

E-Nummern

Hinter diesem Begriff verbergen sich die Zusatzstoffe für Lebensmittel nach den europäischen Vorschriften. Sie sind in normaler Verwendung für den menschlichen Organismus nicht toxisch. Allergische Reaktionen sind aber möglich. Patienten, die unter Allergien leiden sollten sich immer die Zusatzstoffliste bei den fertig verpackten Lebensmitteln betrachten. Die Stoffe sind nach ihrem Gehalt aufgelistet. Bei Aromen, alkoholischen Getränken mit mehr als 1,2 % Alkoholanteil, Honig, Kaffee-Extrakten, Kakaoprodukten und Zucker müssen die Zusatzstoffe nicht angezeigt werden.

Die Zusatzstoffe werden unterteilt in

- Farbstoffe
- Konservierungsstoffe
- Antioxydantien
- Emulgatoren, Stabilisatoren, Säuerungsmittel, Gelier- und Verdickungsmittel
- Verschiedene Lebensmittel-Zusatzstoffe, Überzugsmittel
- Sonstige Zusatzstoffe

Farbstoffe (E 100 - E 180)

Diese Substanzen dienen dazu Lebensmittel frischer darzustellen. Sie können natürlichen oder auch künstlichen Ursprungs sein.

Nummer	Name	Farbe	Vorkommen
<u>E 100</u>	Kurkumin	Gelb	Kurkuman (=Gelbwurzel) ist ein Bestandteil des Curry; (Kurkuman)
<u>E 101</u>	Lactoflavin, Riboflavin	Gelb	Vitamin B2; kommt in vielen Lebensmitteln natürlich vor
<u>E 101 a</u>	Riboflavin-5-Phosphat;	Gelb	Riboflavin Phosphatester; damals E107

	Lactoflavin Phosphatester		
E 102	Tartrazin	Gelb	Künstlich hergestellter Azofarbstoff
E 104	Chinolingelb	Gelb	Künstlich hergestellter Farbstoff
E 110	Gelborange S	Orange	Künstlich hergestellter Azofarbstoff
E 120	Cochenille	Rot	Künstlich hergestellter Azofarbstoff
E 122	Azorubin	Rot	Künstlich hergestellter Azofarbstoff
E 123	Amaranth	Rot	Künstlich hergestellter Azofarbstoff; in den USA nicht zugelassen
E 124	Cochenillerot A	Rot	Künstlich hergestellter Azofarbstoff
E 127	Erythrosin	Rot	Künstlich hergestellter Azofarbstoff
E 128	Rot 2 G	Rot	
E 129	Allurarot AC	Rot	Künstlich hergestellter Azofarbstoff
E 131	Patentblau V	Blau	Künstlich hergestellter Azofarbstoff
E 132	Indigotin	Blau	Künstlich hergestellter Azofarbstoff
E 133	Brillantblau FCF	Blau	Künstlich hergestellter Azofarbstoff
E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	Grün	Farbstoffe des Blattgrün
E 141	Chlorophyllin	Grün	Na-Cu-Chlorophyllin, Kupferhaltiges Komplexe des Chlorophyll
E 142	Brillantsäuregrün	Grün	Künstlich hergestellter Azofarbstoff
E 150	Zuckerkulör	Braun	Durch Erhitzung von Zucker hergestellt

E 150 a	Caramel	Braun	einfache Zuckerkulör
E 150 b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	Braun	
E 150 c	Ammoniak-Zuckerkulör	Braun	
E 150 d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	Braun	
E 151	Brillantschwarz BN	Schwarz	Künstlich hergestellter Azofarbstoff
E 153	Carbo medicinalis	Schwarz	Medizinische Pflanzenkohle
E 154	Braun FK	Braun	Künstlich hergestellter Azofarbstoff
E 155	Braun HT	Braun	Künstlich hergestellter Azofarbstoff
E 160	Carotinoide	Orange	natürliche Farbstoffe aus Pflanzen; einige Varianten werden auch künstlich hergestellt; sie können zu Vitamin A umgewandelt werden
E 160 a	alpha-, beta-, gamma-Carotin	Orange	Vorstufe des Vitamin A
E 160 b	Bixin, Norbixin, Annato, Orlean	Orange	Extrakt der Samen des Annatostrauches (Bixa Orellana); wird in Käse und Margarine verwendet
E 160 c	Capsanthin, Capsorubin	Rot	Farbstoffe aus der roten Paprikaschote
E 160 d	Lycobin	Orange	
E 160 e	Beta-Apo-8-Carotinal	Orange	
E 160 f	beta-apo-8-carotinsäureethyl-ester; Carotinal, Carotinsäure-Ethylester	Orange	
E 161	Xanthophylle	Orange	Natürliche Pflanzenfarbstoffe

