



LEBENS- MITTEL- ZUSATZSTOFFE

wien.arbeiterkammer.at

Ein Leitfaden durch die
E-Nummern für Lebensmittel



DIE KANN WAS.



- Falls Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an:
Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien
Prinz Eugen Straße 20–22, 1040 Wien, Telefon (01) 501 65 0



wien.arbeiterkammer.at

Verzeichnis der E-Nummern der Lebensmittelzusatzstoffe

In der modernen Lebensmittelwirtschaft werden eine ganze Reihe von Zusatzstoffen verwendet, die aufgrund ihrer unterschiedlichsten technologischen Wirkungen eingesetzt werden.

Eine große Reihe verarbeiteter Lebensmittel wäre in ihrer Vielfalt ohne den Einsatz von Zusatzstoffen nicht herstellbar. Die Verwendung von Konservierungsmitteln kann zur Reduktion des Risikos von Lebensmittelvergiftungen durchaus gerechtfertigt sein, ohne Emulgatoren oder Verdickungsmittel könnten einige Produkte in ihrer gewohnten Beschaffenheit beispielsweise nicht produziert werden.

Gerade wegen ihrer Bedeutung für die Lebensmittelherstellung sind an die Zulassung von Zusatzstoffen besondere Anforderungen geknüpft. Sie dürfen nicht gesundheitsschädlich sein und müssen auch einen für den Konsumenten nutzbaren technologischen Zweck gewährleisten.

Allerdings stellt sich sehr oft die Frage, ob der Einsatz dieser Stoffe immer notwendig ist, ob nicht anderen Alternativen zur Erzielung desselben Zweckes der Vorrang gegeben werden könnte, um so eine möglichst geringe Gesamtaufnahme dieser Stoffe zu erreichen.

Darüber hinaus reagieren auch immer mehr Menschen auf bestimmte Stoffe (die durchaus auch Naturstoffe sein können) mit allergischen Reaktionen, so daß gerade in diesen Fällen der ausführlichen Kennzeichnung der Inhaltsstoffe in Lebensmitteln besondere Bedeutung zukommt. Die nachstehende Zusatzstoffliste soll daher interessierten Konsumenten eine Grundinformation über die in der Lebensmittelwirtschaft eingesetzten Stoffe bieten.

Farbstoffe

Farbstoffe dienen der optischen Aufbesserung der Lebensmittel und sorgen für "appetitanregendes" und verkaufsförderndes Aussehen. Sie dienen auch dem Ausgleich von verarbeitungsbedingten Farbverlusten und können daher unter Umständen eine bessere Qualität vortäuschen.

Die wenigsten Farbstoffe sind pflanzlichen Ursprungs (z. B. Betanin oder Chlorophyll), sondern synthetische Nachbildungen von in der Natur vorkommenden Substanzen (naturidentische Stoffe) oder gänzlich künstlich hergestellte Verbindungen (z. B. Azo-Farbstoffe).

Konservierungsmittel

Konservierungsmittel verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln, indem sie den durch Bakterien, Hefe- und Schimmelpilzen hervorgerufenen Verderbprozess hinauszögern. Sie dienen damit einerseits dem vorbeugenden Gesundheitsschutz (Verderbnisprozesse können zur Bildung von Bakterien- und Pilztoxinen führen), andererseits werden sie auch zunehmend dafür eingesetzt, um Produkte im Interesse eines internationalen Handels lange transportierbar und lagerbar zu machen. Die verlängerte Haltbarkeit kommt dabei oft nur zum geringen Teil dem Konsumenten zugute.

Antioxidantien

Antioxidantien behindern die Reaktion von Luftsauerstoff mit Lebensmitteln und erhöhen damit

die Haltbarkeit durch Verzögerung des chemischen Verderbes (Verzögern des Ranzigwerdens von Fetten, das Braunwerden von Obst, die Zerstörung von sauerstoffempfindlichen Vitaminen).

Emulgatoren

Emulgatoren ermöglichen die Vermischung von ursprünglich nicht mischbaren Flüssigkeiten, z.B. Wasser und Fett.

Verdickungsmittel, Geliermittel, Stabilisatoren:

Sie dienen zum Binden von Wasser in Lebensmitteln und erhöhen die Viskosität des Produktes. Geliermittel dienen der Gelbildung, Stabilisatoren sollen die Konsistenz eines Produktes aufrechterhalten.

Zuckeraustauschstoffe

Können aufgrund ihrer Süßkraft Zucker (insb. Saccharose) ersetzen, liefern aber im Gegensatz zu künstlichen Süßstoffen Kalorien. Sie werden bevorzugt von Diabetikern verwendet, tragen aber auch im Vergleich zu Zucker zur Verminderung des Kariesrisikos bei.

Süßstoffe

werden zum Süßen von Lebensmitteln verwendet und ersetzen z.B. in "Light"-Produkten oder Diätprodukten den Zucker, weil sie keine Kohlenhydrate und keine Kalorien liefern. Da immer wieder Zweifel an ihrer gesundheitlichen Unbedenklichkeit entstehen, ist ihr regelmäßiger hoher Verzehr mit einem Risiko behaftet. Daher sollten aus gesundheitlicher Sicht eher die Ernährungsgewohnheiten geändert werden, als allzuviel künstliche Süßstoffe aufzunehmen.

