinal (C 30) **E 160 e**

Beta-Cyclodextrin **E 459**

Betanin **E 162**

Bienenwachs **E 901**

Borsäure **E 284**

Braun HT **E 155**

Brillantblau **E 133**

Brillantschwarz FCF **E 151**

Butan **E 943 a**

Butylhydroxyanisol (BHA) **E 320**

Butylhydroxytoluol (BHT) **E 321**

C

Calcium-5'- und Dinatrium-5'-ribonucleotid **E 634 – 635**

Calcium-Di-Natriumethylendiamintetraacetat **E 385**

Calcium-L-Ascorbat **E 302**

Calciumacetat **E 263**

Calciumalginat **E 404**

Calciumbenzoat **E 213**

Calciumcarbonat **E 170**

Calciumchlorid **E 509**

Calciumcitrate **E 333**

Calciumferrocyanid **E 538**

Calciumgluconat **E 578**

Calciumhydrogensulfid **E 227**

Calciumhydroxid (gelöschter Kalk, Kalkmilch) **E 526**

Calciumlactat **E 327**

Calciummalat **E 352**

Calciumoxid (gebrannter Kalk) **E 529**

Calciumphosphate **E 341**

Calciumsilikat **E 552**

Calciumstearoyl-2-lactylat **E 482**

Calciumsulfate (Gips) **E 516**

Calciumsulfid **E 226**

Calciumtartrat **E 354**

Candelillawachs **E 902**

Capsanthin **E 160 c**

Carbamid **E 927 b**

Carnaubawachs **E 903**

Carotin **E 160 a**

Carrageen **E 407**

Cassia-Gummi **E 427**

Cellulose **E 460**

Chinolingelb **E 104**

Chlorophylle **E 140**

Citronensäure **E 330**

Cochenillerot A **E 124**

Cyclamat **E 952**

D

Deltatocopherol **E 309**

Diemethylpolysiloxan **E 900**

Dimethyldicarbonat **E 242**

Diphosphate **E 450**

Distärkephosphat **E 1412**

Distickstoffmonoxid (Lachgas) **E 942**

E

Echtes Karmin **E 120**

Eisen-II-gluconat **E 579**

Eisen-II-lactat **E 585**

Eisenoxide **E 172**

Eisentartrat **E 534**

STICHWORTVERZEICHNIS

Enzymatisch hergestellte Steviolglycoside **E 960 c**
Enzymatisch hydrolysierte Natrium-Carboxymethylcellulose **E 469**
Erythrit **E 968**
Erythrosin **E 127**
Essigsäure **E 260**
Ester der Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren **E 472 a - f**
Ethylcellulose **E 462**
Ethyllaurylarginat **E 243**

F

Fettsäureester der Ascorbinsäure **E 304**
Fumarsäure **E 297**

G

Gammatocopherol **E 308**
Gelborange S **E 110**
Gellan **E 418**
Gluconodeltalacton **E 575**
Gluconsäure **E 574**
Glutaminsäure und ihre Salze (Glutamate) **E 620 - 625**
Glycerin **E 422**
Glycerindiacetat **E 1517**
Glycerinester aus Wurzelharz **E 445**
Glycerintriacetat **E 1518**
Glycin **E 640**
Glykolipide **E 246**
Gold **E 175**
Grün S **E 142**
Guanylsäure und ihre Salze (Guanylate) **E 626 - 629**
Guarkernmehl **E 412**
Gummi arabicum **E 414**

H

Haferlecithin **E 322 a**
Helium **E 939**
Hexamethylentetramin **E 239**
Hydriertes Poly-1-decen **E 907**
Hydroxypropylcellulose (HPC) **E 463**
Hydroxypropyldestärkephosphat **E 1442**
Hydroxypropylmethylcellulose **E 464**
Hydroxypropylstärke **E 1440**

I

Indigotin **E 132**
Inosinsäure und ihre Salze **E 630 - 633**
Invertase **E 1103**
Isoascorbinsäure **E 315**
Isobutan **E 943 b**
Isomalt **E 953**

