

LEBENSMITTEL- ZUSATZSTOFFE

EIN LEITFADEN ZU E-NUMMERN FÜR
LEBENSMITTEL



WIEN

GERECHTIGKEIT MUSS SEIN



Jährlich helfen die österreichischen Arbeiterkammern Hunderttausenden Konsumentinnen und Konsumenten bei ihren Sorgen. Die AK setzt sich für mehr Konsumentenschutz ein und hilft, dass Sie fair behandelt werden.

Herbert Tumpel

E-NUMMERNLISTE

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

Auflage Jänner 2011

EINLEITUNG

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

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

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

Zur groben Orientierung dient die folgende Aufstellung:

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

LITERATURLISTE

Zur Erstellung der Liste wurde unter anderem folgende Literatur verwendet:

Toxikologisch-hygienische Beurteilung von Lebensmittelinhaltsstoffen und Zusatzstoffen

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

Toxikologie der Nahrungsmittel

E. Lindner, Georg Thieme Verlag

Lebensmittelführer Fleisch, Fisch

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

Lebensmittelchemie

W. Baltes, Springer Verlag

Lebensmittelzutatenliste

Verbraucherzentrale Hamburg

GU-Kompass E-Nummern

I. Elmadfa et al, Gräfe und Unzer Verlag

E-Nummern Liste

Öko-Test

Chemie in Lebensmitteln

Katalyse Umweltgruppe Köln

Lehrbuch der Lebensmittelchemie

J. Schormüller, Springer Verlag

Farbstoffe in Lebensmitteln und Arzneimitteln

B. Bertram, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|-----------------|--|--|
| 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, Aromalikäör

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 128 | Rot 2g; rot | allergische Reaktionen möglich |
| 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 |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Liköre, Fischrogen

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fruchtgelees, Lachsersatz, Süßwaren

synthetisch; Cocktail-Kirschen

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für „Breakfast-Sausages“

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; Speiseeis, Süßwaren

synthetisch; für Glasuren, Getränke, Süßwaren

synthetisch; für Glasuren, Getränke, Süßwaren

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|--------------------|--|--|
| E 133 | Brillantblau; blau | Im Tierversuch wurden in hohen Konzentrationen Ablagerungen in Nieren und Lymphgefäßen festgestellt. |
| 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 | gilt heute als unproblematisch durch Reduzierung der toxischen Nebenprodukte |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; Zuckerwaren, Getränke

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 Ammoniumsulfid; für Backwaren, Essig, Spirituosen

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|---------------------------------------|---|---|
| E 151 | Brillantschwarz BN, Schwarz PN; schwarz | allergische Reaktionen möglich |
| E 153 | Pflanzkohle; schwarz | durch moderne Herstellungsprozesse wird die Entstehung von krebserregendem Benzpyren verhindert |
| E 154 | Braun FK; gelblich-braun | Schädigung von Leber und Herz im Tierversuch, allergische Reaktion möglich |
| 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/Capsorubin; orange-rot | unbedenklich |
| E 160 d | Lycopin; orange | unbedenklich |
| E 160 e | Beta-Apo-8'-Carotinal (C30); orange | gilt als unbedenklich |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fischrogen, Saucen, Lakritze

durch Verkohlung organischer Substanzen; für Wachsüberzüge (Käse)

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für geräucherte Heringe aus England und Norwegen

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

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|--------------------|--|--|
| E 160 f | Beta-Apo-8'-Carotinsäure (C 30) Ethylester; orange | gilt als unbedenklich |
| E 161 b | Lutein; gelb | unbedenklich |
| E 161 g | Canthaxanthin; orange-rot | Verdacht auf Leberschäden, in hohen Konzentrationen Auswirkungen auf Augennetzhaut |
| E 162 | Betanin; rot | unbedenklich |
| E 163 | Anthocyane; rot, blau, violett | unbedenklich |
| 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 |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

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;
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

