

E-NUMMERN LISTE



Stark für Sie.



Vorwort

Die E-Nummern in dieser Broschüre bezeichnen sogenannte Lebensmittel-Zusatzstoffe. Sie sind zwar von Amts wegen ungiftig, aber nicht immer unbedenklich. Der Konservierungsstoff E 232 beispielsweise fördert im Tierversuch Blasenkrebs, der Farbstoff E 102 kann Allergien auslösen, das Antioxidans E 310 führte bei Säuglingen zu lebensbedrohlicher Blausucht. Vor solchen ungebeten Risiken soll die Liste Sie schützen.

Trotz dieser Beispiele sind die meisten Zusatzstoffe für den Menschen aber ebenso unbedenklich wie überflüssig. Denn für eine gesunde Ernährung braucht es weder Brötchen mit DAWE-Estern (E 472e) oder Lightmargarine mit Stabilisatoren, noch Marmelade mit naturidentischen Aromen oder Limos mit Süßstoff.

Rainer Keckeis
AK Direktor

Hubert Hämmerle
AK Präsident

E-NUMMERNLISTE

Zusammengestellt und kommentiert von:
DIng. Helmut Bohacek
AK Niederösterreich, Wirtschaftspolitik

Ausgabe März 2018

EINLEITUNG

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

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

Ab Seite 76 findet sich eine alphabetische Auflistung nach den Stoffnamen mit der entsprechenden Zuordnung der E-Nummer. Auf eine Unterteilung in Stoffgruppen wurde verzichtet, da unter anderem einige Stoffe in verschiedenen Einsatzgebieten zur Anwendung kommen.

Zur groben Orientierung dient die folgende Aufstellung:

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

LITERATURLISTE

Zur Erstellung der Liste wurde unter anderem folgende Literatur verwendet:

**Toxikologisch-hygienische Beurteilung von
Lebensmittelinhaltsstoffen und Zusatzstoffen**

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

Toxikologie der Nahrungsmittel

E. Lindner, Georg Thieme Verlag

Lebensmittelführer Fleisch, Fisch

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

Lebensmittelchemie

W. Baltes, Springer Verlag

Lebensmittelzutatenliste

Verbraucherzentrale Hamburg

GU-Kompass E-Nummern

I. Elmadfa et al, Gräfe und Unzer Verlag

E-Nummern Liste

Öko-Test

Chemie in Lebensmitteln

Katalyse Umweltgruppe Köln

Lehrbuch der Lebensmittelchemie

J. Schormüller, Springer Verlag

Farbstoffe in Lebensmitteln und Arzneimitteln

B. Bertram, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 100	Kurkumin; orange-gelb	unbedenklich
E 101 i	Riboflavin, Vitamin B2; gelb, orange-gelb	unbedenklich
E 101 ii	Riboflavin-5-phosphat; gelb	unbedenklich
E 102	Tartrazin; zitronengelb	allergische Reaktionen, insbesondere bei Asthmatikern und bei Aspirinunverträglichkeit
E 104	Chinolingelb; gelb	allergische Reaktionen möglich; im Tierversuch Lebertumore bei Ratten bei reinem Chinolin
E 110	Gelborange S, Sunsetgelb FCF; gelborange	allergische Reaktionen, insbesondere bei Aspirinunverträglichkeit, im Tierversuch Nierentumore
E 120	Echtes Karmin - Cochenille; rot	allergische Reaktionen möglich
E 122	Azorubin, Carmoisin; rot	allergische Reaktionen insbesondere bei As- pirinunverträglichkeit

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

Extrakt der Gelbwurzel oder synthetisch; für Currypulver, Margarine

aus Bierhefe oder synthetisch; für Cremespeisen, Mayonnaise, Suppen, Pudding

aus Riboflavin, synthetisch; für Mayonnaise, Teigwaren, Suppen

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Brausepulver, Fruchtesenzen, Aromalikör

synthetisch; für Puddingpulver, Räucherfisch, Ostereierfarbe

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Marillenmarmelade, Fertigsuppen, fertige Käsesaucen, Marzipan

aus der Scharlachschildlaus; für Käse

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fertigprodukte, Pudding, Süßwaren

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 123	Amaranth; rot	allergische Reaktionen insbesondere bei Aspirinunverträglichkeit
E 124	Cochenillerot A, Ponceau 4R; rot	allergische Reaktionen insbesondere bei Aspirinunverträglichkeit
E 127	Erythrosin; rosa	gelegentlich allergische Reaktionen, Verdacht auf Schilddrüsentumor bei Tieren, Verdacht auf Hyperaktivität
E 129	Allurarot; rot	allergische Reaktionen möglich, Verdacht auf Hyperaktivität und Neurodermitis
E 131	Patentblau V	unbedenklich
E 132	Indigotin; blau	unbedenklich, ev. Probleme in Zusammenhang mit Nitrit
E 133	Brillantblau; blau	Im Tierversuch wurden in hohen Konzentrationen Ablagerungen in Nieren und Lymphgefäßen festgestellt.

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Liköre, Fischrogen

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fruchtgelees, Lachser-satz, Süßwaren

synthetisch; Cocktail-Kirschen

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; Speiseeis, Süßwaren

synthetisch; für Glasuren, Getränke, Süßwaren

synthetisch; für Glasuren, Getränke, Süßwaren

synthetisch; Zuckerwaren, Getränke

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 140 i, ii	Chlorophyll und Chlorophyllin; grün	unbedenklich
E 141 i, ii	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline; grün	unbedenklich
E 142	Brillantsäuregrün, Grün S; grün	unbedenklich
E 150 a	Zuckercouleur; braun-schwarz	unbedenklich
E 150 b	Sulfitlaugen - Zuckercouleur; braun-schwarz	unbedenklich
E 150 c	Ammoniak - Zuckercouleur; braun-schwarz	gilt heute als unproblematisch durch Reduzierung der toxischen Nebenprodukte
E 150 d	Ammonsulfit-Zuckercouleur; braun-schwarz	unproblematisch durch Reduzierung der toxischen Nebenprodukte
E 151	Brillantschwarz BN, Schwarz PN; schwarz	allergische Reaktionen möglich
E 153	Pflanzenkohle; schwarz	moderne Herstellungsprozesse verhindern Entstehung von krebserregendem Benzpyren

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

aus Brennnesseln, Gras, Luzerne, Algen; für Kaugummi, Süßwaren

aus Chlorophyll; für Kaugummi, Süßwaren

synthetisch; für Süßwaren

durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Natriumcarbonat; für Backwaren, Essig, Spirituosen

durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Laugen und Sulfit; für Backwaren, Essig, Spirituosen

durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Ammoniak; für Backwaren, Essig, Spirituosen

durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Ammoniumsulfit; für Backwaren, Essig, Spirituosen

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fischrogen, Saucen, Lakritze

durch Verkohlung organischer Substanzen; für Wachsüberzüge (Käse)