J

Johannisbrotkernmehl **E 410**

K

Kaliumacetat **E 261**
Kaliumadipat **E 357**
Kaliumalginat **E 402**
Kaliumaluminiumsilikat **E 555**
Kaliumbenzoat **E 212**
Kaliumcarbonate (Pottasche) **E 501**
Kaliumchlorid **E 508**
Kaliumcitrate **E 332**
Kaliumdisulfid **E 224**
Kaliumferrocyanid **E 536**
Kaliumgluconat **E 577**
Kaliumhydrogensulfid **E 228**
Kaliumhydroxid **E 525**
Kaliumlactat **E 326**
Kaliummalat **E 351**
Kaliumnitrat **E 252**
Kaliumnitrit **E 249**
Kaliumphosphate **E 340**
Kaliumpolyaspartat **E 456**
Kaliumsorbit **E 202**
Kaliumsulfate **E 515**
Kaliumtartrat (Weinstein) **E 336**
Karayagummi **E 416**
Kohlendioxid **E 290**
Konjak **E 425**
Kupferkomplexe der Chlorophylle **E 141**
Kurkumin **E 100**

L

L-Cystein **E 920**
L-Leucin **E 641**
Lactit **E 966**
Lecithin **E 322**
Litholrubin BK **E 180**
Lutein **E 161 b**
Lycopin **E 160 d**
Lysozym **E 1105**

M

Magnesiumcarbonate (Magnesit) **E 504**
Magnesiumchlorid **E 511**
Magnesiumhydroxid **E 528**
Magnesiumoxid (Bittererde, Magnesia) **E 530**
Magnesiumphosphat **E 343**
Magnesiumsalze der Speisefettsäuren **E 470 b**
Magnesiumsilikat **E 553 a**
Maltit **E 965**

STICHWORTVERZEICHNIS

Mannit **E 421**
Metaweinsäure **E 353**
Methacrylat-Copolymere **E 1205 – 1207**
Methylcellulose **E 461**
Methylethylcellulose **E 465**
Mikrokristallines Wachs **E 905**
Milchsäure **E 270**
Mono- und Di-Natriumtartrat **E 335**
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren **E 471**
Monostärkephosphat **E 1410**

N

Natamycin **E 235**
Natrium-Carboxymethylcellulose **E 466**
Natrium-L-Ascorbat **E 301**
Natriumacetate **E 262**
Natriumadipat **E 356**
Natriumalginat **E 401**
Natriumaluminiumsilikat **E 554**
Natriumbenzoat **E 211**
Natriumcarbonate (Soda, Natron) **E 500**
Natriumcitrate **E 331**
Natriumdisulfit **E 223**
Natriumferrocyanid **E 535**
Natriumgluconat **E 576**
Natriumhydrogensulfid **E 222**
Natriumhydroxid (Natronlauge) **E 524**
Natriumisoascorbat **E 316**
Natriumkaliumtartrat **E 337**
Natriumlactat **E 325**
Natriummalate **E 350**
Natriumnitrat **E 251**
Natriumnitrit **E 250**
Natriumphosphate **E 339**
Natriumstearoyl-2-lactylat **E 481**
Natriumsulfate (Glaubersalz) **E 514**
Natriumsulfid **E 221**
Natriumtetraborat, Borax **E 285**
Neohesperidin DHC **E 959**
Neotam **E 961**
Nisin **E 234**

O

Oxidierter Stärke **E 1404**

P

Parahydroxy Benzoessäure (PHB)-Esther und
Salze **E 214 – 215, E 218 – 219**
Patentblau V **E 131**
Pektine **E 440**
Pflanzenkohle **E 153**

Phosphatiertes Distärkephosphat **E 1413**
Phosphorsäure **E 338**
Polydextrose **E 1200**
Polyethylenglycol (PEG) **E 1521**
Polyethylenwachsoxidate **E 914**
Polyglycerin-Polyricinoleat **E 476**
Polyglycerinester von Speisefettsäuren **E 475**
Polyglycitolsirup **E 964**
Polyoxyethylenstearat **E 431**
Polyphosphate **E 452**
Polysorbate **E 432 – 436**
Polyvinylalkohole **E 1203**
Polyvinylpyrrolidon **E 1202**
Polyvinylpyrrolidon **E 1201**
Propan **E 944**
Propionsäure und Propionate **E 280 – 283**
Propylenglycol **E 1520**
Propylenglycolester von Speisefettsäuren **E 477**
Propylenglykolalginat **E 405**
Propylgallat **E 310**
Pullulan **E 1204**

Q

Quillajaextrakt **E 999**

R

Riboflavin **E 101**
Riboflavin-5-Phosphat **E 101 a**
Rosmarinextrakt **E 392**

S

Saccharin **E 954**
Saccharoseacetatisobutyrate **E 444**
Salze der Speisefettsäuren **E 470 a**
Salzsäure **E 507**
Sauerstoff **E 948**
Saures Natriumaluminiumphosphat **E 541**
Schellack **E 904**
Schwefeldioxid **E 220**
Schwefelsäure **E 513**
Silber **E 174**
Siliciumdioxid, Kieselsäure **E 551**
Sojabohnen-Polyose **E 426**
Sorbinsäure **E 200**
Sorbit **E 420**
Sorbitanmonopalmitat **E 495**
Sorbitanmonolaurat **E 493**
Sorbitanmonooleat **E 494**
Sorbitanmonostearat **E 491**
Sorbitantristearat **E 492**
Stärkealuminiumoctenylsuccinat (SAOS) **E 1452**