Verschiedene sonstige Zusatzstoffe

wie z.B. Säuerungsmittel, Geschmacksverstärker, Trennmittel, Überzugsmittel, Treibgase, Schutzgase, Schaumverhütungsmittel, Säureregulatoren, Backtriebmittel, Mittel zur Erhaltung der Rieselfähigkeit, Feuchthaltemittel, Enzyme

Zur Erstellung der Liste wurde unter anderem folgende Literatur verwendet:

Toxikologisch-hygienische Beurteilung von
Lebensmittelinhaltsstoffen und Zusatzstoffen
H.-G. Classen et al, B. Behr's Verlag
Toxikologie der Nahrungsmittel
E. Lindner, Georg Thieme Verlag

Lebensmittelführer Fleisch, Fisch
G. Jost et al, dtv-Verlag München, Georg Thieme Verlag Stuttgart
Lebensmittelchemie
W. Baltes, Springer Verlag
Lebensmittelzutatenliste
Verbraucherzentrale Hamburg
GU-Kompass E-Nummern
I. Elmadfa et al, Gräfe und Unzer Verlag
E-Nummern Liste
Öko-Test
Chemie in Lebensmitteln
Katalyse Umweltgruppe Köln
Lehrbuch der Lebensmittelchemie
J. Schormüller, Springer Verlag
Farbstoffe in Lebensmitteln und Arzneimitteln
B. Bertram, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart

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

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|----------|-------------------------------------|--|--|
| E 122 | Azorubin, Carmoisin; rot | allergische Reaktionen insbesondere bei As- pirinunverträglichkeit | synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fertigprodukte, Pudding, Süßwaren |
| E 123 | Amaranth; rot | allergische Reaktionen insbesondere bei As- pirinunverträglichkeit | synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Liköre, Fischrogen |
| E 124 | Cochenillerot A, Ponceau 4R; rot | allergische Reaktionen insbesondere bei As- pirinunverträglichkeit | synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fruchtgelees, Lachsersatz, Süßwaren |
| E 127 | Erythrosin; rosa | gelegentlich allergi- sche Reaktionen, Ver- dacht auf Schilddrü- sentumor bei Tieren, Verdacht auf Hyperak- tivität | synthetisch; Cocktail-Kirschen |
| E 128 | Rot 2g; rot | allergische Reaktionen möglich | synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für "Breakfast-Sausages" |
| E 129 | Allurarot; rot | allergische Reaktionen möglich, Verdacht auf Hyperaktivität und Neurodermitis | synthetisch hergestellter Azofarbstoff; Speiseeis, Süßwaren |
| E 131 | Patentblau V | unbedenklich | synthetisch; für Glasuren, Getränke, Süßwaren |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-------------|--|--|---|
| E 132 | Indigotin; blau | unbedenklich, ev. Probleme in Zusammenhang mit Nitrit | synthetisch; für Glasuren, Getränke, Süßwaren |
| E 133 | Brillantblau; blau | Im Tierversuch wurden in hohen Konzentrationen Ablagerungen in Nieren und Lymphgefäßen festgestellt. | synthetisch; Zuckerwaren, Getränke |
| E 140 i, ii | Chlorophyll und Chlorophyllin; grün | unbedenklich | aus Brennesseln, Gras, Luzerne, Algen; für Kaugummi, Süßwaren |
| E 141 i, ii | Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline; grün | unbedenklich | aus Chlorophyll; für Kaugummi, Süßwaren |
| E 142 | Brillantsäuregrün, Grün S; grün | unbedenklich | synthetisch; für Süßwaren |
| E 150 a | Zuckercoleur; braun-schwarz | unbedenklich | durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Natriumcarbonat; für Backwaren, Essig, Spirituosen |
| E 150 b | Sulfitlaugen - Zuckercoleur; braun-schwarz | unbedenklich | durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Laugen und Sulfit; für Backwaren, Essig, Spirituosen |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|----------|---|---|---|
| E 150 c | Ammoniak - Zuckercouleur; braun- schwarz | gilt heute als unproble- matisch durch Reduzierung der toxi- schen Nebenprodukte | durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Ammoniak; für Backwaren, Essig, Spirituosen |
| E 150 d | Ammonsulfit- Zuckercouleur; braun-schwarz | gilt heute als unproble- matisch durch Reduzierung der toxi- schen Nebenprodukte | durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Ammoniumsulfit; für Backwaren, Essig, Spirituosen |
| E 151 | Brillantschwarz BN, Schwarz PN; schwarz | allergische Reaktionen möglich | synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fischrogen, Saucen, Lakritze |
| E 153 | Pflanzkohle; schwarz | durch moderne Herstellungsprozesse wird die Entstehung von krebserregendem Benzpyren verhindert | durch Verkohlung organischer Substanzen; für Wachsüberzüge (Käse) |
| E 154 | Braun FK; gelblich-braun | Schädigung von Leber und Herz im Tierver- such, allergische Reaktion möglich | synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für geräucherte Heringe aus England und Norwegen |
| E 155 | Braun HT; rötlich-braun | allergische Reaktionen möglich | synthetisch; Zuckerwaren |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-------------------------|---|---|---|
| E 160 a i E 160 a ii | gemischte Carotine, Beta-Carotin; orange bis gelb | unbedenklich | aus Pflanzenextrakten oder synthetisch; für Butter, Margarine, Käse, Marzipan |
| E 160 b | Bixin, Norbixin; orange | unbedenklich | Extrakt der Samen des Annatostrauches (Bixa orellana) oder synthetisch; für Käse, Margarine |
| E 160 c | Capsanthin/Capsorubin; orange-rot | unbedenklich | aus Paprikaschoten; für Wurst, Marmeladen |
| E 160 d | Lycopin; orange | unbedenklich | aus Tomaten oder synthetisch; Zuckerwaren |
| E 160 e | Beta-Apo-8'-Carotinal (C30); orange | gilt als unbedenklich | aus Gras, Orangen, Leber oder synthetisch; Cremes, Saucen |
| E 160 f | Beta-Apo-8'-Carotinsäure (C 30) Ethylester; orange | gilt als unbedenklich | synthetisch; Zuckerwaren |
| E 161 b | Lutein; gelb | unbedenklich | aus Palmöl, Taraxacum oder synthetisch; Zuckerwaren |
| E 161 g | Canthaxanthin; orange-rot | Verdacht auf Leberschäden, in hohen Konzentrationen Auswirkungen auf Augennetzhaut | synthetisch; Saucisses de Strasbourg |
| E 162 | Betanin; rot | unbedenklich | aus der Roten Rübe; für Fruchtgelees, Kaugummi, Saucen |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-------------|---|--|--|
| E 163 | Anthocyane; rot, blau, violett | unbedenklich | aus Schalen roter Weintrauben, roten Beeren, Rotkohl; für Getränke, Süßwaren |
| E 170 i, ii | Calciumcarbonat; weiß | unbedenklich | aus Kalk, Kreide; für Kaugummi, Verzierungen von Lebensmitteln, auch als Säureregulator für Topfen |
| E 171 | Titandioxid; weiß | unbedenklich | aus Mineralien; für Dragees, Süßwaren |
| E 172 | Eisenoxide/Eisenhydroxide; gelb, rot, schwarz | unbedenklich | aus Mineralien; für Dragees, Süßwaren |
| E 173 | Aluminium; silbern | steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit | aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren |
| E 174 | Silber; silbern | kann im Gewebe abgelagert werden | aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren |
| E 175 | Gold; gold | in hohen Konzentrationen Nierenschäden, allergische Reaktionen | aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren, Goldsekt |
| E 180 | Rubinpigment, Litholrubin BK; rot | Nebenwirkungen auf Nieren, Schilddrüsen, Milz im Tierversuch, allergische Reaktionen möglich | synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Wachsüberzüge nur für Käserinde |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|----------------------------|---|--|---|
| E 200 | Sorbinsäure | unbedenklich | synthetisch; für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein |
| E 202 | Kaliumsorbat | unbedenklich | synthetisch; für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein |
| E 203 | Calciumsorbat | unbedenklich | synthetisch; für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein |
| E 210 | Benzoessäure | allergische Reaktionen möglich | synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate |
| E 211 | Natriumbenzoat | allergische Reaktionen möglich | synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate |
| E 212 | Kaliumbenzoat | allergische Reaktionen möglich | synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate |
| E 213 | Calciumbenzoat | allergische Reaktionen möglich | synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate |
| E 214 - 219 | Parahydroxy Benzoesäure (PHB)-Ester und Salze | allergische Reaktionen möglich | synthetisch aus Benzoessäure; für marinierte Fische |
| E 220 - 225 E 226 - 228 | Schwefeldioxid und Verbindungen (Sulfite) | Kopfschmerzen, Übelkeit, Asthma, Reizungen des Magens, anaphylaktische Schocks bekannt | synthetisch; für Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich- und Gemüsekonserven, Trockenobst, Wein, kandierte Früchte |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|----------|----------------------------|--|--|
| E 230 | Biphenyl, Diphenyl | Nierenschäden und Blasenkrebs, Verminderung der Fruchtbarkeit und des Wachstums bei Ratten im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid | synthetisch; für Zitrusfrüchte (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden) |
| E 231 | Orthophenylphenol | Nierenschäden und Blasenkrebs im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid | synthetisch; für Zitrusfrüchte (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden) |
| E 232 | Natriumorthophenylphenolat | Nierenschäden und Blasenkrebs im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid | synthetisch; für Zitrusfrüchte (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden) |
| E 233 | Thiabendazol | Nierenschäden und Blasenkrebs im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid | synthetisch; für Zitrusfrüchte und Bananen (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden) |
| E 234 | Nisin | Antibiotikum, mit eingeschränktem Wirkungsbereich | mit Streptococcus lactis erzeugt; für Pudding, Käse |