E 161 a	Flavoxanthin	Orange	
E 161 b	Lutein	Orange	Hummerschalen
E 161 c	Kryptoaxanthin	Orange	
E 161 d	Rubixanthin	Orange	
E 161 e	Violaxanthin	Orange	
E 161 f	Rhodoxanthin	Orange	
E 161 g	Canthaxanthin	Orange	
E 162	Beetenrot, Betanoin	Rot	Natürliche Farbstoffe; Extrakt aus der Wurzel der roten Rübe
E 163	Anthocyane	Rot / Blau	natürliche Farbstoffe aus Schalen der roten Weintrauben, Holunder, Preiselbeeren usw.)

Nummer	Name	Farbe	Vorkommen
E 170 - E 180	Farbstoffe für Sonderzwecke (Färben von Oberflächen)		
E 170	Calciumkarbonat	Grau-weiss	Antiagglomerationsmittel
E 171	Titaniumdioxid	Weiss	
E 172	Eisenoxide, Eisenhydroxyde	Braun	
E 173	Aluminium	Silber-grau	
E 174	Silber	Silber	
E 175	Gold	Gold	
E 180	Rubinpigment BK / Lithorubin BK	Rot	Künstlich hergestellter Azofarbstoff; Käseverpackung

Konservierungsmittel (E 200 - E 297)

Konservierungsmittel dienen dazu die Lebensmittel länger genießbar zu machen. Sie reduzieren Bakterien und Pilzen die Möglichkeit Toxine zu bilden. Es müssen nicht immer alle Zusatzstoffe angezeigt werden. Die Konservierungsmittel E 210 bis zu E 233 können Kopfschmerzen, Durchfall und Allergien auslösen. Von diesen Symptomen sind vor allem Kinder betroffen.

Nummer	Name	Vorkommen
<u>E 200</u>	Sorbinsäure	
<u>E 201</u>	Natriumsorbat	Natriumsalz der Sorbinsäure
<u>E 202</u>	Kaliumsorbat	Kaliumsalz der Sorbinsäure
<u>E 203</u>	Calciumsorbat	Calciumsalz der Sorbinsäure
<u>E 210</u>	Benzoessäure	
<u>E 211</u>	Natriumbenzoat	Natriumsalz der Benzoessäure
<u>E 212</u>	Kaliumbenzoat	Kaliumsalz der Benzoessäure
<u>E 213</u>	Calciumbenzoat	Calciumsalz der Benzoessäure
<u>E 214</u>	Ethyl-4-hydroxybenzoat	p-Hydroxybenzoat (PHB) Ethylester
<u>E 215</u>	Ethyl-4-hydroxybenzoat, Natriumsalz	PHB Ethylester, Natriumsalz
<u>E 216</u>	Propyl-4-hydroxybenzoat	PHB Propylester
<u>E 217</u>	Propyl-4-hydroxybenzoat,	PHB Propylester, Natriumsalz

	Natriumsalz	
E 218	Methyl-4-hydroxybenzoat	PHB Methylester
E 219	Methyl-4-hydroxybenzoat, Natriumsalz	PHB Methylester, Natriumsalz
E 220	Schwefeldioxid	Konservierungs- und Antioxydationsmittel
E 221	Natriumsulfit	Konservierungs- und Antioxydationsmittel
E 222	Natriumhydrogensulfit	Konservierungs- und Antioxydationsmittel
E 223	Natriumdisulfit	Konservierungs- und Antioxydationsmittel
E 224	Kaliumdisulfit	Konservierungs- und Antioxydationsmittel
E 226	Calciumsulfit	Konservierungs- und Antioxydationsmittel
E 227	Calciumhydrogensulfit	Konservierungs- und Antioxydationsmittel
E 228	Kaliumhydrogensulfit	Konservierungs- und Antioxydationsmittel
E 230	Biphenyl	Künstlich hergestellter pilztötender Stoff zur Konservierung von Zitrusfrüchten und Bananen (auf Schalen und Einwickelpapier); wird auch in Marmeladen gefunden
E 231	Orthophenylphenol	Künstlich hergestellter pilztötender Stoff zur Konservierung von Zitrusfrüchten und Bananen (auf Schalen und Einwickelpapier); wird auch in Marmeladen gefunden
E 232	Natriumorthophenylphenolat	Künstlich hergestellter pilztötender Stoff zur Konservierung von Zitrusfrüchten und Bananen (auf Schalen und Einwickelpapier); wird auch in Marmeladen gefunden