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 155	Braun HT; rötlich-braun	allergische Reaktionen möglich
E 160 a i E 160 a ii	gemischte Carotine, Beta-Carotin; orange bis gelb	unbedenklich
E 160 b	Bixin, Norbixin; orange	unbedenklich
E 160 c	Capsanthin/Capso- rubin; orange-rot	unbedenklich
E 160 d	Lycopin; orange	unbedenklich
E 160 e	Beta-Apo-8'-Carotinal (C30); orange	gilt als unbedenklich
E 161 b	Lutein; gelb	unbedenklich
E 161 g	Canthaxanthin; orange-rot	Verdacht auf Leber- schäden, in hohen Konzentrationen Auswirkungen auf Augennetzhaut
E 162	Betanin; rot	unbedenklich
E 163	Anthocyane; rot, blau, violett	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; Zuckerwaren

aus Pflanzenextrakten oder synthetisch; für Butter, Margarine, Käse, Marzipan

Extrakt der Samen des Annatostrauches (*Bixa orellana*) oder synthetisch; für Käse, Margarine

aus Paprikaschoten; für Wurst, Marmeladen

aus Tomaten oder synthetisch; Zuckerwaren

aus Gras, Orangen, Leber oder synthetisch; Cremes, Saucen synthetisch; Zuckerwaren

aus Palmöl, Targetes oder synthetisch; Zuckerwaren

synthetisch; Saucisses de Strasbourg

aus der Roten Rübe; für Fruchtgelees, Kaugummi, Saucen

aus Schalen roter Weintrauben, roten Beeren, Rotkohl;

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 170 i, ii	Calciumcarbonat; weiß	unbedenklich
E 171	Titandioxid; weiß	unbedenklich
E 172	Eisenoxide/Eisenhydroxide; gelb, rot, schwarz	unbedenklich
E 173	Aluminium; silbern	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E 174	Silber; silbern	kann im Gewebe abgelagert werden
E 175	Gold; gold	in hohen Konzentrationen Nierenschäden, allergische Reaktionen
E 180	Rubinpigment, Litholrubin BK; rot	Nebenwirkungen auf Nieren, Schilddrüsen, Milz im Tierversuch, allergische Reaktionen möglich
E 200	Sorbinsäure	unbedenklich
E 202	Kaliumsorbat	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

für Getränke, Süßwaren

aus Kalk, Kreide; für Kaugummi, Verzierungen von Lebensmitteln, auch als Säureregulator für Topfen

aus Mineralien; für Dragees, Süßwaren

aus Mineralien; für Dragees, Süßwaren

aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren

aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren

aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren, Goldsekt

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Wachsüberzüge nur für Käserinde

synthetisch; für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein

synthetisch; für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 203	Calciumsorbat	unbedenklich
E 210	Benzoessäure	allergische Reaktionen möglich
E 211	Natriumbenzoat	allergische Reaktionen möglich
E 212	Kaliumbenzoat	allergische Reaktionen möglich
E 213	Calciumbenzoat	allergische Reaktionen möglich
E 214 - 215 E 218 - 219	Parahydroxy Benzoe- säure (PHB)-Ester und Salze	allergische Reaktionen möglich
E 220 - 224 E 226 - 228	Schwefeldioxid und Verbindungen (Sulfite)	Kopfschmerzen, Übel- keit, Asthma, Reizun- gen des Magens, ana- phylaktische Schocks bekannt
E 234	Nisin	Antibiotikum, mit eingeschränktem Wirkungsbereich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein

synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate

synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate

synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate

synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate

synthetisch aus Benzoesäure; für marinierte Fische

synthetisch; für Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich- und Gemüsekonserven, Trockenobst, Wein, kandierte Früchte

mit Streptococcus lactis erzeugt; für Pudding, Käse

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 235	Natamycin	ist eigentlich ein Antibiotikum, daher allmähliche Resistenzentwicklung bei Krankheitskeimen zu erwarten
E 239	Hexamethylentetramin	wirkt als Formaldehydabspalter, allergische Reaktionen möglich
E 242	Dimethyldicarbonat	zersetzt sich zu Methylalkohol, Kohlendioxid und O-Methylcarbamat, darf im Endprodukt nicht mehr nachweisbar sein
E 243	Ethyllaurylarginat (LAE)	Verwendung wird als technisch notwendig angesehen
E 249	Kaliumnitrit	Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, hemmt die Sauerstoffaufnahme im Blut, entsteht auch beim Warmhalten von Gemüse, schädlich für Kleinkinder

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

mit Streptomycesstämmen; für Käse und getrocknete Würste,
für die Oberfläche

synthetisch; nur für Provolone-Käse

synthetisch; für Erfrischungsgetränke, Tee

synthetisch; Konservierung für wärmebehandeltes verarbeitetes
Fleisch

synthetisch; für Pökel- und Fischprodukte, Käse

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 250	Natriumnitrit	Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, hemmt die Sauerstoffaufnahme im Blut, entsteht auch beim Warmhalten von Gemüse, schädlich für Kleinkinder
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
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
E 260	Essigsäure	unbedenklich
E 261	Kaliumacetat	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Pökel- und Fischprodukte, Käse

synthetisch; für Käse, Fleisch und -produkte, Fisch und -produkte

synthetisch; für Käse, Fleisch und -produkte, Fisch und -produkte

synthetisch oder natürlich durch Gärung; für Marinaden, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt

synthetisch; für eingelegtes Gemüse, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 262 i, ii	Natriumacetate	unbedenklich
E 263	Calciumacetat	unbedenklich
E 270	Milchsäure	Lebensmittel für Säuglinge dürfen keine D-Milchsäure enthalten
E 280 - 283	Propionsäure und Propionate	krebsähnliche Veränderungen des Vormagens bei der Ratte (beim Menschen nicht vorhanden)
E 284	Borsäure	führt zu Durchfällen, durch Anreicherung im Körper Vergiftungsercheinungen möglich
E 285	Natriumtetraborat, Borax	führt zu Durchfällen, durch Anreicherung im Körper Vergiftungsercheinungen möglich
E 290	Kohlendioxid	unbedenklich
E 296	Äpfelsäure	unbedenklich
E 297	Fumarsäure	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Brot, auch als Säuerungsmittel eingesetzt

synthetisch; für eingelegtes Gemüse, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt

bakteriell aus Stärke; für Salatsaucen, Konfekt, kohlensäurehaltige Getränke

synthetisch; nur für abgepacktes und geschnittenes Brot

synthetisch; nur für Kaviar zugelassen

synthetisch; nur für Kaviar zugelassen

natürlich oder synthetisch; für Soda- und Mineralwasser

natürlich oder synthetisch; für Säfte, Suppen, Saucen, als Säuerungsmittel eingesetzt

synthetisch; für Instantfruchtmischungen von Backfüllungen, als Säuerungsmittel eingesetzt

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 300	L-Ascorbinsäure (Vitamin C)	in üblichen Mengen unbedenklich
E 301	Natrium-L-Ascorbat	in üblichen Mengen unbedenklich
E 302	Calcium-L-Ascorbat	in üblichen Mengen unbedenklich
E 304 i, ii	Ascorbylpalmitat Ascorbylstearat, Fettsäureester der Ascorbinsäure	unbedenklich
E 306	Tocopherole (Vitamin E)	in üblichen Mengen unbedenklich
E 307 - 309	Alpha-, Gamma- bzw. Delta-Tocopherol	in üblichen Mengen unbedenklich
E 310 - 312	Propyl- Octyl- bzw. Dodecylgallat	allergische Reaktionen, insb. bei Asthmatikern und Aspirinunverträglichkeit, Magenbeschwerden, beeinträchtigt die Infektabwehr im Tierversuch, Propylgallat darf Säuglingsnahrung nicht zugesetzt werden, kann zu Blausucht führen, Nierenschäden im Tierversuch bei Ratten