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

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|----------|---------------|---|---|
| E 250 | Natriumnitrit | Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, hemmt die Sauerstoffaufnahme im Blut, entsteht auch beim Warmhalten von Gemüse, schädlich für Kleinkinder | synthetisch; für Pökel- und Fischprodukte, Käse |
| E 251 | Natriumnitrat | wird im Körper zu Nitrit umgewandelt (siehe E 249, E 250), Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, natürliches Vorkommen in Blattsalat, Spinat, schädlich für Kleinkinder | synthetisch; für Käse, Fleisch und -produkte, Fisch und -produkte |
| E 252 | Kaliumnitrat | wird im Körper zu Nitrit umgewandelt (siehe E 249, E 250), Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, natürliches Vorkommen in Blattsalat, Spinat, schädlich für Kleinkinder | synthetisch; für Käse, Fleisch und -produkte, Fisch und -produkte |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-------------|-----------------------------|---|--|
| E 260 | Essigsäure | unbedenklich | synthetisch oder natürlich durch Gärung; für Marinaden, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt |
| E 261 | Kaliumacetat | unbedenklich | synthetisch; für eingelegtes Gemüse, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt |
| E 262 i, ii | Natriumacetate | unbedenklich | synthetisch; für Brot, auch als Säuerungsmittel eingesetzt |
| E 263 | Calciumacetat | unbedenklich | synthetisch; für eingelegtes Gemüse, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt |
| E 270 | Milchsäure | Lebensmittel für Säuglinge dürfen keine D-Milchsäure enthalten | bakteriell aus Stärke; für Salatsaucen, Konfekt, kohlenstoffhaltige Getränke |
| E 280 - 283 | Propionsäure und Propionate | krebsähnliche Veränderungen des Vormagens bei der Ratte (beim Menschen nicht vorhanden) | synthetisch; nur für abgepacktes und geschnittenes Brot |
| E 284 | Borsäure | führt zu Durchfällen, durch Anreicherung im Körper Vergiftungserscheinungen möglich | synthetisch; nur für Kaviar zugelassen |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-------------|---|--|--|
| E 285 | Natriumtetraborat, Borax | führt zu Durchfällen, durch Anreicherung im Körper Vergiftungser- scheinungen möglich | synthetisch; nur für Kaviar zugelassen |
| E 290 | Kohlendioxid | unbedenklich | natürlich oder synthetisch; für Soda- und Mineralwasser |
| E 296 | Äpfelsäure | unbedenklich | natürlich oder synthetisch; für Säfte, Suppen, Saucen, als Säuerungsmittel eingesetzt |
| E 297 | Fumarsäure | unbedenklich | synthetisch; für Instantfruchtmischungen von Backfüllungen , als Säuerungsmittel eingesetzt |
| E 300 | L-Ascorbinsäure (Vitamin C) | in üblichen Mengen unbedenklich | synthetisch; für Fruchtgetränke, Marmeladen, Obstkonserven, Kartoffelprodukte |
| E 301 | Natrium- L-Ascorbat | in üblichen Mengen unbedenklich | synthetisch; für Wurstwaren |
| E 302 | Calcium- L-Ascorbat | in üblichen Mengen unbedenklich | synthetisch; für Fertiggerichte |
| E 304 i, ii | Ascorbylpalmitat Ascorbylstearat, Fettsäureester der Ascorbinsäure | unbedenklich | synthetisch; für Wurstwaren, Hühnersuppenwürfel |
| E 306 | Tocopherole (Vitamin E) | in üblichen Mengen unbedenklich | Extrakt aus Pflanzenölen; für Pflanzenöle, Margarine, Fertigdessertprodukte |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-------------|-------------------------------------|--|---|
| E 307 - 309 | Alpha-, Gamma-bzw. Delta-Tocopherol | in üblichen Mengen unbedenklich | synthetisch; für Pflanzenöle, Margarine, Fertigdessertprodukte |
| E 310 - 312 | Propyl- Octyl- bzw. Dodecylgallat | allergische Reaktionen, insb. bei Astmatikern und Aspirinunverträglichkeit, Magenbeschwerden, beeinträchtigt die Infektabwehr im Tierversuch, Propylgallat darf Säuglingsnahrung nicht zugesetzt werden, kann zu Blausucht führen, Nierenschäden im Tierversuch bei Ratten | synthetisch; für Kaugummi, pflanzliche Fette und Öle, Kartoffelinstanzerzeugnisse, Snacks, Süßwaren |
| E 315 | Isoascorbinsäure | unbedenklich, keine Vitamin C-Wirkung | synthetisch; für haltbar gemachte Fleisch- und Fischerzeugnisse |
| E 316 | Natriumisoascorbat | unbedenklich, keine Vitamin C-Wirkung | synthetisch; für haltbar gemachte Fleisch- und Fischerzeugnisse |

