

# E-NUMMERN

LEITFADEN DURCH DIE LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE



**AK  
INFORMIERT**  
- ermöglicht durch  
den gesetzlichen AK  
Mitgliedsbeitrag



**GERECHTIGKEIT MUSS SEIN**



**Renate Anderl**

AK PRÄSIDENTIN

**„** Die AK setzt sich für mehr Konsumentenschutz ein und hilft, dass Sie fair behandelt werden. Jährlich helfen wir rund 390.000-mal Menschen bei ihren Anliegen in unseren Konsumentenberatungen.

# 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: 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
<b>E 100</b>	Kurkumin; orange-gelb	unbedenklich
<b>E 101 i</b>	Riboflavin, Vitamin B2; gelb, orange-gelb	unbedenklich
<b>E 101 ii</b>	Riboflavin-5-phosphat; gelb	unbedenklich
<b>E 102</b>	Tartrazin; zitronengelb	allergische Reaktionen, insbesondere bei Asthmatikern und bei Aspirinunverträglichkeit
<b>E 104</b>	Chinolingelb; gelb	allergische Reaktionen möglich; im Tierversuch Lebertumore bei Ratten bei reinem Chinolin
<b>E 110</b>	Gelborange S, Sunsetgelb FCF; gelborange	allergische Reaktionen, insbesondere bei Aspirinunverträglichkeit, im Tierversuch Nierentumore
<b>E 120</b>	Echtes Karmin - Cochenille; rot	allergische Reaktionen möglich
<b>E 122</b>	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, Fruchtessenzen, 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
<b>E 123</b>	Amaranth; rot	allergische Reaktionen insbesondere bei Aspirinunverträglichkeit
<b>E 124</b>	Cochenillerot A, Ponceau 4R; rot	allergische Reaktionen insbesondere bei Aspirinunverträglichkeit
<b>E 127</b>	Erythrosin; rosa	gelegentlich allergische Reaktionen, Verdacht auf Schilddrüsentumor bei Tieren, Verdacht auf Hyperaktivität
<b>E 129</b>	Allurarot; rot	allergische Reaktionen möglich, Verdacht auf Hyperaktivität und Neurodermitis
<b>E 131</b>	Patentblau V	unbedenklich
<b>E 132</b>	Indigotin; blau	unbedenklich, ev. Probleme in Zusammenhang mit Nitrit
<b>E 133</b>	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, Lachsersatz, 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
<b>E 140 i, ii</b>	Chlorophyll und Chlorophyllin; grün	unbedenklich
<b>E 141 i, ii</b>	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline; grün	unbedenklich
<b>E 142</b>	Brillantsäuregrün, Grün S; grün	unbedenklich
<b>E 150 a</b>	Zuckercouleur; braun-schwarz	unbedenklich
<b>E 150 b</b>	Sulfitlaugen - Zuckercouleur; braun-schwarz	unbedenklich
<b>E 150 c</b>	Ammoniak - Zuckercouleur; braun-schwarz	gilt heute als unproblematisch durch Reduzierung der toxischen Nebenprodukte
<b>E 150 d</b>	Ammonsulfit-Zuckercouleur; braun-schwarz	unproblematisch durch Reduzierung der toxischen Nebenprodukte
<b>E 151</b>	Brillantschwarz BN, Schwarz PN; schwarz	allergische Reaktionen möglich
<b>E 153</b>	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 Ammoniumsulfid; für Backwaren, Essig, Spirituosen

---

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fischrogen, Saucen, Lakritze

---

durch Verkohlung organischer Substanzen; für Wachsüberzüge (Käse)