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Fruchtgetränke, Marmeladen, Obstkonserven, Kartoffelprodukte

synthetisch; für Wurstwaren

synthetisch; für Fertiggerichte

synthetisch; für Wurstwaren, Hühnersuppenwürfel

Extrakt aus Pflanzenölen; für Pflanzenöle, Margarine, Fertigdessertprodukte

synthetisch; für Pflanzenöle, Margarine, Fertigdessertprodukte

synthetisch; für Kaugummi, pflanzliche Fette und Öle, Kartoffelins-
tanterzeugnisse, Snacks, Süßwaren

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 315	Isoascorbinsäure	unbedenklich, keine Vitamin C-Wirkung
E 316	Natriumisoascorbat	unbedenklich, keine Vitamin C-Wirkung
E 319	Tertiäres Butylhydrochinon (TBHQ)	als Lebensmittelzusatzstoff unbedenklich, in Kosmetika über Kontaktallergien berichtet
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	allergische Reaktionen, Erhöhung der Lipid- und Cholesteringehalte im Blut vermutet
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)	allergische Reaktionen, Veränderungen im Immunsystem, der Schilddrüse und der Leber im Tierversuch
E 322	Lecithin	unbedenklich
E 325	Natriumlactat	unbedenklich
E 326	Kaliumlactat	unbedenklich
E 327	Calciumlactat	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für haltbar gemachte Fleisch- und Fischerzeugnisse

synthetisch; für haltbar gemachte Fleisch- und Fischerzeugnisse

synthetisch; für tierische Fette als Antioxidans

synthetisch; für Süßwaren, Suppenwürfel, Biskuits

synthetisch; für Kaugummi

aus Samen von Leguminosen, Mais, Erdnüssen, Eier; für Milchpulver, Schokolade, Süßwaren, auch als Emulgator eingesetzt

Salz der Milchsäure; für Käse, Konfekt

Salz der Milchsäure; für fertiges Schaumgebäck, Pasteten

Salz der Milchsäure; für Pasteten, Tortenmischungen

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 330	Citronensäure	gilt als Zusatzstoff unbedenklich, bei Verzehr großer Mengen örtliche Reizungen und Zahnverfall
E 331 i, ii, iii	Natriumcitrate	unbedenklich
E 332 i, ii	Kaliumcitrate	unbedenklich
E 333 i, ii, iii	Calciumcitrate	unbedenklich
E 334	L (+) - Weinsäure	unbedenklich
E 335i, ii	Mono- und Di-Natriumtartrat	unbedenklich
E 336 i	Monokaliumtartrat (Weinstein)	unbedenklich
E 336 ii	Dikaliumtartrat	unbedenklich
E 337	Natriumkaliumtartrat	unbedenklich
E 338	Phosphorsäure	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

durch Vergärung von Melasse mit *Aspergillus niger*; für Obst- und Gemüsekonserven, Eiscreme

synthetisch oder naturidentisch; für Eiscreme, Sodagetränke, Süßwaren

synthetisch oder naturidentisch; für Käse, Sodagetränke, Süßwaren

synthetisch oder naturidentisch; für Käse, Wein, Sodagetränke

Nebenprodukt der Weinverarbeitung; für Konfekt, Marmelade

synthetisch oder naturidentisch; für Gelees, Konfitüren, Sodagetränke

natürlich oder naturidentisch; für Kuchenmischungen, Zitronenschaumgebäck

natürlich oder naturidentisch; für Gelees, Zitronenschaumgebäck

synthetisch oder naturidentisch; für Fleisch- und Käseverarbeitung

synthetisch; für kohlesäurehaltige, nichtalkoholische, aromatisierte Getränke

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 339 i	Mono-Natriumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E 339 ii	Di-Natriumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E 339 iii	Tri-Natriumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E 340 i, ii, iii	Kaliumphosphate	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Schinken, Wurst, Käsekuchenmischungen

synthetisch; für Nahrungsmittel mit Butter- oder Margarinezusatz

synthetisch; für Schmelzkäse, eingeschweißte Käsescheiben, Schinken, Wurst

synthetisch; für Dessertaufguss, Geleeanteil in Fertiggebäck

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 341 i	Mono-Calciumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E 341 ii	Di-Calciumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E 341 iii	Tri-Calciumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E 343	Magnesium-orthophosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Backpulver, Feingebäckmischungen

synthetisch; für Kirschkuchenfüllungen in Dosen

synthetisch; für Kuchenmischungen

synthetisch

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 350 i, ii	Natriummalate	unbedenklich
E 351	Kaliummalat	unbedenklich
E 352	Calciummalat	unbedenklich
E 353	Meta-Weinsäure	unbedenklich
E 354	Calciumtartrat	unbedenklich
E 355 - 357	Adipinsäure und Salze	keine Nebenwirkungen bekannt
E 363	Bernsteinsäure	keine Nebenwirkungen bekannt
E 380	Triammoncitrat	keine Nebenwirkungen bekannt
E 385	Calcium-Di-Natriumethyldiamin-tetraacetat	kann bei Hautkontakt Allergien auslösen, fördert die Aufnahme von Schwermetallen
E 392	Extrakt aus Rosmarin	gilt als unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

Salze der Äpfelsäure; für Säfte, Suppen, Saucen;
als Säuerungsmittel eingesetzt

Salz der Äpfelsäure; für Säfte, Suppen, Saucen;
als Säuerungsmittel eingesetzt

Salz der Äpfelsäure; für Säfte, Suppen, Saucen;
als Säuerungsmittel eingesetzt

aus Weinrückständen; für Säfte, Suppen, Saucen;
als Säuerungsmittel eingesetzt

aus Weinrückständen; für Säfte, Suppen, Saucen;
als Säuerungsmittel eingesetzt

synthetisch; Kochsalzersatz; als Säuerungsmittel und
als Geschmacksverstärker eingesetzt

synthetisch oder durch Vergärung von Glucose;
als Säuerungsmittel eingesetzt

synthetisch; als Säuerungsmittel und Farbstabilisator eingesetzt

synthetisch; für Dosen und Glaskonserven

durch Extraktion mit CO₂; fetthaltige Produkte als Antioxidans,
aber auch als Konservierungsmittel durch Carnosol und Carnosol-
säure

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 400	Alginsäure	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe
E 401 - 403	Natrium-, Kalium- und Ammoniumalginat	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe
E 404	Calciumalginat	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe
E 405	Propylenglykolalginat	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

aus Braunalgen; für Pudding, Instantdesserts

Salze der Alginsäure; für Desserts, Eiscreme, Pudding

Salz der Alginsäure; für Eiscreme, künstliches Schlagobers

Ester der Alginsäure; für nicht alkoholische, aromatische Getränke, Backwaren, Speiseeis auf Wasserbasis, Soßen, Zuckerwaren

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 406	Agar-Agar	vermutlich unbedenklich
E 407	Carrageen	Geschwüre im Darm im Tierversuch
E 407 a	verarbeitete Euchema-Algen	keine Angaben, in Indonesien als Nah- rungsmittel genutzt
E 410	Johannisbrotkernmehl	altbewährtes Abführ- mittel
E 412	Guarkernmehl	führt zu Blähungen und Bauchkrämpfen nach Verzehr großer Mengen
E 413	Traganth	allergische Reaktionen möglich, Kontakt- dermitis
E 414	Gummi arabicum	selten auftretende Überempfindlichkeit
E 415	Xanthan	in hohen Dosen im Tierversuch Durchfall erzeugend
E 416	Karayagummi	abführende Wirkung, Behinderung der Auf- nahme von Mineralstof- fen möglich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

aus Rotalgen; für Eiscreme, tiefgefrorenes Kleingebäck

aus Rotalgen; für Desserts, Eiscreme, Instantmischungen, Salatdressing

aus Rotalgen; für Desserts, Eiscreme, Instantmischungen, Salatdressing

Extrakt aus Samen des Johannisbrotbaumes; für Gelees, fertige Salate

aus Samen der Guarpflanze; für fertige Salate, fertige Saucen, Fruchtgetränke

getrocknete Gummiabsonderungen asiat. Astragalus-Arten; für Salatdressing, Schmelzkäse

getrocknete Gummiabsonderungen von Akazien; für fertige Kuchenmischungen

durch Fermentation von Zucker mit Bakterien (Xanthomonas); für Fertigsalate

natürliche Gummiabsonderung der Sterculia-Pflanze;