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

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

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

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|------------------|----------------------|---|--|
| E 340 i, ii, iii | Kaliumphosphate | die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen | synthetisch; für Dessertaufguss, Geleeanteil in Fertiggebäck |
| E 341 i | Mono-Calciumphosphat | die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen | synthetisch; für Backpulver, Feingebäckmischungen |
| E 341 ii | Di-Calciumphosphat | die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen | synthetisch; für Kirschkuchenfüllungen in Dosen |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-------------|-------------------------|---|---|
| E 341 iii | Tri-Calciumphosphat | die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen | synthetisch; für Kuchenmischungen |
| E 343 | Magnesium-orthophosphat | die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen | synthetisch |
| E 350 i, ii | Natriummalate | unbedenklich | Salze der Äpfelsäure; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt |
| E 351 | Kaliummalat | unbedenklich | Salz der Äpfelsäure; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt |
| E 352 | Calciummalat | unbedenklich | Salz der Äpfelsäure; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt |
| E 353 | Meta-Weinsäure | unbedenklich | aus Weinrückständen; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-------------|--|--|--|
| E 354 | Calciumtartrat | unbedenklich | aus Weintrümmen; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt |
| E 355 - 357 | Adipinsäure und Salze | keine Nebenwirkungen bekannt | synthetisch; Kochsalzersatz; als Säuerungsmittel und als Geschmacksverstärker eingesetzt |
| E 363 | Bernsteinsäure | keine Nebenwirkungen bekannt | synthetisch oder durch Vergärung von Glucose; als Säuerungsmittel eingesetzt |
| E 380 | Triammoncitrat | keine Nebenwirkungen bekannt | synthetisch; als Säuerungsmittel und Farbstabilisator eingesetzt |
| E 385 | Calcium-Di-Natriummethyldiamin-tetraacetat | kann bei Hautkontakt Allergien auslösen, fördert die Aufnahme von Schwermetallen | synthetisch; für Dosen und Glaskonserven |
| E 400 | Alginsäure | Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe | aus Braunalgen; für Pudding, Instantdesserts |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-------------|--------------------------------------|--|--|
| E 401 - 403 | Natrium-, Kalium-und Ammoniumalginat | Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe | Salze der Alginsäure; für Desserts, Eiscreme, Pudding |
| E 404 | Calciumalginat | Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe | Salz der Alginsäure; für Eiscreme, künstliches Schlagobers |
| E 405 | Propylenglykolalginat | Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe | Ester der Alginsäure; für nicht alkoholische, aromatische Getränke, Backwaren, Speiseeis auf Wasserbasis, Soßen, Zuckerwaren |
| E 406 | Agar-Agar | vermutlich unbedenklich | aus Rotalgen; für Eiscreme, tiefgefrorenes Kleingebäck |
| E 407 | Carrageen | Geschwüre im Darm im Tierversuch | aus Rotalgen; für Desserts, Eiscreme, Instantmischungen, Salatdressing |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|----------|-----------------------------|---|--|
| E 407 a | verarbeitete Eucheama-Algen | keine Angaben, werden in Indonesien als Nahrungsmittel genutzt | aus Rotalgen; für Desserts, Eiscreme, Instantmischungen, Salatdressing |
| E 410 | Johannisbrotkernmehl | altbewährtes Abführmittel | Extrakt aus Samen des Johannisbrodbaumes; für Gelees, fertige Salate |
| E 412 | Guarkernmehl | führt zu Blähungen und Bauchkrämpfen nach Verzehr großer Mengen | aus Samen der Guarpflanze; für fertige Salate, fertige Saucen, Fruchtgetränke |
| E 413 | Traganth | allergische Reaktionen möglich, Kontaktdermitis | getrocknete Gummiabsonderungen asiat. Astragalus-Arten; für Salatdressing, Schmelzkäse |
| E 414 | Gummi arabicum | selten auftretende Überempfindlichkeit | getrocknete Gummiabsonderungen von Akazien; für fertige Kuchenmischungen |
| E 415 | Xanthan | in hohen Dosen im Tierversuch Durchfall erzeugend | durch Fermentation von Zucker mit Bakterien (Xanthomonas); für Fertigsalate |
| E 416 | Karayagummi | abführende Wirkung, Behinderung der Aufnahme von Mineralstoffen möglich | natürliche Gummiabsonderung der Sterculia-Pflanze; |
| E 417 | Tarakernmehl | gilt als unbedenklich | natürlich aus dem Samen des Tara-Strauches; |