---

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
<b>E 155</b>	Braun HT; rötlich-braun	allergische Reaktionen möglich
<b>E 160 a i</b> <b>E 160 a ii</b>	gemischte Carotine, Beta-Carotin; orange bis gelb	unbedenklich
<b>E 160 b</b>	Bixin, Norbixin; orange	unbedenklich
<b>E 160 c</b>	Capsanthin/Capso- rubin; orange-rot	unbedenklich
<b>E 160 d</b>	Lycopin; orange	unbedenklich
<b>E 160 e</b>	Beta-Apo-8'-Carotinal (C30); orange	gilt als unbedenklich
<b>E 161 b</b>	Lutein; gelb	unbedenklich
<b>E 161 g</b>	Canthaxanthin; orange-rot	Verdacht auf Leber- schäden, in hohen Konzentrationen Auswirkungen auf Augennetzhaut
<b>E 162</b>	Betanin; rot	unbedenklich
<b>E 163</b>	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
<b>E 170 i, ii</b>	Calciumcarbonat; weiß	unbedenklich
<b>E 171</b>	Titandioxid; weiß	unbedenklich
<b>E 172</b>	Eisenoxide/Eisenhydroxide; gelb, rot, schwarz	unbedenklich
<b>E 173</b>	Aluminium; silbern	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
<b>E 174</b>	Silber; silbern	kann im Gewebe abgelagert werden
<b>E 175</b>	Gold; gold	in hohen Konzentrationen Nierenschäden, allergische Reaktionen
<b>E 180</b>	Rubinpigment, Litholrubin BK; rot	Nebenwirkungen auf Nieren, Schilddrüsen, Milz im Tierversuch, allergische Reaktionen möglich
<b>E 200</b>	Sorbinsäure	unbedenklich
<b>E 202</b>	Kaliumsorbitat	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
<b>E 203</b>	Calciumsorbit	unbedenklich
<b>E 210</b>	Benzoessäure	allergische Reaktionen möglich
<b>E 211</b>	Natriumbenzoat	allergische Reaktionen möglich
<b>E 212</b>	Kaliumbenzoat	allergische Reaktionen möglich
<b>E 213</b>	Calciumbenzoat	allergische Reaktionen möglich
<b>E 214 - 215</b> <b>E 218 - 219</b>	Parahydroxy Benzoesäure (PHB)-Ester und Salze	allergische Reaktionen möglich
<b>E 220 - 224</b> <b>E 226 - 228</b>	Schwefeldioxid und Verbindungen (Sulfite)	Kopfschmerzen, Übelkeit, Asthma, Reizungen des Magens, anaphylaktische Schocks bekannt
<b>E 234</b>	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
<b>E 235</b>	Natamycin	ist eigentlich ein Antibiotikum, daher allmähliche Resistenzentwicklung bei Krankheitskeimen zu erwarten
<b>E 239</b>	Hexamethylenetetramin	wirkt als Formaldehydabspalter, allergische Reaktionen möglich
<b>E 242</b>	Dimethyldicarbonat	zersetzt sich zu Methylalkohol, Kohlendioxid und O-Methylcarbamat, darf im Endprodukt nicht mehr nachweisbar sein
<b>E 243</b>	Ethyllaurylarginat (LAE)	Verwendung wird als technisch notwendig angesehen
<b>E 249</b>	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
<b>E 250</b>	Natriumnitrit	Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, hemmt die Sauerstoffaufnahme im Blut, entsteht auch beim Warmhalten von Gemüse, schädlich für Kleinkinder
<b>E 251</b>	Natriumnitrat	wird im Körper zu Nitrit umgewandelt (siehe E 249, E 250), Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, natürliches Vorkommen in Blattsalat, Spinat, schädlich für Kleinkinder
<b>E 252</b>	Kaliumnitrat	wird im Körper zu Nitrit umgewandelt (siehe E 249, E 250), Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, natürliches Vorkommen in Blattsalat, Spinat, schädlich für Kleinkinder
<b>E 260</b>	Essigsäure	unbedenklich
<b>E 261</b>	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
<b>E 262 i, ii</b>	Natriumacetate	unbedenklich
<b>E 263</b>	Calciumacetat	unbedenklich
<b>E 270</b>	Milchsäure	Lebensmittel für Säuglinge dürfen keine D-Milchsäure enthalten
<b>E 280 - 283</b>	Propionsäure und Propionate	krebsähnliche Veränderungen des Vormagens bei der Ratte (beim Menschen nicht vorhanden)