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 417	Tarakernmehl	gilt als unbedenklich
E 418	Gellan	leicht abführende Wirkung
E 420 i, ii	Sorbit Sorbisirup	wirkt abführend, in größeren Mengen Blähungen, Durchfall und Bauchschmerzen möglich, auch als Feuchthaltemittel für Süßwaren eingesetzt
E 421	Mannit	wirkt abführend, gelegentlich Überempfindlichkeitsreaktionen möglich
E 422	Glycerin	kann bei Aufnahme größerer Mengen Kopfschmerzen verursachen
E 425	Konjak-Gummi, Konjak-Glucomannan	Einsatz verboten in Gelee-Süßwaren in Bechern („Jelly cups“)
E 426	Sojabohnen-Polyose	bei Allergie gegen Sojabohnen ist E 426 zu vermeiden
E 427	Cassiagummi	gilt als unbedenklich; in Tiernahrung als E 499 gelistet

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

natürlich aus dem Samen des Tara-Strauches;

synthetisch auf pflanzlicher Basis; als Verdickungs- u. Geliermittel

aus Glucose durch Hydrierung; für Kuchen, Konfekt, Diabetikermarmelade

aus Algen, Manna oder synthetisch aus Mannose durch Hydrierung; für Eiscreme, Süßigkeiten

synthetisch; als Feuchthaltemittel eingesetzt

aus dem Wurzelstock der Teufelszunge (Konjakwurzel); als Verdickungsmittel z.B. in Glasnudeln und als Sättigungsmittel

aus Sojafasern gewonnen; eingesetzt als Emulgator und Verdickungsmittel

aus dem Mehl der Samen der Cassia tora und Cassia obtusifolia; als Gelier- und Verdickungsmittel eingesetzt

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 431	Polyoxyethylen (40) stearat	kann allergische Reaktionen und Migräne auslösen und daher in der EU nicht mehr als Zusatzstoff zugelassen, sondern nur mehr als technischer Hilfsstoff
E 432	Polyoxyethylen-sorbitanmonolaureat, Polysorbat 20	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
E 433	Polyoxyethylen-sorbitanmonooleat, Polysorbat 80	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
E 434	Polyoxyethylen-sorbitanmonopalmitat, Polysorbat 40	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
E 435	Polyoxyethylensorbitanmonostearat, Polysorbat 60	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
E 436	Polyoxyethylen-sorbitantristearat, Polysorbat 65	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
E 440 i	Pektin	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; zur Vermeidung von Schaumbildung bei Weißwein;
außerhalb der EU für Pudding und Backwaren

synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts

synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts

synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts

synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts

synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts

aus Pressrückständen der Apfelsaft- oder Apfelweinherstellung
oder aus Orangenschalen; f. Gelees, Marmelade

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 440 ii	Amidiertes Pektin	unbedenklich
E 442	Ammonium-phosphatide	keine Nebenwirkungen bekannt
E 444	Saccharoseacetat-isobutyrat	im Tierversuch (Hund) reversible Leber- und Galleschäden
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz, Kolophonester	keine Nebenwirkungen bekannt
E 450 i, ii, iii	Dinatrium-, Trinatrium-, Tetranatrium-diphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E 450 iv, v, vi, vii	Dikalium, Tetrakalium-, Dicalciumdiphosphat, Calciumdihydrogendiphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E 451 i, ii	Pentanatrium-, Pentakalium-triphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

aus Pektin durch Behandlung mit Ammoniak; für Gelierhilfen,
Marmeladen

synthetisch; für Schokolade

synthetisch; für aromatisierte nichtalkoholische, trübe Getränke

synthetisch; für aromatisierte nichtalkoholische, trübe Getränke

synthetisch; für Schmelzkäse, Fleischerzeugnisse

synthetisch; für Schmelzkäse, Fleischerzeugnisse

synthetisch; für Pflanzeneiweißgetränke

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 452 i, ii, iii, iv	Natrium-, Kalium-, Natriumcalcium- Calciumpolyphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E 459	Beta-Cyclodextrin	keine Angaben
E 460 i, ii	Mikrokristalline Cellulose, Cellulose Pulver	unbedenklich
E 461	Methylcellulose	unbedenklich
E 462	Ethylcellulose	abführende Wirkung möglich
E 463 - 465	Hydroxypropyl-, Hydroxypropylmethyl- bzw. Methylethylcellulose	unbedenklich
E 466	Carboxymethylcellulose, Na-Carboxymethylcellulose	allergische Reaktionen möglich, abführende Wirkung möglich
E 468	Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose	gilt als unbedenklich
E 469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	gilt als unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Speiseeis, Desserts

synthetisch; für Waren in Tabletten- u. Drageeform

aus Holz oder Baumwollabfällen; für Speiseeis, als Fettersatzstoff eingesetzt

synthetisch aus Zellulose; für Kartoffelwaffeln

synthetisch aus Zellulose; als Verdickungsmittel für Nahrungsergänzungsmittel

synthetisch aus Zellulose; für Fertiggerichte, Brot und Backwaren

synthetisch aus Zellulose; für Backzutaten, Schmelzkäse, fertige Kuchenmischungen

synthetisch aus Cellulose; als Farbstoff und Verdickungsmittel eingesetzt

enzymatisch aus Cellulose; als Stabilisator und als Füllstoff in fett-reduzierten Lebensmitteln

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 470 a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Stearinsäure und verwandter Speisefettsäuren	unbedenklich
E 470 b	Magnesiumsalze der Fettsäuren	unbedenklich
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	unbedenklich
E 472 a - f	Ester der Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	unbedenklich
E 473 - 474	Zuckerester von Speisefettsäuren und -glyceride	unbedenklich
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	unbedenklich
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	im Tierversuch Nieren- und Lebervergrößerungen
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	unbedenklich
E 479 b	Thermooxydiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	gilt als unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für fertige Kuchenmischungen, Kartoffelchips

synthetisch; als Emulgatoren, Trennmittel und Schaummittel

natürlich aus Fetten; als Emulgatoren, Trennmittel und Schaummittel

natürlich oder synthetisch; für Desserts, Feingebäck, Margarine, Suppen

synthetisch aus Zucker und Fettsäuren; für alkoholfreie Aperitifs, Speiseeis, Desserts, Suppen, Kaffeeweißer