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|--------------------|---|--|
| E 175 | Gold; gold | in hohen Konzentrationen Nierenschäden, allergische Reaktionen |
| E 180 | Rubinpigment, Lithorubin BK; rot | Nebenwirkungen auf Nieren, Schilddrüsen, Milz im Tierversuch, allergische Reaktionen möglich |
| E 200 | Sorbinsäure | unbedenklich |
| E 202 | Kaliumsorbat | unbedenklich |
| 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 - 219 | Parahydroxy Benzoesäure (PHB)-Ester und Salze | allergische Reaktionen möglich |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

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

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

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|--|---|--|
| E 220 - 225 E 226 - 228 | Schwefeldioxid und Verbindungen (Sulfite) | Kopfschmerzen, Übelkeit, Asthma, Reizungen des Magens, anaphylaktische Schocks bekannt |
| E 230 | Biphenyl, Diphenyl | Nierenschäden und Blasenkrebs, Verminderung der Fruchtbarkeit und des Wachstums bei Ratten im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid |
| E 231 | Orthophenylphenol | Nierenschäden und Blasenkrebs im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid |
| E 232 | Natriumorthophenylphenolat | Nierenschäden und Blasenkrebs im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid |
| E 233 | Thiabendazol | Nierenschäden und Blasenkrebs im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid |
| E 234 | Nisin | Antibiotikum, mit eingeschränktem Wirkungsbereich |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

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

synthetisch; für Zitrusfrüchte (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden)

synthetisch; für Zitrusfrüchte (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden)

synthetisch; für Zitrusfrüchte (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden)

synthetisch; für Zitrusfrüchte und Bananen (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden)

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 Methylcarbammat (ein Pestizid), darf im Endprodukt nicht mehr nachweisbar sein |
| 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; 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, kohlenstoffhaltige 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 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 |
| E 330 | Citronensäure | gilt als Zusatzstoff unbedenklich, bei Verzehr großer Mengen örtliche Reizungen und Zahnverfall |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für haltbar gemachte Fleisch- und Fischerzeugnisse

synthetisch; für haltbar gemachte Fleisch- und Fischerzeugnisse

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

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

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|-------------------------|-------------------------------|---|
| 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

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-orthosphosphat | 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 |

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

| 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, Instanddesserts

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 Nahrungsmittel genutzt |
| E 410 | Johannisbrotkernmehl | altbewährtes Abführmittel |
| E 412 | Guarkernmehl | führt zu Blähungen und Bauchkrämpfen nach Verzehr großer Mengen |
| E 413 | Traganth | allergische Reaktionen möglich, Kontaktdermitis |
| E 414 | Gummi arabicum | selten auftretende Überempfindlichkeit |
| E 415 | Xanthan | in hohen Dosen im Tierversuch Durchfall erzeugend |
| E 416 | Karayagummi | abführende Wirkung, Behinderung der Aufnahme von Mineralstoffen 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 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 |

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

synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts

synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|-----------------|--|--|
| 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 |
| E 440 ii | Amidiertes Pektin | unbedenklich |
| E 442 | Ammoniumphosphatide | keine Nebenwirkungen bekannt |
| E 444 | Saccharoseacetat-isobutyrat | im Tierversuch (Hund) reversible Leber- und Galleschäden |
| E 445 | Glycerinester aus Wurzelharz, Kolophonester | keine Nebenwirkungen bekannt |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

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

aus Pektin durch Behandlung mit Ammoniak; für Gelierhilfen,
Marmeladen

synthetisch; für Schokolade

synthetisch; für aromatisierte nichtalkoholische, trübe Getränke

synthetisch; für aromatisierte nichtalkoholische, trübe Getränke

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|-----------------------------|--|---|
| 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 | Pentatrium-, Pentakalium-triphosphat | die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen |
| E 452 i, ii, iii, iv | Natrium-, Kalium-, Natriumcalcium- Calciumpolyphosphat | die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Schmelzkäse, Fleischerzeugnisse

synthetisch; für Schmelzkäse, Fleischerzeugnisse

synthetisch; für Pflanzeneiweißgetränke

synthetisch; für Speiseeis, Desserts

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|--------------------|---|--|
| E 459 | Beta-Cyclodextrin | keine Angaben |
| E 460 i, ii | Mikrokristalline Cellulose, Cellulose Pulver | unbedenklich |
| E 461 | Methylcellulose | unbedenklich |
| E 463 - 465 | Hydroxypropyl-, Hydroxypropylmethyl- bzw. Methylethylcellulose | unbedenklich |
| E 466 | Carboxymethyl-Cellulose, Na-Carboxymethylcellulose | allergische Reaktionen möglich, abführende Wirkung möglich |
| 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 |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Waren in Tabletten- u. Drageeform