<b>E 284</b>	Borsäure	führt zu Durchfällen, durch Anreicherung im Körper Vergiftungsercheinungen möglich
<b>E 285</b>	Natriumtetraborat, Borax	führt zu Durchfällen, durch Anreicherung im Körper Vergiftungsercheinungen möglich
<b>E 290</b>	Kohlendioxid	unbedenklich
<b>E 296</b>	Äpfelsäure	unbedenklich
<b>E 297</b>	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
<b>E 300</b>	L-Ascorbinsäure (Vitamin C)	in üblichen Mengen unbedenklich
<b>E 301</b>	Natrium-L-Ascorbat	in üblichen Mengen unbedenklich
<b>E 302</b>	Calcium-L-Ascorbat	in üblichen Mengen unbedenklich
<b>E 304 i, ii</b>	Ascorbylpalmitat Ascorbylstearat, Fettsäureester der Ascorbinsäure	unbedenklich
<b>E 306</b>	Tocopherole (Vitamin E)	in üblichen Mengen unbedenklich
<b>E 307 - 309</b>	Alpha-, Gamma- bzw. Delta-Tocopherol	in üblichen Mengen unbedenklich
<b>E 310 - 312</b>	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
<b>E 315</b>	Isoascorbinsäure	unbedenklich, keine Vitamin C-Wirkung
<b>E 316</b>	Natriumisoascorbat	unbedenklich, keine Vitamin C-Wirkung
<b>E 319</b>	Tertiäres Butylhydrochinon (TBHQ)	als Lebensmittelzusatzstoff unbedenklich, in Kosmetika über Kontaktallergien berichtet
<b>E 320</b>	Butylhydroxyanisol (BHA)	allergische Reaktionen, Erhöhung der Lipid- und Cholesteringehalte im Blut vermutet
<b>E 321</b>	Butylhydroxytoluol (BHT)	allergische Reaktionen, Veränderungen im Immunsystem, der Schilddrüse und der Leber im Tierversuch
<b>E 322</b>	Lecithin	unbedenklich
<b>E 325</b>	Natriumlactat	unbedenklich
<b>E 326</b>	Kaliumlactat	unbedenklich
<b>E 327</b>	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
<b>E 330</b>	Citronensäure	gilt als Zusatzstoff unbedenklich, bei Verzehr großer Mengen örtliche Reizungen und Zahnverfall
<b>E 331 i, ii, iii</b>	Natriumcitrate	unbedenklich
<b>E 332 i, ii</b>	Kaliumcitrate	unbedenklich
<b>E 333 i, ii, iii</b>	Calciumcitrate	unbedenklich
<b>E 334</b>	L (+) - Weinsäure	unbedenklich
<b>E 335i, ii</b>	Mono- und Di-Natriumtartrat	unbedenklich
<b>E 336 i</b>	Monokaliumtartrat (Weinstein)	unbedenklich
<b>E 336 ii</b>	Dikaliumtartrat	unbedenklich
<b>E 337</b>	Natriumkaliumtartrat	unbedenklich
<b>E 338</b>	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
<b>E 339 i</b>	Mono-Natriumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
<b>E 339 ii</b>	Di-Natriumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
<b>E 339 iii</b>	Tri-Natriumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
<b>E 340 i, ii, iii</b>	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
<b>E 341 i</b>	Mono-Calciumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
<b>E 341 ii</b>	Di-Calciumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
<b>E 341 iii</b>	Tri-Calciumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
<b>E 343</b>	Magnesium-orthosphat	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
<b>E 350 i, ii</b>	Natriummalate	unbedenklich
<b>E 351</b>	Kaliummalat	unbedenklich
<b>E 352</b>	Calciummalat	unbedenklich
<b>E 353</b>	Meta-Weinsäure	unbedenklich
<b>E 354</b>	Calciumtartrat	unbedenklich
<b>E 355 - 357</b>	Adipinsäure und Salze	keine Nebenwirkungen bekannt
<b>E 363</b>	Bernsteinsäure	keine Nebenwirkungen bekannt
<b>E 380</b>	Triammoncitrat	keine Nebenwirkungen bekannt
<b>E 385</b>	Calcium-Di-Natriumethylendiamin-tetraacetat	kann bei Hautkontakt Allergien auslösen, fördert die Aufnahme von Schwermetallen
<b>E 392</b>	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 CO<sub>2</sub>; fetthaltige Produkte als Antioxidans,  
aber auch als Konservierungsmittel durch Carnosol und Carnosol-  
säure