synthetisch; für Feingebäck, fertige Kuchenmischungen, Pudding

synthetisch; für fettreduzierte Aufstriche, Salatsaucen und Süßwaren

synthetisch; in Hartfetten

synthetisch; für Fettemulsionen zum Braten

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 481 - 482	Natrium-, Calcium-stearoyl-2-lactylat	unbedenklich
E 483	Stearoyltartrat	unbedenklich
E 491 - 492	Sorbitanmono- bzw. Tristearat	im Tierversuch Durchfall
E 493	Sorbitanmonolaurat	im Tierversuch Durchfall
E 494	Sorbitanmonooleat	im Tierversuch Durchfall
E 495	Sorbitanmonopalmitat	im Tierversuch Durchfall
E 500 i, ii, iii	Natriumcarbonat, -hydrogencarbonat und -sesquicarbonat (Soda, Natron)	in hohen Dosen Reizungen des Magen- und Darmtraktes
E 501 i, ii	Kaliumcarbonat und -hydrogencarbonat (Pottasche)	in hohen Dosen Reizungen des Magen- und Darmtraktes
E 503 i, ii	Ammoniumcarbonat und -hydrogencarbonat (Hirschhornsalz)	unbedenklich, gesundheitsschädlich bei unmittelbarem Verzehr
E 504 i, ii	Magnesiumcarbonat und -hydrogencarbonat	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; Mehlbehandlungsmittel

synthetisch; Mehlbehandlungsmittel

synthetisch aus Sorbit (E 420) und Stearinsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen

synthetisch aus Sorbit (E 420) und Laurinsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen

synthetisch aus Sorbit (E 420) und Ölsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen

synthetisch aus Sorbit (E 420) und Palmitinsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen

durch Veraschung von Seepflanzen; für Backpulver, Brausepulver

durch Veraschung von Landpflanzen; für Lebkuchen, für Rosinen zur Schnelltrocknung

synthetisch; für Lebkuchen

synthetisch; für Kaugummi, für Speisesalz als Antiklumpmittel

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 507	(Magnesit) Salzsäure	wird mit Soda (E 500) oder Natronlauge (E 524) neutralisiert
E 508	Kaliumchlorid	unbedenklich
E 509	Calciumchlorid	unbedenklich
E 511	Magnesiumchlorid	unbedenklich
E 512	Zinn (II)-Chlorid	kann in hohen Dosen zu Übelkeit führen
E 513	Schwefelsäure	in den üblicherweise ver- wendeten Mengen unbe- denklich, in hohen Dosen reizend bis zur Zerstörung von Körpergewebe
E 514 i, ii	Natriumsulfat und -hydrogensulfat (Glaubersalz)	als Abführmittel in der Medizin eingesetzt
E 515 i, ii	Kaliumsulfat und - hydrogensulfat	unbedenklich
E 516	Calciumsulfat (Gips)	unbedenklich
E 517	Ammoniumsulfat	unbedenklich
E 520	Aluminiumsulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für die Zuckergewinnung aus Maisstärke

natürlich aus Meersalz; für Geliermittel als Härter, Kochsalzersatz

synthetisch; für Geliermittel als Härter, Zusatz zur Käseemilch

synthetisch; Geschmacksverstärker

synthetisch; für Dosen- und Glaskonserven v. Spargel

synthetisch; für die Herstellung von Glucosesirup, für die Modifizierung von Stärke (E 1401)

synthetisch; für die Standardisierung von Farbstoffen

synthetisch; als Festigungsmittel, Säureregulator

synthetisch; für Brot als Stabilisator

synthetisch; nur als Trägerstoff zugelassen

synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 521	Aluminiumnatrium-sulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E 522	Aluminiumkaliumsulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E 523	Aluminiumammonium-sulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E 524	Natriumhydroxid (Natronlauge)	unbedenklich
E 525	Kaliumhydroxid	unbedenklich
E 526	Calciumhydroxid (gelöschter Kalk, Kalkmilch)	unbedenklich
E 527	Ammoniumhydroxid	unbedenklich, als freier Stoff ein Zellgift
E 528	Magnesiumhydroxid	unbedenklich
E 529	Calciumoxid (gebrannter Kalk)	unbedenklich
E 530	Magnesiumoxid (Bittererde, Magnesia)	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse

synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse

synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse

für Laugengebäck, für Oliven zur Entfernung des bitteren Geschmacks

für die Herstellung von Instanttee

für die Herstellung von Eiersatz aus Milch

synthetisch; für die Behandlung von Kakao und Trinkwasser

synthetisch; als Säureregulator

für die Trinkwasseraufbereitung

synthetisch; für Kakaopulver, als Rieselhilfsstoff eingesetzt

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 535 - 536 und E 538	Natrium-, Kalium- bzw. Calciumferrocyanid	im Tierversuch nierenschädigend
E 541	Saures Natriumalu- miniumphosphat	kann zu einer Aluminium- belastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitver- ursacher der Alzheimer- Krankheit
E 551	Kieselsäure, Siliziumdioxid	unbedenklich
E 552	Calciumsilikate	unbedenklich
E 553 a	i Magnesiumsilikat, ii Magnesiumtrisilikat	unbedenklich
E 553 b	Talkum	unbedenklich
E 554	Natriumaluminium- silikat	kann zu einer Aluminium- belastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitver- ursacher der Alzheimer- Krankheit
E 555	Kaliumaluminiumsilikat	kann zu einer Aluminium- belastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitver- ursacher der Alzheimer- Krankheit

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Speisesalz, Wein

synthetisch; als Backtriebmittel

synthetisch; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 556	Calciumaluminium-silikat	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E 558	Bentonit	unbedenklich
E 559	Aluminiumsilikat (Kaolin)	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E 570	Stearinsäure (Fettsäuren)	unbedenklich
E 574	Gluconsäure	ab 20g abführend
E 575	Gluconodeltalacton	ab 20g abführend
E 576 - 577	Natrium- bzw. Kalium-gluconat	ab 20g abführend
E 578	Calciumgluconat	ab 20g abführend
E 579	Eisengluconat	ab 20g abführend
E 585	Eisenlactat	in größeren Mengen abführend

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel und Emulgator

synthetisch; für Limonaden, natürliches Vorkommen in Honig und Wein; als Säuerungsmittel, aber auch als Rostschutzmittel eingesetzt

synthetisch; für Pudding- und Backpulver, Wurst; als Triebmittel und Umrötebeschleuniger verwendet

synthetisch; Salz der Gluconsäure (E 574); für Süßstoffe zur Maskierung des bitteren Nachgeschmacks

synthetisch; für Diätprodukte; als Rieselhilfsstoff und zur „Calcium-aufbesserung“

synthetisch; für Oliven und Diätprodukte; dient zur Eisenanreicherung und wird zur Färbung eingesetzt, obwohl kein Farbstoff

synthetisch; für Oliven; dient zur Eisenanreicherung und wird zur Färbung eingesetzt, obwohl kein Farbstoff

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 586	4-Hexylresorcin	von häufigem Verzehr wird abgeraten
E 620 - 625	Glutaminsäure und ihre Salze (Glutamate)	Auslösung des China-restaurantsyndroms (Schläfendruck, Kopfschmerzen), möglicherweise durch allergische Reaktionen
E 626 - 629	Guanylsäure und ihre Salze (Guanylate)	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden
E 630 - 633	Inosinsäure und ihre Salze (Inosinate)	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden
E 634 - 635	Calcium- und Dinatrium-5'-Ribonucleotid	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden
E 640	Glycin und Natriumsalz	unbedenklich
E 650	Zinkacetat	gilt als unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch aus Resorcin; ausschließlich für Krebstiere als Farbstabilisator

durch bakterielle Fermentation; vor allem für chinesische Speisen als Geschmacksverstärker, in Fertigwaren wie Suppen etc.