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

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

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

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

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-------------|---|--|--|
| E 472 a - f | Ester der Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren | unbedenklich | natürlich oder synthetisch; für Desserts, Feingebäck, Margarine, Suppen |
| E 473 - 474 | Zuckerester von Speisefettsäuren und -glyceride | unbedenklich | synthetisch aus Zucker und Fettsäuren; für alkoholfreie Aperitifs, Speiseeis, Desserts, Suppen, Kaffeeweißer |
| E 475 | Polyglycerinester von Speisefettsäuren | unbedenklich | synthetisch; für Feingebäck, fertige Kuchenmischungen, Pudding |
| E 476 | Polyglycerin-Polyricinoleat | im Tierversuch Nieren- und Lebervergrößerungen | synthetisch; für fettreduzierte Aufstriche, Salatsaucen und Süßwaren |
| E 477 | Propylenglycolester von Speisefettsäuren | unbedenklich | synthetisch; in Hartfetten |
| E 479 b | Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | gilt als unbedenklich | synthetisch; für Fettemulsionen zum Braten |
| E 481 - 482 | Natrium-, Calciumstearoyl-2-lactylat | unbedenklich | synthetisch; Mehlbehandlungsmittel |
| E 483 | Stearoyltartrat | unbedenklich | synthetisch; Mehlbehandlungsmittel |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|------------------|---|--|--|
| E 491 - 492 | Sorbitanmono- bzw. Tristearat | im Tierversuch Durchfall | synthetisch aus Sorbit (E 420) und Stearinsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen |
| E 493 | Sorbitanmonolaurat | im Tierversuch Durchfall | synthetisch aus Sorbit (E 420) und Laurinsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen |
| E 494 | Sorbitanmonooleat | im Tierversuch Durchfall | synthetisch aus Sorbit (E 420) und Ölsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen |
| E 495 | Sorbitanmonopalmitat | im Tierversuch Durchfall | synthetisch aus Sorbit (E 420) und Palmitinsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen |
| E 500 i, ii, iii | Natriumcarbonat, -hydrogencarbonat und -sesquicarbonat (Soda, Natron) | in hohen Dosen Reizungen des Magen- und Darmtraktes | durch Veraschung von Seepflanzen; für Backpulver, Brausepulver |
| E 501 i, ii | Kaliumcarbonat und -hydrogencarbonat (Pottasche) | in hohen Dosen Reizungen des Magen- und Darmtraktes | durch Veraschung von Landpflanzen; für Lebkuchen, für Rosinen zur Schnelltrocknung |
| E 503 i, ii | Ammoniumcarbonat und -hydrogencarbonat (Hirschhornsalz) | unbedenklich, gesundheitsschädlich bei unmittelbarem Verzehr | synthetisch; für Lebkuchen |
| E 504 i, ii | Magnesiumcarbonat und -hydrogencarbonat (Magnesit) | unbedenklich | synthetisch; für Kaugummi, für Speisesalz als Antiklumpmittel |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-------------|---|--|--|
| E 507 | Salzsäure | wird mit Soda (E 500) oder Natronlauge (E 524) neutralisiert | synthetisch; für die Zuckergewinnung aus Maisstärke |
| E 508 | Kaliumchlorid | unbedenklich | natürlich aus Meersalz; für Geliermittel als Härter, Kochsalzersatz |
| E 509 | Calciumchlorid | unbedenklich | synthetisch; für Geliermittel als Härter, Zusatz zur Käseemilch |
| E 511 | Magnesiumchlorid | unbedenklich | synthetisch; Geschmacksverstärker |
| E 512 | Zinn (II)-Chlorid | kann in hohen Dosen zu Übelkeit führen | synthetisch; für Dosen- und Glaskonserven v. Spargel |
| E 513 | Schwefelsäure | in den üblicherweise verwendeten Mengen unbedenklich, in hohen Dosen reizend bis zur Zerstörung von Körpergewebe | synthetisch; für die Herstellung von Glucosesirup, für die Modifizierung von Stärke (E 1401) |
| E 514 i, ii | Natriumsulfat und -hydrogensulfat (Glaubersalz) | als Abführmittel in der Medizin eingesetzt | synthetisch; für die Standardisierung von Farbstoffen |
| E 515 i, ii | Kaliumsulfat und -hydrogensulfat | unbedenklich | synthetisch; als Festigungsmittel, Säureregulator |
| E 516 | Calciumsulfat (Gips) | unbedenklich | synthetisch; für Brot als Stabilisator |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|----------|--|--|---|
| E 517 | Ammoniumsulfat | unbedenklich | synthetisch; nur als Trägerstoff zugelassen |
| E 520 | Aluminiumsulfat | steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit | synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse |
| E 521 | Aluminiumnatrium-sulfat | steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit | synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse |
| E 522 | Aluminiumkaliumsulfat | steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit | synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse |
| E 523 | Aluminiumammonium-sulfat | steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit | synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse |
| E 524 | Natriumhydroxid (Natronlauge) | unbedenklich | für Laugengebäck, für Oliven zur Entfernung des bitteren Geschmacks |
| E 525 | Kaliumhydroxid | unbedenklich | für die Herstellung von Instanttee |
| E 526 | Calciumhydroxid (gelöschter Kalk, Kalkmilch) | unbedenklich | für die Herstellung von Eiersatz aus Milch |
| E 527 | Ammoniumhydroxid | unbedenklich, als freier Stoff ein Zellgift | synthetisch; für die Behandlung von Kakao und Trinkwasser |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|--------------------------|---|--|---|
| E 528 | Magnesiumhydroxid | unbedenklich | synthetisch; als Säureregulator |
| E 529 | Calciumoxid (gebrannter Kalk) | unbedenklich | für die Trinkwasseraufbereitung |
| E 530 | Magnesiumoxid (Bittererde, Magnesia) | unbedenklich | synthetisch; für Kakaopulver, als Rieselhilfsstoff eingesetzt |
| E 535 - 536 und E 538 | Natrium-, Kalium- bzw. Calciumferrocyanid | im Tierversuch Nierenschädigend | synthetisch; für Speisesalz, Wein |
| E 541 | Saures Natriumalu- miniumphosphat | kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit | synthetisch; als Backtriebmittel |
| E 551 | Kieselsäure, Siliziumdioxid | unbedenklich | synthetisch; als Trennmittel |
| E 552 | Calciumsilikate | unbedenklich | natürlich; als Trennmittel |
| E 553 a | i Magnesiumsilikat, ii Magnesiumtrisilikat | unbedenklich | |
| E 553 b | Talkum | unbedenklich | natürlich; als Trennmittel |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|----------|--------------------------|--|----------------------------|
| E 554 | Natriumaluminium-silikat | kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit | natürlich; als Trennmittel |
| E 555 | Kaliumaluminiumsilikat | kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit | natürlich; als Trennmittel |
| E 556 | Calciumaluminium-silikat | kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit | natürlich; als Trennmittel |
| E 558 | Bentonit | unbedenklich | natürlich; als Trennmittel |