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
<b>E 400</b>	Alginsäure	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe
<b>E 401 - 403</b>	Natrium-, Kalium- und Ammoniumalginat	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe
<b>E 404</b>	Calciumalginat	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe
<b>E 405</b>	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
<b>E 406</b>	Agar-Agar	vermutlich unbedenklich
<b>E 407</b>	Carrageen	Geschwüre im Darm im Tierversuch
<b>E 407 a</b>	verarbeitete Euchema-Algen	keine Angaben, in Indonesien als Nahrungsmittel genutzt
<b>E 410</b>	Johannisbrotkernmehl	altbewährtes Abführmittel
<b>E 412</b>	Guarkernmehl	führt zu Blähungen und Bauchkrämpfen nach Verzehr großer Mengen
<b>E 413</b>	Traganth	allergische Reaktionen möglich, Kontaktdermitis
<b>E 414</b>	Gummi arabicum	selten auftretende Überempfindlichkeit
<b>E 415</b>	Xanthan	in hohen Dosen im Tierversuch Durchfall erzeugend
<b>E 416</b>	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
<b>E 417</b>	Tarakernmehl	gilt als unbedenklich
<b>E 418</b>	Gellan	leicht abführende Wirkung
<b>E 420 i, ii</b>	Sorbit Sorbirsirup	wirkt abführend, in größeren Mengen Blähungen, Durchfall und Bauchschmerzen möglich, auch als Feuchthaltemittel für Süßwaren eingesetzt
<b>E 421</b>	Mannit	wirkt abführend, gelegentlich Überempfindlichkeitsreaktionen möglich
<b>E 422</b>	Glycerin	kann bei Aufnahme größerer Mengen Kopfschmerzen verursachen
<b>E 425</b>	Konjak-Gummi, Konjak-Glucomannan	Einsatz verboten in Gelee-Süßwaren in Bechern („Jelly cups“)
<b>E 426</b>	Sojabohnen-Polyose	bei Allergie gegen Sojabohnen ist E 426 zu vermeiden
<b>E 427</b>	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
<b>E 431</b>	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
<b>E 432</b>	Polyoxyethylen-sorbitanmonolaureat, Polysorbat 20	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
<b>E 433</b>	Polyoxyethylen-sorbitanmonooleat, Polysorbat 80	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
<b>E 434</b>	Polyoxyethylen-sorbitanmonopalmitat, Polysorbat 40	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
<b>E 435</b>	Polyoxyethylensorbitanmonostearat, Polysorbat 60	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
<b>E 436</b>	Polyoxyethylen-sorbitantristearat, Polysorbat 65	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
<b>E 440 i</b>	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
<b>E 440 ii</b>	Amidiertes Pektin	unbedenklich
<b>E 442</b>	Ammonium-phosphatide	keine Nebenwirkungen bekannt
<b>E 444</b>	Saccharoseacetat-isobutyrat	im Tierversuch (Hund) reversible Leber- und Galleschäden
<b>E 445</b>	Glycerinester aus Wurzelharz, Kolophonester	keine Nebenwirkungen bekannt
<b>E 450 i, ii, iii</b>	Dinatrium-, Trinatrium-, Tetranatrium-diphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
<b>E 450 iv, v, vi, vii</b>	Dikalium, Tetrakalium-, Dicalciumdiphosphat, Calciumdihydrogendiphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
<b>E 451 i,ii</b>	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
<b>E 452 i, ii, iii, iv</b>	Natrium-, Kalium-, Natriumcalcium- Calciumpolyphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenchwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
<b>E 459</b>	Beta-Cyclodextrin	keine Angaben
<b>E 460 i, ii</b>	Mikrokristalline Cellulose, Cellulose Pulver	unbedenklich
<b>E 461</b>	Methylcellulose	unbedenklich
<b>E 462</b>	Ethylcellulose	abführende Wirkung möglich
<b>E 463 - 465</b>	Hydroxypropyl-, Hydroxypropylmethyl- bzw. Methylethylcellulose	unbedenklich
<b>E 466</b>	Carboxymethylcellulose, Na-Carboxymethylcellulose	allergische Reaktionen möglich, abführende Wirkung möglich
<b>E 468</b>	Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose	gilt als unbedenklich
<b>E 469</b>	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 fettreduzierten Lebensmitteln