synthetisch; für diverse Fertiggerichte als Geschmacksverstärker

natürlich; für diverse Fertiggerichte als Geschmacksverstärker

natürlich; für diverse Fertiggerichte als Geschmacksverstärker

synthetisch; Geschmacksverstärker von Süßstoffen

Synthetisch; nur für Kaugummi und zur Zinkanreicherung in diätetischen Lebensmitteln zugelassen

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 900	Dimethylpolysiloxan	keine abschließende Bewertung möglich
E 901	Bienenwachs	unbedenklich
E 902	Candelillawachs	unbedenklich
E 903	Carnaubawachs	unbedenklich
E 904	Schellack	unbedenklich
E 905	Mikrokristallines Wachs	gilt als unbedenklich
E 907	Hydriertes Poly-1-decen	gilt bis zu 6 mg/kg Körpergewicht als unbedenklich
E 912	Montansäureester	im Tierversuch gesundheitsschädliche Auswirkungen, keine abschließende Bewertung möglich
E 914	Polyethylenwachs-oxidate	unbedenklich
E 920	Cystein	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Marmeladen, Kaugummi, Kartoffelprodukte; zur Schaumverhütung eingesetzt

natürlich; für Backwaren; sehr teures Trennmittel, meist gemischt eingesetzt

natürlich aus mexikanischen Wolfsmilchgewächsen; für Backwaren, außer der Trennung von der Backform wird auch eine Bräunung erzielt

natürlich aus brasilianischer Fächerpalme; für Backwaren

natürlich aus dem Sekret weiblicher Lackschildläuse; für Backwaren

aus Erdöl; Überzugsmittel für Melone, Papaya, Mango und Avocado sowie einige Süßwaren und Kaugummi

synthetisch; Überzugsmittel für Trockenfrüchte und Zuckerwaren

natürlich aus Braunkohle; zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten

synthetisch; zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten

hauptsächl. biotechnisch hergestellt; früher aus Schweineborsten, aber auch aus Menschenhaar gewonnen; Mehlbehandlungsmittel

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 927 b	Carbamid	unbedenklich
E 938	Argon	unbedenklich
E 939	Helium	unbedenklich
E 941	Stickstoff	unbedenklich
E 942	Distickstoffmonoxid (Lachgas)	gilt als unbedenklich, am Treibhauseffekt beteiligt
E 943a	Butan	vermutlich unbedenklich
E 943b	Isobutan	vermutlich unbedenklich
E 944	Propan	vermutlich unbedenklich
E 948	Sauerstoff	unbedenklich
E 949	Wasserstoff	unbedenklich
E 950	Acesulfam K	gilt als unbedenklich, die meisten Studien stammen vom Hersteller
E 951	Aspartam	unverträglich für Patienten mit Phenylketonurie

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

natürlich; für Kaugummi ohne Zuckerzusatz

natürlich vorkommendes Edelgas; als Treib- und Schutzgas eingesetzt

natürlich vorkommendes Edelgas; als Treib- und Schutzgas eingesetzt

natürlicher Luftbestandteil; als Treib- und Schutzgas eingesetzt

natürlicher Luftbestandteil; als Treib- und Schutzgas eingesetzt, als Lachgas als Narkosemittel eingesetzt

aus Erdgas und Erdöl; als Treibgas für gewerblich verwendete Backsprays aus Pflanzenöl

aus Erdgas und Erdöl; als Treibgas für gewerblich verwendete Backsprays aus Pflanzenöl

aus Erdgas und Erdöl; als Treibgas für gewerblich verwendete Backsprays

natürlicher Luftbestandteil; als Treib- und Schutzgas eingesetzt

synthetisch, als Treib- und Packgas zugelassen

synthetisch; für Light-Produkte

synthetisch; für Light-Produkte

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 952	Cyclamat, Cyclohexan-sulfamidsäure, Na- und K-salze	in den USA verboten, kann im Tierversuch die Fruchtbarkeit vermindern
E 953	Isomalt	abführende Wirkung
E 954	Saccharin	in sehr hoher Dosierung Blasenkrebs im Tierversuch
E 955	Sucralose	laut Tierversuchen negativer Einfluss auf die Darmflora, abschließende Beurteilung zur Zeit nicht möglich
E 957	Thaumatococcus	der natürliche Süßstoff gilt als toxikologisch unbedenklich
E 959	Neohesperidin DC	unbedenklich
E 960	Steviolglycoside	seit 2.12.2011 in der EU als natürliches Süßungsmittel in mehreren Lebensmittelkategorien zugelassen. Es sollten nicht mehr als 4mg/kg Körpergewicht pro Tag eingenommen werden.
E 961	Neotam	abschließende Beurteilung zur Zeit nicht möglich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Light-Produkte

synthetisch aus Zucker; maskiert den unangenehmen Beigeschmack mancher Süßstoffe, ist halb so süß wie Zucker

synthetisch; als Zuckerersatz

durch Chlorierung von Sacharose; Zuckerersatz

natürlich aus Früchten des Katemfe-Strauchs; kann inzwischen gentechnisch hergestellt werden; für Süßwaren auf Kakao- od. Trockenfruchtbasis, Kaugummi

aus unreifen Bitterorangen; als Süßstoff und Geschmacksverstärker

aus Süßkraut (*Stevia rebaudiana*) gewonnenes Stoffgemisch mit Steviosol als Hauptbestandteil; kann die 300-fache Süßkraft von Zucker haben.

synthetisch aus Aspartam (E 951); Zuckerersatz; Geschmacksverstärker

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 962	Aspartam-Acesulfam-salz	Beurteilung wie E 950 und E 951
E 965 i, ii	Maltit, Maltitsirup	weniger abführend als Sorbit, bei Kindern ab 20g bei Erwachsenen ab 30g tgl.
E 966	Lactit	abführend ab 50g tgl.
E 967	Xylit	wirkt abführend, ab 20g als Einzeldosis od. 50g tgl
E 968	Erythrit	bei übermäßigem Verzehr abführend
E 969	Advantam	unbedenklich laut EU-Behörde, aber derzeit noch keine Langzeitstudien vorhanden
E 999	Quillayaextrakt	enthält Blutgifte, (Saponine), aber in den verwendeten Mengen unbedenklich
E 1103	Invertase	unbedenklich
E 1105	Lysozym	Probleme für Hühner-eiallergiker möglich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch aus Aspartam (E 951) und Acesulfam (E 950); Zuckerersatz

durch katalytische Hydrierung von Maltose; als Süßungsmittel und Feuchtereulator

durch katalytische Hydrierung von Lactose; als Süßungsmittel und Trägerstoff

durch katalytische Hydrierung von Xylan; als Süßungsmittel und Trägerstoff

aus Zuckerarten mit Pilzen (eventuell auch gentechnisch veränderte); Zuckerersatz und Geschmacksverstärker

synthetisch; Süßungsmittel mit der höchsten zugelassenen Süßkraft (bis zum 37.000fachen)

natürlich aus Rinde des Quillayabaumes; für aromatisierte nichtalkoholische Getränke

aus Hefen gewonnen; als Feuchthaltemittel zur Verhinderung des Auskristallisierens von Zucker

aus Hühnereiern oder gentechnisch; für Schnittkäse, wird als Konservierungsmittel eingesetzt