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

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-------------|--|--|--|
| E 585 | Eisenlactat | in größeren Mengen abführend | synthetisch; für Oliven; dient zur Eisenanreicherung und wird zur Färbung eingesetzt, obwohl kein Farbstoff |
| E 620 - 625 | Glutaminsäure und ihre Salze (Glutamate) | Auslösung des China-restaurantsyndroms (Schlafendruck, Kopfschmerzen), möglicherweise durch allergische Reaktionen | durch bakterielle Fermentation; vor allem für chinesische Speisen als Geschmacksverstärker, in Fertigwaren wie Suppen etc. |
| E 626 - 629 | Guanylsäure und ihre Salze (Guanylate) | wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden | synthetisch; für diverse Fertiggerichte als Geschmacksverstärker |
| E 630 - 633 | Inosinsäure und ihre Salze (Inosinate) | wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden | natürlich; für diverse Fertiggerichte als Geschmacksverstärker |
| E 634 - 635 | Calcium- und Dinatrium-5'-Ribonucleotid | wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden | natürlich; für diverse Fertiggerichte als Geschmacksverstärker |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|----------|--------------------------|--|---|
| E 640 | Glycin und Natriumsalz | unbedenklich | synthetisch; Geschmacksverstärker von Süßstoffen |
| E 900 | Dimethylpolysiloxan | keine abschließende Bewertung möglich | synthetisch; für Marmeladen, Kaugummi, Kartoffelprodukte; zur Schaumverhütung eingesetzt |
| E 901 | Bienenwachs | unbedenklich | natürlich; für Backwaren; sehr teures Trennmittel, meist gemischt eingesetzt |
| E 902 | Candelillawachs | unbedenklich | natürlich aus mexikanischen Wolfsmilchgewächsen; für Backwaren, außer der Trennung von der Backform wird auch eine Bräunung erzielt |
| E 903 | Carnaubawachs | unbedenklich | natürlich aus brasilianischer Fächerpalme; für Backwaren |
| E 904 | Schellack | unbedenklich | natürlich aus dem Sekret weiblicher Lackschildläuse; für Backwaren |
| E 912 | Montansäureester | im Tierversuch gesundheitsschädliche Auswirkungen, keine abschließende Bewertung möglich | natürlich aus Braunkohle; zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten |
| E 914 | Polyethylenwachs-oxidate | unbedenklich | synthetisch; zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten |
| E 927 | Carbamid | unbedenklich | natürlich; für Kaugummi ohne Zuckerzusatz |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|----------|--|---|--|
| E 938 | Argon | unbedenklich | natürlich vorkommendes Edelgas; als Treib- und Schutzgas eingesetzt |
| E 939 | Helium | unbedenklich | natürlich vorkommendes Edelgas; als Treib- und Schutzgas eingesetzt |
| E 941 | Stickstoff | unbedenklich | natürlicher Luftbestandteil; als Treib- und Schutzgas eingesetzt |
| E 942 | Distickstoffmonoxid (Lachgas) | gilt als unbedenklich, am Treibhauseffekt beteiligt | natürlicher Luftbestandteil; als Treib- und Schutzgas eingesetzt, als Lachgas als Narkosemittel eingesetzt |
| E 948 | Sauerstoff | unbedenklich | natürlicher Luftbestandteil; als Treib- und Schutzgas eingesetzt |
| E 950 | Acesulfam K | gilt als unbedenklich, die meisten Studien stammen vom Hersteller | synthetisch; für Light-Produkte |
| E 951 | Aspartam | unverträglich für Patienten mit Phenylketonurie | synthetisch; für Light-Produkte |
| E 952 | Cyclamat, Cyclohexansulfamidsäure, Na- und K-salze | in den USA verboten, kann im Tierversuch die Fruchtbarkeit vermindern | synthetisch; für Light-Produkte |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-------------|---------------------|--|--|
| E 953 | Isomalt | abführende Wirkung | synthetisch aus Zucker; maskiert den unangenehmen Beigeschmack mancher Süßstoffe, ist halb so süß wie Zucker |
| E 954 | Saccharin | in sehr hoher Dosierung Blasenkrebs im Tierversuch | synthetisch; als Zuckerersatz |
| E 957 | Thaumatococcus | der natürliche Süßstoff gilt als toxikologisch unbedenklich | natürlich aus Früchten des Katemfe-Strauchs; kann inzwischen gentechnisch hergestellt werden; für Süßwaren auf Kakao- od. Trockenfruchtbasis, Kaugummi |
| E 959 | Neohesperidin DC | unbedenklich | aus unreifen Bitterorangen; als Süßstoff und Geschmacksverstärker |
| E 965 i, ii | Maltit, Maltitsirup | weniger abführend als Sorbit, bei Kindern ab 20g bei Erwachsenen ab 30g tgl. | durch katalytische Hydrierung von Maltose; als Süßungsmittel u. Feuchteregulator |
| E 966 | Lactit | abführend ab 50g tgl. | durch katalytische Hydrierung von Lactose; als Süßungsmittel und Trägerstoff |
| E 967 | Xylit | wirkt abführend, ab 20g als Einzeldosis od. 50g tgl | durch katalytische Hydrierung von Xylan; als Süßungsmittel und Trägerstoff |
| E 999 | Quillayaextrakt | enthält Blutgifte, (Saponine), aber in den verwendeten Mengen unbedenklich | natürlich aus Rinde des Quillayabaumes; für aromatisierte nichtalkoholische Getränke |