<u>E 233</u>	Thiabendazol	Künstlich hergestellter pilztötender Stoff zur Konservierung von Zitrusfrüchten und Bananen (auf Schalen und Einwickelpapier); wird auch in Marmeladen gefunden
<u>E 234</u>	Nisin	
<u>E 235</u>	Natamycin	
<u>E 236</u>	Ameisensäure	
<u>E 237</u>	Natriumformiat	Natriumsalz der Ameisensäure
<u>E 238</u>	Calciumformiat	Calciumsalz der Ameisensäure
<u>E 239</u>	Hexamethylentetramin	Urotropin
<u>E 242</u>	Dimethyldicarbonat	
<u>E 249</u>	Kaliumnitrit	
<u>E 250</u>	Natriumnitrit	für Käse
<u>E 251</u>	Natriumnitrat	für Käse, Fleisch- und Fischprodukte
<u>E 252</u>	Kaliumnitrat	für Käse, Fleisch- und Fischprodukte
<u>E 260</u>	Essigsäure	
<u>E 261</u>	Kaliumacetat	Kaliumsalz der Essigsäure
<u>E 262</u>	Natriumacetat	Natriumsalz der Essigsäure
<u>E 263</u>	Calciumacetat	Calciumsalz der Essigsäure
<u>E 270</u>	Milchsäure	natürliches unschädliches Säuerungsmittel
<u>E 280</u>	Propionsäure	
<u>E 281</u>	Natriumpropionat	Natriumsalz der Propionsäure

E 282	Calciumpropionat	Calciumsalz der Propionsäure
E 283	Kaliumpropionat	Kaliumsalz der Propionsäure, Derivat
E 284	Borsäure	
E 285	Natriumtetraborat	
E 290	Kohlendioxid	Treibgas
E 297	Fumarsäure	

Antioxydationsmittel (E 300 - E 321)

Diese Substanzen erhöhen die Haltbarkeit von Lebensmitteln, da die Reaktion mit dem Sauerstoff der Luft verringert wird. Natürliche Stoffe sind in den Nummern 300 bis 309 zu finden. Ab der Nummer 310 bis zu 321 findet man künstliche Substanzen. Es besteht die Gefahr von Kopfschmerzen oder auch allergischen Reaktionen. Auch hier sind vor allem Kinder betroffen.

Nummer	Name	Beschreibung
E 300	L-Ascorbinsäure (Vitamin C)	natürliches unschädliches Antioxydationsmittel
E 301	Natrium L-ascorbat	Natriumsalz der Vitamin C
E 302	Calcium L-ascorbat	Calciumsalz der Vitamin C
E 303	5,6-diacetyl-L-Ascorbinsäure	modifiziertes Vitamin C
E 304	6-palmitoyl-L-Ascorbinsäure (Ascorbylpalmitat)	modifiziertes Vitamin C
E 306	Tocopherole (Vitamine E)	Extrakte mit natürlicher Herkunft
E 307	DL-alpha-Tocopherol	Synthetisches alpha-Tocopherol

E 308	DL-gamma-Tocopherol	Synthetisches gamma-Tocopherol
E 309	DL-delta-Tocopherol	Synthetisches delta-Tocopherol
E 310	Propylgallat	Stoffe mit natürlichen Ursprung, meist aber chemisch hergestellt
E 311	Octylgallat	in Suppen, Saucen, Kartoffelerzeugnisse
E 312	Dodecylgallat	
E 315	Isoascorbinsäure	
E 316	Natriumisoascorbat	
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	künstlich hergestellter Farbstoff; kann Überempfindlichkeitsreaktionen und Allergien hervorrufen
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)	künstlich hergestellter Farbstoff; kann Überempfindlichkeitsreaktionen und Allergien hervorrufen; oft in Kaugummi verwendet

Emulgatoren, Stabilisatoren, Säuerungsmittel, Geliermittel und Verdickungsmittel

Nummer	Name	Beschreibung
E 322	Lecithin	natürlicher unschädlicher Stoff
E 325	Natriumlactat	Natriumsalz der Milchsäure
E 326	Kaliumlactat	Kaliumsalz der Milchsäure
E 327	Calciumlactat	Calciumsalz der Milchsäure
E 328	Calciumformiat	Calciumsalz der Fumarsäure
E 330	Citronensäure	natürlicher unschädlicher Stoff