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
<b>E 470 a</b>	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Stearinsäure und verwandter Speisefettsäuren	unbedenklich
<b>E 470 b</b>	Magnesiumsalze der Fettsäuren	unbedenklich
<b>E 471</b>	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	unbedenklich
<b>E 472 a - f</b>	Ester der Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	unbedenklich
<b>E 473 - 474</b>	Zuckerester von Speisefettsäuren und -glyceride	unbedenklich
<b>E 475</b>	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	unbedenklich
<b>E 476</b>	Polyglycerin-Polyricinoleat	im Tierversuch Nieren- und Lebervergrößerungen
<b>E 477</b>	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	unbedenklich
<b>E 479 b</b>	Thermooxidiertes 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
<b>E 481 - 482</b>	Natrium-, Calcium-stearoyl-2-lactylat	unbedenklich
<b>E 483</b>	Stearoyltartrat	unbedenklich
<b>E 491 - 492</b>	Sorbitanmono- bzw. Tristearat	im Tierversuch Durchfall
<b>E 493</b>	Sorbitanmonolaurat	im Tierversuch Durchfall
<b>E 494</b>	Sorbitanmonooleat	im Tierversuch Durchfall
<b>E 495</b>	Sorbitanmonopalmitat	im Tierversuch Durchfall
<b>E 500 i, ii, iii</b>	Natriumcarbonat, -hydrogencarbonat und -sesquicarbonat (Soda, Natron)	in hohen Dosen Reizungen des Magen- und Darmtraktes
<b>E 501 i, ii</b>	Kaliumcarbonat und -hydrogencarbonat (Pottasche)	in hohen Dosen Reizungen des Magen- und Darmtraktes
<b>E 503 i, ii</b>	Ammoniumcarbonat und -hydrogencarbonat (Hirschhornsalz)	unbedenklich, gesundheitsschädlich bei unmittelbarem Verzehr
<b>E 504 i, ii</b>	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 Schnellrocknung