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 1200	Polydextrose	es sollten max. 50g auf einmal bzw. 90g tgl. konsumiert werden, kann abführend wirken
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	gilt als harmlos, da im Lebensmittel nicht mehr oder nur in geringer Menge vorhanden
E 1202	Polyvinylpoly-pyrrolidon	gilt als harmlos, da im Lebensmittel nicht mehr oder nur in geringer Menge vorhanden
E 1203	Polyvinylalkohol	abschließende Beurteilung zur Zeit nicht möglich
E 1204	Pullulan	unbedenklich
E 1404	Oxidierte Stärke	unbedenklich
E 1205	Basisches Meth-acrylat-Copolymer	gilt als unbedenklich
E 1410 und E 1412	Mono- bzw. Distärke-phosphat/NMP bzw. POC	unbedenklich
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; als Feuchteregulator

synthetisch; Flockungsmittel für Wein, Diätnahrung und Süßungsmittel

synthetisch; Flockungsmittel für Wein, Diätnahrung und Süßungsmittel

synthetisch über Polyvinylacetat; als Stabilisator und Überzugsmittel bei Nahrungsergänzungsmitteln

Aus Stärke und Zucker mit Hilfe eines Pilzes; für essbare Filme und Coatings als Gelatineersatz

aus Stärke von Kartoffeln, Mais oder Weizen; als Verdickungsmittel für Mayonnaisen, Salatsaucen

synthetisch aus Methacrylat-Bausteinen; als Überzugsmittel ausschließlich für Nahrungsergänzungsmittel zugelassen

aus Stärke von Kartoffeln, Mais oder Weizen; als Verdickungsmittel in Saucen, Dressings, Fertiggerichten

synthetische Stärkeverbindung; als Verdickungsmittel in Saucen, Dressings, Fertiggerichten

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 1414	Acetyliertes Distärke-phosphat	unbedenklich
E 1420	Acetylierte Stärke	unbedenklich
E 1422	Acetyliertes Distärke-adipat	unbedenklich
E 1440	Hydroxypropylstärke	unbedenklich
E 1442	Hydroxypropyl-Distärkephosphat	unbedenklich
E 1450	Stärkenatrium-Octenyl-Succinat	unbedenklich
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	gilt als unbedenklich
E 1452	Stärkealuminiumoctenylsuccinat (SAOS)	Aluminium steht in Verdacht, Mitverursacher der Alzheimerkrankheit zu sein
E 1505	Triethylcitrat	vermutlich unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetische Stärkeverbindung; für Desserts, Cremes, Gummibonbons, Knabbererzeugnisse

synthetische Stärkeverbindung; für Desserts, Cremes, Gummibonbons, Knabbererzeugnisse

synthetische Stärkeverbindung; für Desserts, Cremes, Gummibonbons, Knabbererzeugnisse

synthetische Stärkeverbindung; für Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen, Tiefkühlfertiggerichte, Light-Mayonnaisen, Glasuren, Knabbergebäck

synthetische Stärkeverbindung; für Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen, Tiefkühlfertiggerichte, Light-Mayonnaisen, Glasuren, Knabbergebäck

synthetische Stärkeverbindung; für Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen

synthetisch aus Stärke; als Verdickungsmittel, Überzugsmittel und Füllstoff

als Trennmittel, um Stabilität von Vitaminen zu gewährleisten

synthetisch; für Eiklarpulver

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 1517	Glycerindiacetat (Diacetin)	gilt als unbedenklich
E 1518	Glycerintriacetat/ Triacetin	vermutlich unbedenklich
E 1519	Benzylalkohol	bekanntes Allergen
E 1520	Propylenglycol	allergische Reaktionen möglich
E 1521	Polyethylenglycol (PEG)	gilt als unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; ausschließlich als Trägerstoff für Aromen

synthetisch; als Trägerstoff

synthetisch; Trägerstoff für Aromen in Likören, Süßwaren und Ähnlichem

synthetisch; Trägerstoff für Aromen in Kaugummi und Nahrungsergänzungsmitteln

synthetisch; Filmüberzugsmittel für Nahrungsergänzungsmittel

STICHWORTVERZEICHNIS

4-Hexylresorcin **E 586**

A

Acesulfam K **E 950**

Acetate **E 261, E 262, E 263, E 385, E 444, E 1518**

Acetylierte oxidierte Stärke **E 1451**

Acetylierte Stärke **E 1420**

Acetyliertes Distärkeadipat **E 1422**

Acetyliertes Distärkephosphat **E 1414**

Adipinsäure und Salze **E 355 bis E 357**

Advantam **E 969**

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**
Aspartam-Acesulfamsalz **E 962**
Azorubin, Carmoisin **E 122**

B

Basisches Methacrylat-Copolymer **E 1205**
Bentonit **E 558**
Benzoesäure **E 210**
Benzylalkohol **E 1519**
Bernsteinsäure **E 363**
Beta-Apo-8'-Carotinal (C30) **E 160 e**
Beta-Carotin **E 160 a ii**
Beta-Cyclodextrin **E 459**
Betanin **E 162**
Bienenwachs **E 901**
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 HT **E 155**
Butan **E 943a**
Butylhydrochinon, tertiäres **E 319**
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**
- Calciumsorbit **E 203**
- Calciumstearoyl-2-lactylat **E 482**
- Calciumsulfat **E 516**
- Calciumtartrat **E 354**
- Candelillawachs **E 902**
- Canthaxanthin **E 161 g**
- Capsanthin/Capsorubin **E 160 c**
- Carbamid **E 927 b**
- Carboxymethylcellulose, enzymatisch hydrolysiert **E 469**
- Carboxymethylcellulose, Na-Carboxymethylcellulose **E 466**
- Carnaubawachs **E 903**

Carrageen **E 407**
Carotine (gemischte), **E 160 a i**
Cassia gummi **E 427**
Cellulose (mikrokristalline), Cellulose Pulver **E 460 i, ii**
Chinolingelb **E 104**
Chlorophyll und Chlorophyllin **E 140 i, ii**
Citrate **E 331, E 332, E 333, E 308, E 1505**
Citronensäure **E 330**
Cochenille **E 120**
Cochenillerot A **E 124**
Cyclamat, Cyclohexansulfamidsäure, u. Na- und K-salze **E 952**
Cystein **E920**

D

Delta-Tocopherol **E 309**
Diacetin **E 1517**
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**

STICHWORTVERZEICHNIS

E

Eisengluconat **E 579**

Eisen-II-gluconat **E 579**

Eisenlactat **E 585**

Eisen-II-lactat **E 585**

Eisenoxide/Eisenhydroxide **E 172**

Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose **E 469**

Erythrit **E 968**

Erythrosin **E 127**

Essigsäure **E 260**

Ester der Mono-und Diglyceride

von Speisefettsäuren E 472 a bis E 472 f

Ethylcellulose **E 462**

Ethyllaurylarginat **E 243**

Euchema-Algen (verarbeitete) **E 407 a**

Extrakt aus Rosmarin **E 392**

F

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**

Glycerindiacetat **E 1517**
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**
4-Hexylresorcin **E 586**
Hirschhornsalz **E 503 i, ii**
Hydriertes Poly-1-decen **E 907**
Hydroxypropylcellulose **E 463**
Hydroxypropylmethylcellulose **E 464**
Hydroxypropyldistärkephosphat **E 1442**
Hydroxypropylstärke **E 1440**

I

Indigotin **E 132**
Inosinsäure und ihre Salze (Inosinate) **E 630 bis E 633**
Invertase **E 1103**
Isoascorbinsäure **E 315**
Isobutan **E 943b**
Isomalt **E 953**