STICHWORTVERZEICHNIS

Stärkenatriumoctenylsuccinat **E 1450**
Stearinsäure, Speisefettsäuren **E 570**
Stearyltartrat **E 483**
Steviolglycosideaus Stevia **E 960 a**
Stickstoff **E 941**
Stigmasterinreiche Phytosterine **E 499**
Sucralose **E 955**

T

Talkum **E 553 b**
Tarakernmehl **E 417**
Tartrazin **E 102**
Tertiäres Butylhydrochinon (TBHQ) **E 319**
Thaumatococcus **E 957**
Thermooxidiertes Sojaöl verestert mit Mono- und
Diglyceriden von Speisefettsäuren **E 479 b**
Titandioxid **E 171**
Tocopherol (Vitamin E) **E 306**
Traganth **E 413**
Triammoncitrat **E 380**
Triethylcitrat **E 1505**
Triphosphate **E 451**

V

Verarbeitete Euchema-Algen **E 407 a**
Vernetzte Carboxymethylcellulose **E 468**

W

Wasserstoff **E 949**
Weinsäure (L+) **E 334**

X

Xanthan **E 415**
Xylit (Birkenzucker) **E 967**

Z

Zinkacetat **E 650**
Zinn-II-Chlorid **E 512**
Zuckerester von Speisefettsäuren und -glyceriden **E 473, E 474**
Zuckeruläre **E 150 a - d**



WEITERFÜHRENDE INFOS

Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit AGES
www.ages.at
Zusatzstoffe unter der Lupe

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und
Konsumentenschutz
www.sozialministerium.at
Lebensmittelzusatzstoffe nach E-Nummern

Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA
www.efsa.europa.eu
Lebensmittelzusatzstoffe

Verbraucherinitiative e.V. (Bundesverband)
www.zusatzstoffe-online.de
Datenbank für Lebensmittelzusatzstoffe

Notizen:



GELD SPAREN MIT DER AK

Mit unseren Online-Rechnern finden Sie den billigsten Strom- und Gasanbieter, das beste Angebot fürs Sparen, den günstigsten Kreditanbieter und vieles mehr. Wenn Sie zum Beispiel einen Gebrauchtwagen kaufen oder verkaufen wollen, können Sie online den Eurotaxwert, also den Marktwert des Autos, ermitteln. Viele Preisvergleiche – von Heizöl über Autowerkstätten bis zu Rechtsschutzversicherungen – helfen Ihnen ebenfalls, Geld zu sparen.

Einfach reinklicken auf [ooe.arbeiterkammer.at/konsumentenschutz](https://www.ooe.arbeiterkammer.at/konsumentenschutz). Dort können Sie auch zahlreiche Musterbriefe downloaden und einen kostenlosen Newsletter bestellen, der Sie per E-Mail über die neuesten Themen für Konsumentinnen und Konsumenten am Laufenden hält.



Ihre Arbeiterkammer, Ihr Gewinn!

Notizen:

Notizen:

DIE AK

BERÄT SIE GERNE

Für Ihre Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

► **über unser Kontaktformular auf unserer Homepage**
unter ooe.konsumentenschutz.at

► **am Telefon unter +43 (0)50 6906-2**
Mo. – Do. 8 bis 16 Uhr
Fr. 8 bis 13.30 Uhr

► **Briefe senden Sie an:**
Arbeiterkammer Oberösterreich
Abteilung Konsumentenschutz
Volksgartenstraße 40, 4020 Linz

Auf unserer Homepage finden Sie mehr zum Thema Ernährung (zum Beispiel Lebensmitteltests oder einen Kalorienrechner) sowie zu zahlreichen weiteren Konsumententhemen unter ooe.konsumentenschutz.at.

Medieninhaberin:
Kammer für Arbeiter und Angestellte für
Oberösterreich, Volksgartenstraße 40, 4020 Linz
Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz: siehe
<https://ooe.arbeiterkammer.at/impressum.html>
Hersteller: new typeshop
Kopernikusstraße 22, 4020 Linz
ooe.arbeiterkammer.at

AK
Oberösterreich