---

synthetisch; für Lebkuchen

---

synthetisch; für Kaugummi, für Speisesalz als Antiklumpmittel

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
<b>E 507</b>	(Magnesit) Salzsäure	wird mit Soda (E 500) oder Natronlauge (E 524) neutralisiert
<b>E 508</b>	Kaliumchlorid	unbedenklich
<b>E 509</b>	Calciumchlorid	unbedenklich
<b>E 511</b>	Magnesiumchlorid	unbedenklich
<b>E 512</b>	Zinn (II)-Chlorid	kann in hohen Dosen zu Übelkeit führen
<b>E 513</b>	Schwefelsäure	in den üblicherweise ver- wendeten Mengen unbe- denklich, in hohen Dosen reizend bis zur Zerstörung von Körpergewebe
<b>E 514 i, ii</b>	Natriumsulfat und -hydrogensulfat (Glaubersalz)	als Abführmittel in der Medizin eingesetzt
<b>E 515 i, ii</b>	Kaliumsulfat und -hydrogensulfat	unbedenklich
<b>E 516</b>	Calciumsulfat (Gips)	unbedenklich
<b>E 517</b>	Ammoniumsulfat	unbedenklich
<b>E 520</b>	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
<b>E 521</b>	Aluminiumnatrium-sulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
<b>E 522</b>	Aluminiumkaliumsulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
<b>E 523</b>	Aluminiumammonium-sulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
<b>E 524</b>	Natriumhydroxid (Natronlauge)	unbedenklich
<b>E 525</b>	Kaliumhydroxid	unbedenklich
<b>E 526</b>	Calciumhydroxid (gelöschter Kalk, Kalkmilch)	unbedenklich
<b>E 527</b>	Ammoniumhydroxid	unbedenklich, als freier Stoff ein Zellgift
<b>E 528</b>	Magnesiumhydroxid	unbedenklich
<b>E 529</b>	Calciumoxid (gebrannter Kalk)	unbedenklich
<b>E 530</b>	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
<b>E 535 - 536 und E 538</b>	Natrium-, Kalium- bzw. Calciumferrocyanid	im Tierversuch nierenschädigend
<b>E 541</b>	Saures Natriumalu- miniumphosphat	kann zu einer Aluminium- belastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitver- ursacher der Alzheimer- Krankheit
<b>E 551</b>	Kieselsäure, Siliziumdioxid	unbedenklich
<b>E 552</b>	Calciumsilikate	unbedenklich
<b>E 553 a</b>	i Magnesiumsilikat, ii Magnesiumtrisilikat	unbedenklich
<b>E 553 b</b>	Talkum	unbedenklich
<b>E 554</b>	Natriumaluminium- silikat	kann zu einer Aluminium- belastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitver- ursacher der Alzheimer- Krankheit
<b>E 555</b>	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
<b>E 556</b>	Calciumaluminiumsilikat	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
<b>E 558</b>	Bentonit	unbedenklich
<b>E 559</b>	Aluminiumsilikat (Kaolin)	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
<b>E 570</b>	Stearinsäure (Fettsäuren)	unbedenklich
<b>E 574</b>	Gluconsäure	ab 20g abführend
<b>E 575</b>	Gluconodeltalacton	ab 20g abführend
<b>E 576 - 577</b>	Natrium- bzw. Kaliumgluconat	ab 20g abführend
<b>E 578</b>	Calciumgluconat	ab 20g abführend
<b>E 579</b>	Eisengluconat	ab 20g abführend
<b>E 585</b>	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
<b>E 586</b>	4-Hexylresorcin	von häufigem Verzehr wird abgeraten
<b>E 620 - 625</b>	Glutaminsäure und ihre Salze (Glutamate)	Auslösung des China-restaurantsyndroms (Schláfendruck, Kopfschmerzen), möglicherweise durch allergische Reaktionen