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG | HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR |
|-------------------|--|---|--|
| E 1105 | Lysozym | Probleme für Hühner-eiallergiker möglich | aus Hühnereiern oder gentechnisch; für Schnittkäse, wird als Konservierungsmittel eingesetzt |
| E 1200 | Polydextrose | es sollten max. 50g auf einmal bzw. 90g tgl. konsumiert werden, kann abführend wirken | synthetisch; als Feuchteregulator |
| E 1201 | Polyvinylpyrrolidon | gilt als harmlos, da im Lebensmittel nicht mehr oder nur in geringer Menge vorhanden | synthetisch; Flockungsmittel für Wein, Diätahrung und Süßungsmittel |
| E 1202 | Polyvinylpolypyrrolidon | gilt als harmlos, da im Lebensmittel nicht mehr oder nur in geringer Menge vorhanden | synthetisch; Flockungsmittel für Wein, Diätahrung und Süßungsmittel |
| E 1404 | Oxidierter Stärke | unbedenklich | aus Stärke von Kartoffeln, Mais oder Weizen; als Verdickungsmittel für Mayonnaisen, Salatsaucen |
| E 1410 und E 1412 | Mono- bzw. Distärkephosphat/NMP bzw. POC | unbedenklich | aus Stärke von Kartoffeln, Mais oder Weizen; als Verdickungsmittel in Saucen, Dressings, Fertiggerichten |
| E 1413 | Phosphatiertes Distärkephosphat | unbedenklich | synthetische Stärkeverbindung; als Verdickungsmittel in Saucen, Dressings, Fertiggerichten |

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

Alphabetische Ordnung der Zusatzstoffe (chemische Namen und dazugehörige E-Nummer)

A

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

Argon **E 938**

Ascorbinsäure **E 300**
Ascorbylpalmitat, Ascorbylstearat **E 304 i, ii**
Aspartam **E 951**
Azorubin, Carmoisin **E 122**

B

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

C

Calcium-5'-Ribonucleotid **E 634**
Calciumacetat **E 263**

Calciumalginat **E 404**
Calciumaluminiumsilikat **E 556**
Calciumbenzoat **E 213**
Calciumcarbonat **E 170 i, ii**
Calciumchlorid **E 509**
Calciumcitrate **E 333 i, ii, iii**
Calciumdihydrogendiphosphat **E 450 vii**
Calciumdinatriummethylen-diamintetraacetat **E 385**
Calciumferrocyanid **E 538**
Calciumgluconat **E 578**
Calciumhydroxid (gelöschter Kalk) **E 526**
Calciumlactat **E 327**
Calcium-L-Ascorbat **E 302**
Calciummalat, **E 352**
Calciumoxid (gebrannter Kalk) **E 529**
Calciumphosphat (Di-) **E 341 ii**
Calciumpolyphosphat **E 452 iv**
Calciumsilikate **E 552**
Calciumsorbat **E 203**
Calciumstearoyl-2-lactylat **E 482**
Calciumsulfat **E 516**
Calciumtartrat **E 354**
Candelillawachs **E 902**
Canthaxanthin **E 161 g**
Capsanthin/Capsorubin **E 160 c**
Carbamid **E 927 b**
Carboxymethylcellulose, Na-Carboxymethylcellulose **E 466**
Carnaubawachs **E 903**
Carrageen **E 407**
Carotine (gemischte), **E 160 a i**
Cellulose (mikrokristalline), Cellulose Pulver **E 460 i, ii**
Chinolingelb **E 104**

Chlorophyll und Chlorophyllin **E 140 i, ii**
Citrate **E 331, E 332, E 333, E 308, E 1505**
Citronensäure **E 330**
Cochenille **E 120**
Cochenillerot A **E 124**
Cyclamat, Cyclohexansulfamidsäure, u. Na- und K-salze **E 952**

D

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

E, F

Eisengluconat **E 579**
Eisen-II-gluconat **E 579**
Eisenlactat **E 585**
Eisen-II-lactat **E 585**
Eisenoxide/Eisenhydroxide **E 172**
Erythrosin **E 127**
Essigsäure **E 260**

Ester der Mono- und Diglyceride
von Speisefettsäuren **E 472 a bis E 472 f**
Euchema-Algen (verarbeitete) **E 407 a**
Fettsäureester der Ascorbinsäure **E 304 i, ii**
Fettsäuren der Stearinsäure **E 570**
Fumarsäure **E 297**

G

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

H

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

Hydroxypropylstärke **E 1440**

I, J

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

K

Kaliumacetat **E 261**
Kaliumalginat **E 402**
Kaliumaluminiumsilikat **E 555**
Kaliumbenzoat **E 212**
Kaliumcarbonat und -hydrogencarbonat **E 501 i, ii**
Kaliumchlorid **E 508**
Kaliumcitrate **E 332 i, ii**
Kaliumferrocyanid **E 536**
Kaliumgluconat **E 577**
Kaliumhydroxid **E 525**
Kaliumlactat **E 326**
Kaliummalat **E 351**
Kaliumnitrat **E 252**
Kaliumnitrit **E 249**
Kaliumphosphate **E 340 i bis iii**
Kaliumpolyphosphat **E 452 ii**
Kaliumsorbat **E 202**
Kaliumsulfat und -hydrogensulfat **E 515 i, ii**
Kalkmilch **E 526**
Kaolin **E 559**
Karayagummi **E 416**
Karmin, echtes **E 120**

Kieselsäure **E 551**
Kohlendioxid **E 290**
Kolphonester **E 445**
Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline **E 141 i, ii**
Kurkumin **E 100**

L

L(+)- Weinsäure **E 334**
Lachgas **E 942**
Lactate **E 325, E 326, E 327, E 585**
Lactit **E 966**
L-Ascorbinsäure **E 300**
Lecithin **E 322**
Lutein **E 161 b**
Lycopin **E 160 d**
Lysozym **E 1105**

M

Magnesiumcarbonat und -hydrogencarbonat (Magnesit) **E 504 i, ii**
Magnesiumchlorid **E 511**
Magnesiumhydroxid **E 528**
Magnesiumoxid (Magnesia) **E 530**
Magnesiumsalze der Fettsäuren **E 470 b**
Magnesiumsilikat, Magnesiumtrisilikat **E 553 a i, ii**
Malate **E 350, E 351, E 352**
Maltit, Maltitsirup **E 965 i, ii**
Mannit **E 421**
Meta-Weinsäure **E 353**
Methylcellulose **E 461**
Methylethylcellulose **E 465**
Milchsäure **E 270**