aus Holz oder Baumwollabfällen; für Speiseeis, als Fettersatzstoff eingesetzt

synthetisch aus Zellulose; für Kartoffelwaffeln

synthetisch aus Zellulose; für Fertiggerichte, Brot und Backwaren

synthetisch aus Zellulose; für Backzutaten, Schmelzkäse, fertige Kuchenmischungen

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

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|--------------------|---|--|
| 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 | Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | gilt als unbedenklich |
| 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 |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

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

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

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|-------------------------|---|--|
| 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 |
| 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 |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

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

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

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|--------------------|---|--|
| E 513 | Schwefelsäure | in den üblicherweise verwendeten Mengen unbedenklich, 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 |
| E 521 | Aluminiumnatriumsulfat | steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit |
| E 522 | Aluminiumkaliumsulfat | steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit |
| E 523 | Aluminiumammoniumsulfat | steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

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

synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse

synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse

synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|----------------------------------|--|---|
| 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 |
| E 535 - 536 und E 538 | Natrium-, Kalium- bzw. Calciumferrocyanid | im Tierversuch nierenschädigend |
| E 541 | Saures Natriumalu- miniumphosphat | kann zu einer Alumi- niumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit |
| E 551 | Kieselsäure, Siliziumdioxid | unbedenklich |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

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

synthetisch; für Speisesalz, Wein

synthetisch; als Backtriebmittel

synthetisch; als Trennmittel

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|----------------|---|--|
| E 552 | Calciumsilikate | unbedenklich |
| E 553 a | i Magnesiumsilikat, ii Magnesiumtrisilikat | unbedenklich |
| E 553 b | Talkum | unbedenklich |
| E 554 | Natriumaluminium- silikat | kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit |
| E 555 | Kaliumaluminiumsilikat | kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit |
| 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 |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|--------------------|------------------------------|--|
| 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. Kaliumgluconat | 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 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 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 900 | Dimethylpolysiloxan | keine abschließende Bewertung möglich |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

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; für Marmeladen, Kaugummi, Kartoffelprodukte; zur Schaumverhütung eingesetzt

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|----------|--------------------------|--|
| E 901 | Bienenwachs | unbedenklich |
| E 902 | Candelillawachs | unbedenklich |
| E 903 | Carnaubawachs | unbedenklich |
| E 904 | Schellack | unbedenklich |
| E 912 | Montansäureester | im Tierversuch gesundheitsschädliche Auswirkungen, keine abschließende Bewertung möglich |
| E 914 | Polyethylenwachs-oxidate | unbedenklich |
| E 927 | Carbamid | unbedenklich |
| E 938 | Argon | unbedenklich |
| E 939 | Helium | unbedenklich |
| E 941 | Stickstoff | unbedenklich |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

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

natürlich aus Braunkohle; zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten

synthetisch; zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten

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

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|--------------|--|--|
| E 942 | Distickstoffmonoxid (Lachgas) | gilt als unbedenklich, am Treibhauseffekt beteiligt |
| E 948 | Sauerstoff | unbedenklich |
| E 950 | Acesulfam K | gilt als unbedenklich, die meisten Studien stammen vom Hersteller |
| E 951 | Aspartam | unverträglich für Patienten mit Phenylke- tonurie |
| 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 Dosie- rung Blasenkrebs im Tierversuch |
| E 957 | Thaumatin | der natürliche Süßstoff gilt als toxikologisch unbedenklich |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

