



# E-NUMMERN BEI LEBENSMITTELN

Was dahinter steckt

Stand: Februar 2023



[ooe.arbeiterkammer.at](https://ooe.arbeiterkammer.at)

**AK**  
Oberösterreich



**Andrea Heimberger, MSc**  
AK-DIREKTORIN

**Andreas Stangl**  
AK-PRÄSIDENT

## DAMIT SIE WISSEN, WAS SIE ESSEN

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

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

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

Andrea Heimberger, MSc  
AK-Direktorin

Andreas Stangl  
AK-Präsident



### ZUR GROBEN ORIENTIERUNG DIENT DIE FOLGENDE AUFSTELLUNG:

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

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

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

● darf in Biolebensmitteln eingesetzt werden.

● Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen möglich.

Bei Biolebensmitteln ist der Einsatz von Gentechnik jedenfalls verboten!

## STICHWORTVERZEICHNIS

---

### 1 – 9

4-Hexylresorcin **E 586**

### A

Acesulfam-K **E 950**

Acetylierte oxidierte Stärke **E 1451**

Acetylierte Stärke **E 1420**

Acetyliertes Distärkeadipat **E 1422**

Acetyliertes Distärkephosphat **E 1414**

Adipinsäure **E 355**

Advantam **E 969**

Agar-Agar **E 406**

Alginsäure **E 400**

Allurarot **E 129**

Alphatocopherol **E 307**

Aluminiumkaliumsulfat **E 522**

Aluminium **E 173**

Aluminiumammoniumsulfat **E 523**

Aluminiumnatriumsulfat **E 521**

Aluminiumsulfat (Alaun) **E 520**

Amaranth **E 123**

Ammoniumphosphatide **E 442**

Ammoniumalginat **E 403**

Ammoniumcarbonate (Hirschhornsalz) **E 503**

Ammoniumhydroxid **E 527**

Ammoniumsulfate **E 517**

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

Anthocyane **E 163**

Apfelsäure **E 296**

Argon **E 938**

Ascorbinsäure (Vitamin C) **E 300**

Aspartam **E 951**

Aspartam-Acesulfamsalz **E 962**

Azorubin **E 122**

### B

Benzoessäure **E 210**

Benzylalkohol **E 1519**

Bernsteinsäure **E 363**

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

Beta-Cyclodextrin **E 459**

Betanin **E 162**

Bienenwachs **E 901**

Borsäure **E 284**

Braun HT **E 155**

Brillantblau **E 133**

Brillantschwarz FCF **E 151**

Butan **E 943 a**

Butylhydroxyanisol (BHA) **E 320**

Butylhydroxytoluol (BHT) **E 321**

### C

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

Calcium-Di-Natriumethylendiamintetraacetat **E 385**

Calcium-L-Ascorbat **E 302**

Calciumacetat **E 263**

Calciumalginat **E 404**

Calciumbenzoat **E 213**

Calciumcarbonat **E 170**

Calciumchlorid **E 509**

Calciumcitrate **E 333**

Calciumferrocyanid **E 538**

Calciumgluconat **E 578**

Calciumhydrogensulfid **E 227**

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

Calciumlactat **E 327**

Calciummalat **E 352**

Calciumoxid (gebrannter Kalk) **E 529**

Calciumphosphate **E 341**

Calciumsilikat **E 552**

Calciumstearoyl-2-lactylat **E 482**

Calciumsulfate (Gips) **E 516**

Calciumsulfid **E 226**

Calciumtartrat **E 354**

Candelillawachs **E 902**

Capsanthin **E 160 c**

Carbamid **E 927 b**

Carnaubawachs **E 903**

Carotin **E 160 a**

Carrageen **E 407**

Cassia-Gummi **E 427**

Cellulose **E 460**

Chinolingelb **E 104**

Chlorophylle **E 140**

Citronensäure **E 330**

Cochenillerot A **E 124**

Cyclamat **E 952**

### D

Deltatocopherol **E 309**

Dimethylpolysiloxan **E 900**

Dimethyldicarbonat **E 242**

Diphosphate **E 450**

Distärkephosphat **E 1412**

Distickstoffmonoxid (Lachgas) **E 942**

### E

Echtes Karmin **E 120**

Eisen-II-gluconat **E 579**

Eisen-II-lactat **E 585**

Eisenoxide **E 172**

Eisentartrat **E 534**

## STICHWORTVERZEICHNIS

---

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

### F

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

### G

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

### H

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

### I

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

### J

Johannisbrotkernmehl **E 410**

### K

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

### L

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

### M

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

## STICHWORTVERZEICHNIS

---

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

### N

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

### O

Oxidierter Stärke **E 1404**

### P

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

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

### Q

Quillajaextrakt **E 999**

### R

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

### S

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

## STICHWORTVERZEICHNIS

---

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

### T

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

### V

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

### W

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

### X

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

### Z

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



## WEITERFÜHRENDE INFOS

Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit AGES  
[www.ages.at](http://www.ages.at)  
Zusatzstoffe unter der Lupe

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und  
Konsumentenschutz  
[www.sozialministerium.at](http://www.sozialministerium.at)  
Lebensmittelzusatzstoffe nach E-Nummern

Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA  
[www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)  
Lebensmittelzusatzstoffe

Verbraucherinitiative e.V. (Bundesverband)  
[www.zusatzstoffe-online.de](http://www.zusatzstoffe-online.de)  
Datenbank für Lebensmittelzusatzstoffe

Notizen:



## GELD SPAREN MIT DER AK

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

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



Ihre Arbeiterkammer, Ihr Gewinn!

**Notizen:**

**Notizen:**

# DIE AK

# BERÄT SIE GERNE

Für Ihre Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

▶ **über unser Kontaktformular auf unserer Homepage**  
unter [ooe.konsumentenschutz.at](http://ooe.konsumentenschutz.at)

▶ **am Telefon unter +43 (0)50 6906-2**  
Mo. – Do. 8 bis 16 Uhr  
Fr. 8 bis 13:30 Uhr

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

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

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

**AK**  
**Oberösterreich**