Monostärkephosphat **E 1410**
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren **E 471**
Monocalciumphosphat **E 341 i**
Monokaliumtartrat (Weinstein) **E 336 i**
Monomagnesiumphosphat **E 343 i**
Mononatriumphosphat **E 339 i**
Mononatriumtartrat **E 335 i**
Montansäureester **E 912**

N

Natamycin **E 235**
Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Stearinsäure und verwandter Speisefettsäuren **E 470 a**
Natriumacetate **E 262 i, ii**
Natriumalginat **E 401**
Natriumaluminiumphosphat (saures) **E 541**
Natriumaluminiumsilikat **E 554**
Natriumbenzoat **E 211**
Natriumcalciumpolyphosphat **E 452 iii**
Natriumcarbonat, -hydrogencarbonat und -sesquicarbonat **E 500 i, ii, iii**
Natriumcitrate **E 331 i, ii, iii**
Natriumferrocyanid **E 535**
Natriumgluconat **E 576**
Natriumhydroxid **E 524**
Natriumisoascorbat **E 316**
Natriumkaliumtartrat **E 337**
Natriumlactat **E 325**
Natrium-L-Ascorbat **E 301**
Natriummalate **E 350 i, ii**
Natriumnitrat **E 251**
Natriumnitrit **E 250**

Natriumorthophenylphenolat **E 232**
Natriumpolyphosphat **E 452 i**
Natriumstearoyl-2-lactylat **E 481**
Natriumsulfat und -hydrogensulfat **E 514 i, ii**
Natriumtetraborat **E 285**
Natron **E 500 ii**
Natronlauge **E 524**
Neohesperidin DC **E 959**
Nisin **E 234**
Nitrate **E 251, E 252**

O

Octylgallat **E 311**
Oleate **E 433, E 476, E 494**
Orthophenylphenol **E 231**
Oxidierete Stärke **E 1404**

P

Parahydroxy-Benzoesäure (PHB)-Ester und Salze **E 214 bis E 219**
Patentblau **E 131**
Pektin **E 440 i**
Pentanatrium- bzw. Pentakaliumtriphosphat **E 451 i, ii**
Pflanzkohle **E 153**
Phosphatiertes Distärkephosphat **E 1413**
Phosphate **E 101, E339, E 340, E 341, E 343, E 442, E 450, E 451, E 452, E 541, E 1410, E 1412, 1413, E 1414, E 1442**
Phosphorsäure **E 338**
Polydextrose **E 1200**
Polyethylenwachsoxide **E 914**
Polyglycerinester von Speisefettsäuren **E 475**
Polyglycerin-Polyricinoleat **E 476**
Polyoxyethylensorbitanmonolaureat, Polysorbat 20 **E 432**

Polyoxyethylen-sorbitanmonooleat, Polysorbat 80 **E 433**
Polyoxyethylensorbitanmonopalmitat, Polysorbat 40 **E 434**
Polyoxyethylensorbitanmonostearat, Polysorbat 60 **E 435**
Polyoxyethylensorbitantristearat, Polysorbat 65 **E 436**
Polyvinylpyrrolidon **E 1202**
Polyvinylpyrrolidon **E 1201**
Ponceau 4R **E 124**
Pottasche **E 501 i, ii**
Propionsäure und Propionate **E 280 bis E 283**
Propylgallat **E 310**
Propylenglycolester von Speisefettsäuren **E 477**
Propylenglykolalginat **E 405**

Q, R

Quillayaextrakt **E 999**
Riboflavin, Vitamin B2 **E 101 i**
Riboflavin-5-phosphat **E 101 ii**
Rubinpigment, Litholrubin BK **E 180**
Rot 2g **E 128**

S

Saccharin **E 954**
Saccharoseacetatisobutyrat **E 444**
Salzsäure **E 507**
Sauerstoff **E 948**
Saures Natriumaluminiumphosphat **E 541**
Schellack **E 904**
Schwarz PN **E151**
Schwefeldioxid und Verbindungen **E 220 - E 225, E 226 - 228**
Schwefelsäure **E 513**
Silber **E 174**

Silikate **E 552, E 553, E 554, E 555, E 556, E 559**
Siliziumdioxid **E 551**
Soda **E 500 i**
Sorbate **E 202, E 203, E 432, E 433, E 434, E 435, E 436**
Sorbinsäure **E 200**
Sorbit, Sorbitsirup **E 420 i, ii**
Sorbitanmono- bzw. Tristearat **E 491 und E 492**
Sorbitanmonolaurat **E 493**
Sorbitanmonooleat **E 494**
Sorbitanmonopalmitat **E 495**
Stärkenatrium-Octenyl-Succinat **E 1450**
Stearate **E 304, E 431, E 435, E 436, E 491**
Stearinsäure **E 570**
Stearinsäure (Natrium-, Kalium- und Calciumsalze und verwandter Speisefettsäuren) **E 470 a**
Stearoyltartrat **E 483**
Stickstoff **E 941**
Sulfite **E 220 - E 225, E 226 - E 228**
Sulfitlaugen - Zuckercouleur **E 150 b**
Sunsetgelb FCF **E 110**

T

Talkum **E553 b**
Tarakernmehl **E 417**
Tartrazin **E 102**
Tetrakaliumdiphosphat **E 450 v**
Tetranatriumdiphosphat **E 450 iii**
Thaumatococin **E 957**
Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren **E 479 b**
Thiabendazol **E 233**
Titandioxid **E 171**

Tocopherole **E 306**
Traganth **E 413**
Tartrate **E 335, E 336, E 337, E 354, E 483**
Triacetin **E 1518**
Triammoncitrat **E 380**
Trinatriumdiphosphat **E 450 ii**
Tri-Calciumphosphat **E 341 iii**
Triethylcitrat **E 1505**
Tri-Natriumphosphat **E 339 iii**

W, X, Y, Z

Weinsäure (L (+)) **E 334**
Xanthan **E 415**
Xylit **E 967**
Zinn (II)-Chlorid **E 512**
Zuckercouleur **E 150 a**
Zuckerester von Speisefettsäuren und -glyceriden **E 473 und E 474**