<b>E 626 - 629</b>	Guanylsäure und ihre Salze (Guanylate)	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden
<b>E 630 - 633</b>	Inosinsäure und ihre Salze (Inosinate)	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden
<b>E 634 - 635</b>	Calcium- und Dinatrium-5'-Ribonucleotid	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden
<b>E 640</b>	Glycin und Natriumsalz	unbedenklich
<b>E 650</b>	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
<b>E 900</b>	Dimethylpolysiloxan	keine abschließende Bewertung möglich
<b>E 901</b>	Bienenwachs	unbedenklich
<b>E 902</b>	Candelillawachs	unbedenklich
<b>E 903</b>	Carnaubawachs	unbedenklich
<b>E 904</b>	Schellack	unbedenklich
<b>E 905</b>	Mikrokristallines Wachs	gilt als unbedenklich
<b>E 907</b>	Hydriertes Poly-1-decen	gilt bis zu 6 mg/kg Körpergewicht als unbedenklich
<b>E 912</b>	Montansäureester	im Tierversuch gesundheitsschädliche Auswirkungen, keine abschließende Bewertung möglich
<b>E 914</b>	Polyethylenwachs-oxidate	unbedenklich
<b>E 920</b>	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
<b>E 927 b</b>	Carbamid	unbedenklich
<b>E 938</b>	Argon	unbedenklich
<b>E 939</b>	Helium	unbedenklich
<b>E 941</b>	Stickstoff	unbedenklich
<b>E 942</b>	Distickstoffmonoxid (Lachgas)	gilt als unbedenklich, am Treibhauseffekt beteiligt
<b>E 943a</b>	Butan	vermutlich unbedenklich
<b>E 943b</b>	Isobutan	vermutlich unbedenklich
<b>E 944</b>	Propan	vermutlich unbedenklich
<b>E 948</b>	Sauerstoff	unbedenklich
<b>E 949</b>	Wasserstoff	unbedenklich
<b>E 950</b>	Acesulfam K	gilt als unbedenklich, die meisten Studien stammen vom Hersteller
<b>E 951</b>	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
<b>E 952</b>	Cyclamat, Cyclohexansulfamidsäure, Na- und K-salze	in den USA verboten, kann im Tierversuch die Fruchtbarkeit vermindern
<b>E 953</b>	Isomalt	abführende Wirkung
<b>E 954</b>	Saccharin	in sehr hoher Dosierung Blasenkrebs im Tierversuch
<b>E 955</b>	Sucralose	laut Tierversuchen negativer Einfluss auf die Darmflora, abschließende Beurteilung zur Zeit nicht möglich
<b>E 957</b>	Thaumatococcus	der natürliche Süßstoff gilt als toxikologisch unbedenklich
<b>E 959</b>	Neohesperidin DC	unbedenklich
<b>E 960</b>	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.
<b>E 961</b>	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 Saccharose; 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
<b>E 962</b>	Aspartam-Acesulfam-salz	Beurteilung wie E 950 und E 951
<b>E 965 i, ii</b>	Maltit, Maltitsirup	weniger abführend als Sorbit, bei Kindern ab 20g bei Erwachsenen ab 30g tgl.
<b>E 966</b>	Lactit	abführend ab 50g tgl.
<b>E 967</b>	Xylit	wirkt abführend, ab 20g als Einzeldosis od. 50g tgl
<b>E 968</b>	Erythrit	bei übermäßigem Verzehr abführend
<b>E 969</b>	Advantam	unbedenklich laut EU-Behörde, aber derzeit noch keine Langzeitstudien vorhanden
<b>E 999</b>	Quillayaextrakt	enthält Blutgifte, (Saponine), aber in den verwendeten Mengen unbedenklich
<b>E 1103</b>	Invertase	unbedenklich
<b>E 1105</b>	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 Feuchteregulator