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

natürlicher Luftbestandteil; als Treib- und Schutzgas eingesetzt

synthetisch; für Light-Produkte

synthetisch; für Light-Produkte

synthetisch; für Light-Produkte

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

synthetisch; als Zuckerersatz

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

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|--------------------|---------------------|---|
| E 959 | Neohesperidin DC | unbedenklich |
| 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 999 | Quillayaextrakt | enthält Blutgifte, (Saponine), aber in den verwendeten Mengen unbedenklich |
| E 1105 | Lysozym | Probleme für Hühner-eiallergiker möglich |
| 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 |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

aus unreifen Bitterorangen; als Süßstoff und Geschmacksverstärker

durch katalytische Hydrierung von Maltose; als Süßungsmittel und Feuchteregulator

durch katalytische Hydrierung von Lactose; als Süßungsmittel und Trägerstoff

durch katalytische Hydrierung von Xylan; als Süßungsmittel und Trägerstoff

natürlich aus Rinde des Quillayabaumes; für aromatisierte nichtalkoholische Getränke

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

synthetisch; als Feuchteregulator

synthetisch; Flockungsmittel für Wein, Diätahrung und Süßungsmittel

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|--------------------------|--|--|
| E 1202 | Polyvinylpolypyrrolidon | gilt als harmlos, da im Lebensmittel nicht mehr oder nur in geringer Menge vorhanden |
| E 1404 | Oxidierter Stärke | unbedenklich |
| E 1410 und E 1412 | Mono- bzw. Distärkephosphat/NMP bzw. POC | unbedenklich |
| E 1413 | Phosphatiertes Distärkephosphat | unbedenklich |
| E 1414 | Acetyliertes Distärkephosphat | unbedenklich |
| E 1420 | Acetylierte Stärke | unbedenklich |
| E 1422 | Acetyliertes Distärkeadipat | unbedenklich |
| E 1440 | Hydroxypropylstärke | unbedenklich |
| E 1442 | Hydroxypropyl-Distärkephosphat | unbedenklich |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; Flockungsmittel für Wein, Diätahrung und Süßungsmittel

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

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

synthetische Stärkeverbindung; als Verdickungsmittel in Saucen, Dressings, Fertiggerichten

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

| E-NUMMER | NAME | BEMERKUNG |
|---------------|------------------------------------|----------------------------|
| E 1450 | Stärkenatrium- Octenyl-Succinat | unbedenklich |
| E 1505 | Triethylcitrat | vermutlich unbedenklich |
| E 1518 | Glycerintriacetat/ Triacetin | vermutlich unbedenklich |

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetische Stärkeverbindung; für Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen

synthetisch; für Eiklarpulver

synthetisch; als Trägerstoff

STICHWORTVERZEICHNIS

A

Acesulfam K **E 950**

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

Acetylierte Stärke **E 1420**

Acetyliertes Distärkeadipat **E 1422**

Acetyliertes Distärkephosphat **E 1414**

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

Agar-Agar **E 406**

Alginate **E 403, E 405, E 406**

Alginsäure **E 400**

Allurarot **E 129**

Alpha-Tocopherol **E 307**

Aluminium **E 173**

Aluminiumammoniumsulfat **E 523**

Aluminiumkaliumsulfat **E 522**

Aluminiumnatriumsulfat **E 521**

Aluminiumsilikat **E 559**

Aluminiumsulfat **E 520**

Amaranth **E 123**

Amidiertes Pektin **E 440 ii**

Ammoniak - Zuckercouleur **E 150 c**

Ammoniumalginat **E 403**

Ammoniumcarbonat und -hydrogencarbonat **E 503 i, ii**

Ammoniumhydroxid **E 527**

Ammoniumphosphatide **E 442**

Ammoniumsulfat **E 517**

Ammonsulfit - Zuckercouleur **E 150 d**

Anthocyane **E 163**

Äpfelsäure **E 296**

Argon **E 938**

Ascorbinsäure **E 300**

Ascorbylpalmitat, Ascorbylstearat **E 304 i, ii**

Aspartam **E 951**

Azorubin, Carmoisin **E 122**

B

Bentonit **E 558**

Benzoessäure **E 210**

Bernsteinsäure **E 363**

Beta-Apo-8'-Carotinal (C30) **E 160 e**

Beta-Apo-8'-Carotinsäure (C 30) Ethylester **E 160 f**

Beta-Carotin **E 160 a ii**

Beta-Cyclodextrin **E 459**

Betanin **E 162**

Bienenwachs **E 901**

Biphenyl, Diphenyl **E 230**

Bittererde **E 530**

Bixin, Norbixin **E 160 b**

Borax **E 285**

Borsäure **E 284**

Brillantblau **E 133**

Brillantschwarz BN, PN **E 151**

Brilliantssäuregrün **E 142**

Braun FK **E 154**

Braun HT **E 155**

Butylhydroxyanisol (BHA) **E 320**

Butylhydroxytoluol (BHT) **E 321**

C

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

Calciumacetat **E 263**

Calciumalginat **E 404**

Calciumaluminiumsilikat **E 556**

Calciumbenzoat **E 213**

Calciumcarbonat **E 170 i, ii**

Calciumchlorid **E 509**

Calciumcitrate **E 333 i, ii, iii**

Calciumdihydrogendiphosphat **E 450 vii**

STICHWORTVERZEICHNIS

- 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**

STICHWORTVERZEICHNIS

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**
- Hirschhornsatz **E 503 i, ii**
- Hydroxypropylcellulose **E 463**
- Hydroxypropylmethylcellulose **E 464**
- Hydroxypropyldistärkephosphat **E 1442**
- Hydroxypropylstärke **E 1440**

I, J

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

K

Kaliumacetat **E 261**

Kaliumalginat **E 402**

Kaliumaluminiumsilikat **E 555**

Kaliumbenzoat **E 212**

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

Kaliumchlorid **E 508**

Kaliumcitrate **E 332 i, ii**

Kaliumferrocyanid **E 536**

Kaliumgluconat **E 577**

Kaliumhydroxid **E 525**

Kaliumlactat **E 326**

Kaliummalat **E 351**

Kaliumnitrat **E 252**

Kaliumnitrit **E 249**

Kaliumphosphate **E 340 i bis iii**

Kaliumpolyphosphat **E 452 ii**

Kaliumsorbit **E 202**

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

Kalkmilch **E 526**

Kaolin **E 559**

Karayagummi **E 416**

Karmin, echtes **E 120**

Kieselsäure **E 551**

Kohlendioxid **E 290**

Kolophonester **E 445**

Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline **E 141 i, ii**

Kurkumin **E 100**

L

L (+) - Weinsäure **E 334**

Lachgas **E 942**

Lactate **E 325, E 326, E 327, E 585**

Lactit **E 966**

STICHWORTVERZEICHNIS

L-Ascorbinsäure **E 300**

Lecithin **E 322**

Lutein **E 161 b**

Lycopin **E 160 d**

Lysozym **E 1105**

M

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

Magnesiumchlorid **E 511**

Magnesiumhydroxid **E 528**

Magnesiumoxid (Magnesia) **E 530**

Magnesiumsalze der Fettsäuren **E 470 b**

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

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

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

Mannit **E 421**

Meta-Weinsäure **E 353**

Methylcellulose **E 461**

Methylethylcellulose **E 465**

Milchsäure **E 270**

Monostärkephosphat **E 1410**

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

Monocalciumphosphat **E 341 i**

Monokaliumtartrat (Weinstein) **E 336 i**

Monomagnesiumphosphat **E 343 i**

Mononatriumphosphat **E 339 i**

Mononatriumtartrat **E 335 i**

Montansäureester **E 912**

N

Natamycin **E 235**

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

Natriumacetate **E 262 i, ii**

Natriumalginat **E 401**
Natriumaluminiumphosphat (saures) **E 541**
Natriumaluminiumsilikat **E 554**
Natriumbenzoat **E 211**
Natriumcalciumpolyphosphat **E 452 iii**
Natriumcarbonat, -hydrogencarbonat
und -sesquicarbonat **E 500 i, ii, iii**
Natriumcitrate **E 331 i, ii, iii**
Natriumferrocyanid **E 535**
Natriumgluconat **E 576**
Natriumhydroxid **E 524**
Natriumisoascorbat **E 316**
Natriumkaliumtartrat **E 337**
Natriumlactat **E 325**
Natrium-L-Ascorbat **E 301**
Natriummalate **E 350 i, ii**
Natriumnitrat **E 251**
Natriumnitrit **E 250**
Natriumorthophenylphenolat **E 232**
Natriumpolyphosphat **E 452 i**
Natriumstearoyl-2-lactylat **E 481**
Natriumsulfat und -hydrogensulfat **E 514 i, ii**
Natriumtetraborat **E 285**
Natron **E 500 ii**
Natronlauge **E 524**
Neohesperidin DC **E 959**
Nisin **E 234**
Nitrate **E 251, E 252**