J

Johannisbrotkernmehl **E 410**

STICHWORTVERZEICHNIS

K

Kaliumacetat **E 261**

Kaliumalginat **E 402**

Kaliumaluminiumsilikat **E 555**

Kaliumbenzoat **E 212**

Kaliumcarbonat und -hydrogencarbonat **E 501 i, ii**

Kaliumchlorid **E 508**

Kaliumcitrate **E 332 i, ii**

Kaliumferrocyanid **E 536**

Kaliumgluconat **E 577**

Kaliumhydroxid **E 525**

Kaliumlactat **E 326**

Kaliummalat **E 351**

Kaliumnitrat **E 252**

Kaliumnitrit **E 249**

Kaliumphosphate **E 340 i bis iii**

Kaliumpolyphosphat **E 452 ii**

Kaliumsorbit **E 202**

Kaliumsulfat und- hydrogensulfat **E 515 i, ii**

Kalkmilch **E 526**

Kaolin **E 559**

Karayagummi **E 416**

Karmin, echtes **E 120**

Kieselsäure **E 551**

Kohlendioxid **E 290**

Kolophonester **E 445**

Konjak-Glucomannan **E 425**

Konjak-Gummi **E 425**

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**
Mikrokristallines Wachs **E 905**
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**

STICHWORTVERZEICHNIS

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**

Natriumcarboxymethylcellulose, vernetzte **E 468**

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**

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**
Neotam **E 961**
Nisin **E 234**
Nitrate **E 251, E 252**

O

Octylgallat **E 311**
Oleate **E 433, E 476, E 494**
Oxidierter Stärke **E 1404**

P

Parahydroxy-Benzoesäure (PHB)- Ester und Salze **E 214 bis E 219**
Patentblau **E 131**
Pektin **E 440 i**
Pentatrium- bzw. Pentakaliumtriphosphat **E 451 i,ii**
Pflanzenkohle **E 153**
Phosphatiertes Distärkephosphat **E 1413**
Phosphate **E 101, E 339, E 340, E 341, E 343, E 442, E 450, E 451, E 452, E 541, E 1410, E 1412, E 1413, E 1414, E 1442**
Phosphorsäure **E 338**
Polydextrose **E 1200**
Polyethylenwachsoxidate **E 914**
Polyglycerinester von Speisefettsäuren **E 475**
Polyglycerin-Polyricinoleat **E 476**
Polyethylenglycol **E 1521**
Polyoxyethylensorbitanmonolaureat, Polysorbat 20 **E 432**
Polyoxyethylen-sorbitanmonooleat, Polysorbat 80 **E 433**
Polyoxyethylensorbitanmonopalmitat, Polysorbat 40 **E 434**

STICHWORTVERZEICHNIS

Polyoxyethylensorbitanmonostearat, Polysorbat 60 **E 435**

Polyoxyethylensorbitantristearat, Polysorbat 65 **E 436**

Polyoxyethylenstearat **E 431**

Polyoxyethylen 40 stearat **E 431**

Polyoxyethylen 40 monostearat **E 431**

Polyoxyl 40 Stearat **E 431**

Polyvinylalkohol **E 1203**

Polyvinylpyrrolidon **E 1202**

Polyvinylpyrrolidon **E 1201**

Ponceau 4R **E 124**

Pottasche **E 501 i, ii**

Propan **E 944**

Propionsäure und Propionate **E 280 bis E 283**

Propylgallat **E 310**

Propylenglycol **E 1520**

Propylenglycolester von Speisefettsäuren **E 477**

Propylenglykolalginat **E 405**

Pullulan **E 1204**

Q

Quillayaextrakt **E 999**

R

Riboflavin, Vitamin B2 **E 101 i**

Riboflavin-5-phosphat **E 101 ii**

Rosmarinextrakt **E 392**

Rubinpigment, Litholrubin BK **E 180**

S

Saccharin **E 954**

Saccharoseacetatisobutyrat **E 444**

Salzsäure **E 507**

Sauerstoff **E 948**
Saures Natriumaluminiumphosphat **E 541**
Schellack **E 904**
Schwarz PN **E 151**
Schwefeldioxid und Verbindungen **E 220 - E 225, E 226 - 228**
Schwefelsäure **E 513**
Silber **E 174**
Silikate **E 552, E 553, E 554, E 555, E 556, E 559**
Siliziumdioxid **E 551**
Soda **E 500 i**
Sojabohnen-Polyose **E 426**
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**
Stärkealuminiumoctenylsuccinat **E 1452**
Stärkenatrium-Octenyl-Succinat **E 1450**
Stearate **E 304, E 431, E 435, E 436, E 491**
Stearinsäure **E 570**
Stearinsäure (Natrium-, Kalium- und Calciumsalze,
und verwandter Speisefettsäuren) **E 470 a**
Stearoyltartrat **E 483**
Steviolglycoside **E960**
Stickstoff **E 941**
Sucralose **E 955**
Sulfite **E 220 - E 224, E 226 - E 228**
Sulfitlaugen - Zuckercouleur **E 150 b**
Sunsetgelb FCF **E 110**

STICHWORTVERZEICHNIS

T

- Talkum **E 553 b**
- Tarakernmehl **E 417**
- Tartrazin **E 102**
- Tertiäres Butylhydrochinon **E 319**
- Tetrakaliumdiphosphat **E 450 v**
- Tetranatriumdiphosphat **E 450 iii**
- Thaumatococcus **E 957**
- Thermooxydiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren **E 479 b**
- Thiabendazol **E 233**
- Titandioxid **E 171**
- Tocopherole **E 306**
- Tragant **E 413**
- Tratrate **E 335, E 336, E 337, E 354, E 483**
- Triacetin **E 1518**
- Triammoncitrat **E 380**
- Trinatriumdiphosphat **E 450 ii**
- Tri-Calciumphosphat **E 341 iii**
- Triethylcitrat **E 1505**
- Tri-Natriumphosphat **E 339 iii**

V

- Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose **E 468**

W

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

X

- Xanthan **E 415**
- Xylit **E 967**

Z

Zinkacetat **E 650**

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

Zuckercouleur **E 150 a**

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

Wichtig

Selbstverständlich erarbeiten wir alle Inhalte unserer Ratgeber sorgfältig. Dennoch können wir nicht garantieren, dass alles vollständig und aktuell ist bzw. sich seit dem Druck keine Gesetzesänderung ergeben hat.

Unsere Ratgeber dienen Ihnen als Erstinformation. Sie enthalten die häufigsten Fragen, viele anschauliche Beispiele, Hinweise auf Stolpersteine und einen Überblick über die wichtigsten gesetzlichen Regelungen. Bei individuellen Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:
050/258-0

Weitere Informationen finden Sie auch im Internet:
www.ak-vorarlberg.at

Alle AK Publikationen stehen zum Download für Sie bereit:
www.ak-vorarlberg.at/broschueren

Weitere Bestellmöglichkeiten:

- E-Mail: bestellen@ak-vorarlberg.at
- Bestelltelefon: 050/258-8000

Impressum

Herausgeber: Arbeiterkammer Vorarlberg
Widnau 2-4, 6800 Feldkirch, Telefon 050/258-0, Fax 050/258-1001
kontakt@ak-vorarlberg.at, www.ak-vorarlberg.at
Titelbild: © Korta - stock.adobe.com, U2: © Georg Alfare
Autor: Mag. Thomas Gschaar (AK NÖ)
Druck: Druckerei Wenin, Dornbirn
Stand: Mai 2018



Konsumentenberatung

Widnau 2 – 4, 6800 Feldkirch

Telefon 050/258-3000

Fax 050/258-3001

konsumentenberatung@ak-vorarlberg.at

www.ak-vorarlberg.at