---

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



## HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

---

synthetisch; als Feuchteregulator

---

synthetisch; Flockungsmittel für Wein, Diätahrung und Süßungsmittel

---

synthetisch; Flockungsmittel für Wein, Diätahrung 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
<b>E 1414</b>	Acetyliertes Distärkephosphat	unbedenklich
<b>E 1420</b>	Acetylierte Stärke	unbedenklich
<b>E 1422</b>	Acetyliertes Distärkeadipat	unbedenklich
<b>E 1440</b>	Hydroxypropylstärke	unbedenklich
<b>E 1442</b>	Hydroxypropyl-Distärkephosphat	unbedenklich
<b>E 1450</b>	Stärkenatrium-Octenyl-Succinat	unbedenklich
<b>E 1451</b>	Acetylierte oxidierte Stärke	gilt als unbedenklich
<b>E 1452</b>	Stärkealuminiumoctenylsuccinat (SAOS)	Aluminium steht in Verdacht, Mitverursacher der Alzheimerkrankheit zu sein
<b>E 1505</b>	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

<b>E-NUMMER</b>	<b>NAME</b>	<b>BEMERKUNG</b>
<b>E 1517</b>	Glycerindiacetat (Diacetin)	gilt als unbedenklich
<b>E 1518</b>	Glycerintriacetat/ Triacetin	vermutlich unbedenklich
<b>E 1519</b>	Benzylalkohol	bekanntes Allergen
<b>E 1520</b>	Propylenglycol	allergische Reaktionen möglich
<b>E 1521</b>	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 Kaugummis 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**  
Benzoessäure **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**

## STICHWORTVERZEICHNIS

---

### 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**
- Calciumdinatriummethylendiamintetraacetat **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, enzymatisch hydrolysiert **E 469**
- Carboxymethylcellulose, Na-Carboxymethylcellulose **E 466**
- Carnaubawachs **E 903**



---

Carrageen **E 407**  
Carotine (gemischte), **E 160 a i**  
Cassiagummi **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**  
Hydroxypropylstärkephosphat **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**  
Pflanzkohle **E 153**  
Phosphatiertes Distärkephosphat **E 1413**  
Phosphate **E 101, E339, E 340, E 341, E 343, E 442, E 450, E 451, E 452, E 541, E 1410, E 1412, 1413, E 1414, E 1442**  
Phosphorsäure **E 338**  
Polydextrose **E 1200**  
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**
- 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**

### 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**







# WICHTIGE INFO

Liebe Leserin, lieber Leser,

bitte bedenken Sie, dass die in dieser Broschüre erklärten Ausführungen lediglich gesetzliche Regelungen darstellen und der allgemeinen Information dienen.

Sämtliche Inhalte unserer Druckwerke werden sorgfältig geprüft. Dennoch kann keine Garantie für Vollständigkeit und Aktualität der Angaben übernommen werden. Achten Sie bitte deshalb auf das Erscheinungsdatum dieser Broschüre im Impressum. Weitere Informationen finden Sie auch auf: [www.arbeiterkammer.at](http://www.arbeiterkammer.at)

Alle **aktuellen AK Broschüren** finden Sie im Internet zum Bestellen und Download:

■ [wien.arbeiterkammer.at/publikationen](http://wien.arbeiterkammer.at/publikationen)

## Weitere Bestellmöglichkeiten:

■ E-Mail: [bestellservice@akwien.at](mailto:bestellservice@akwien.at)

■ Bestelltelefon: (01) 501 65 1401

Artikelnummer **333**

4. überarbeitete Auflage, Mai 2018

## Impressum

Medieninhaber: Kammer für Arbeiter und Angestellte für Wien,  
Prinz Eugen Straße 20-22, 1040 Wien, Telefon: (01) 501 65 0  
Offenlegung gem. § 25 MedienG: siehe [wien.arbeiterkammer.at/impressum](http://wien.arbeiterkammer.at/impressum)  
Zulassungsnummer: AK Wien 02Z34648 M  
Redaktion: Helmut Bohacek, AK NÖ  
Titelfoto: © Art Allianz - Adobe Stock  
Weitere Abbildungen: U2-© Sebastian Philipp  
Grafik: AK NÖ  
Druck: Walla Ges.m.b.H., 1050 Wien  
Verlags- und Herstellungsort: Wien

**Stand: Mai 2018**



WIEN

GERECHTIGKEIT MUSS SEIN



**MEIN RECHT  
AUF FAIRE  
BEZAHLUNG.**

**DAFÜR STEHT MEINE AK.**

[arbeiterkammer.at](http://arbeiterkammer.at)