O

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

STICHWORTVERZEICHNIS

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**

Phospatiertes 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**

Polyethylenwachsoxidate **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 **E 151**
Schwefeldioxid und Verbindungen **E 220 - E 225, E 226 - 228**
Schwefelsäure **E 513**
Silber **E 174**
Silikate **E 552, E 553, E 554, E 555, E 556, E 559**
Siliziumdioxid **E 551**
Soda **E 500 i**
Sorbate **E 202, E 203, E 432, E 433, E 434, E 435, E 436**
Sorbinsäure **E 200**
Sorbit, Sorbitsirup **E 420 i, ii**
Sorbitanmono- bzw. Tristearat **E 491 und E 492**
Sorbitanmonolaurat **E 493**
Sorbitanmonooleat **E 494**
Sorbitanmonopalmitat **E 495**
Stärkenatrium-Octenyl-Succinat **E 1450**
Stearate **E 304, E 431, E 435, E 436, E 491**
Stearinsäure **E 570**
Stearinsäure (Natrium-, Kalium- und Calciumsalze,
und verwandter Speisefettsäuren) **E 470 a**
Stearoyltartrat **E 483**
Stickstoff **E 941**
Sulfite **E 220 - E 225, E 226 - E 228**

STICHWORTVERZEICHNIS

Sulfitlaugen - Zuckercouleur **E 150 b**

Sunsetgelb FCF **E 110**

T

Talkum **E 553 b**

Tarakernmehl **E 417**

Tartrazin **E 102**

Tetrakaliumdiphosphat **E 450 v**

Tetranatriumdiphosphat **E 450 iii**

Thaumatococcus **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**

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

Triacetin **E 1518**

Triammoncitrat **E 380**

Trinatriumdiphosphat **E 450 ii**

Tri-Calciumphosphat **E 341 iii**

Triethylcitrat **E 1505**

Tri-Natriumphosphat **E 339 iii**

W, X, Y, Z

Weinsäure (L (+)) **E 334**

Xanthan **E 415**

Xylit **E 967**

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

Zuckercouleur **E 150 a**

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

Ich will nicht übervorteilt werden.

WIEN.ARBEITERKAMMER.AT



Diese Broschüre erhalten Sie unter (01) 310 00 10 333

**ALLE AKTUELLEN AK BROSCHÜREN FINDEN SIE IM INTERNET ZUM BESTELLEN
UND DOWNLOAD**

■ <http://wien.arbeiterkammer.at/publikationen>

Weitere Bestellmöglichkeiten

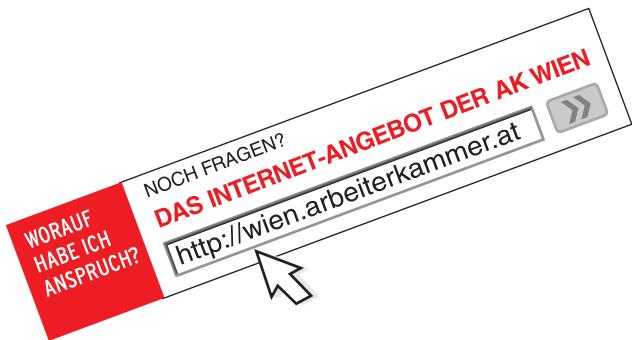
- Bestelltelefon: (01) 501 65 401
- E-Mail: bestellservice@akwien.at

Artikelnummer **333 / 2**

Stand: Mai 2011

Zulassungsnummer: 02Z034648 M

Medieninhaber: Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien,
Prinz Eugen Straße 20-22, 1040 Wien, Telefon: (01) 501 65 0
Hersteller: TDS Sares, 1190 Wien, Muthgasse 68
Verlags- und Herstellort: Wien



- 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