E 331	Natriumcitrat	Natriumsalz der Citronensäure
E 332	Kaliumcitrat	Kaliumsalz der Citronensäure
E 333	Calciumcitrat	Calciumsalz der Citronensäure
E 334	L(+)-Weinsäure	natürlicher unschädlicher Stoff
E 335	Natriumtartrate	Natriumsalz der Weinsäure
E 336	Kaliumtartrate	Kaliumsalz der Weinsäure
E 337	Kaliumnatriumtartrat	Kaliumnatriumsalz der Weinsäure
E 338	Orthophosphorsäure	
E 339	Natriumorthophosphate	Natriumsalz der Orthophosphorsäure
E 340	Kaliumorthophosphate	Kaliumsalz der Orthophosphorsäure
E 341	Calciumorthophosphate	Calciumsalz der Orthophosphorsäure
E 343	Magnesiumphosphate	
E 350	Natriummalate	Salze der Äpfelsäure
E 351	Kaliummalate	
E 352	Calciummalate	
E 353	Metaweinsäure	natürlicher unschädlicher Stoff
E 354	Calciumtartrat	
E 355	Adipinsäure	
E 356	Natriumadipat	
E 357	Kaliumadipat	

E 363	Bernsteinsäure	
E 375	Nicotinsäure	natürlicher unschädlicher Stoff
E 385	Calciumdinatriummethyldiamintetraacetat	
E 400	Alginsäure	Emulgator aus Braunalgen gewonnen
E 401	Natriumalginat	Emulgator; Natriumsalz der Alginsäure
E 402	Kaliumalginat	Emulgator; Kaliumsalz der Alginsäure
E 403	Ammoniumalginat	Emulgator; Ammoniumsalz der Alginsäure
E 404	Calciumalginat	Emulgator; Calciumsalz der Alginsäure
E 405	Propylenglykolalginat	Emulgator
E 406	Agar-Agar	Verdickungsmittel aus Meeresalgen gewonnen
E 407	Carrageen	Verdickungsmittel aus Rotalgen gewonnen
E 410	Johannisbrotkernmehl	Verdickungsmittel aus Samen des Johannisbrotbaumes hergestellt
E 412	Guarkernmehl	Verdickungsmittel aus Bohne der Guarpflanze hergestellt
E 413	Tragant	Verdickungsmittel: getrocknete Gummiabsonderung einer asiatischen Pflanze (Sterculiaceae)
E 414	Gummi arabicum	Verdickungsmittel: getrocknete Gummiabsonderung eines Leguminosenbaumes oder einer Akazienart
E 415	Xanthan	Verdickungsmittel: wird aus der

		zuckerhaltigen Lösung von Pflanzen gewonnen
E 416	Karayagummi	
E 417	Tarakernmehl	
E 418	Gellan	

Verschiedene Zusatzstoffe und Überzugmittel (E 420 - E 499)

Nummer	Name	Beschreibung
E 420	Sorbit	Zuckeraustauschstoff; für Diabetiker geeignet
E 421	D(-)-Mannit	aus Manna Algen oder künstlich aus Mannose hergestellter Stoff
E 422	Glycerin	unbedenklicher Emulgator
E 423	Polyoxyäthylen(40)stearat	
E 432	Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat	Polysorbat 20
E 433	Polyoxyethylen-sorbitan-monooleat	Polysorbat 80
E 434	Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat	Polysorbat 40
E 435	Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat	Polysorbat 60
E 436	Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat	Polysorbat 65

E 440 a	Pektine	Gelier- und Verdickungsmittel; wird aus Früchten (z.B. Apfel) gewonnen
E 440 b	Amidierte Pektine	Gelier- und Verdickungsmittel; entstehen wenn Pektine durch Ammoniak aus den Pflanzen herausgelöst wird
E 442	Ammonphosphatide	Emulgatoren; für Schokolade
E 444	Saccharoseacetatisobutyrat	
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	
E 450 a	Diphosphate	Emulgatoren
E 450 b	Triphosphate	Emulgatoren
E 450 c	Polyphosphate	Emulgatoren (umstritten)
E 460	Cellulose	Verdickungsmittel
E 461	Methylcellulose	chemisch modifiziertes Cellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose	
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	
E 465	Ethylmethylcellulose	
E 466	Carboxymethylcellulose	chemisch modifiziertes Cellulose
E 470	Salze der Speisefettsäuren	z.B. Calciumstearat
E 471	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren	
E 472	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, verestert	

<u>E 472 a</u>	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, verestert mit Essigsäure	
<u>E 472 b</u>	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, verestert mit Milchsäure	
<u>E 472 c</u>	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, verestert mit Citronensäure	
<u>E 472 d</u>	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, verestert mit Weinsäure	
<u>E 472 e</u>	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, verestert mit Mono- Diacetylsäure	
<u>E 472 f</u>	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, verestert mit Essig- und Weinsäure	
<u>E 473</u>	Zuckerester von Speisefettsäuren	
<u>E 474</u>	Zuckerglyceride	
<u>E 475</u>	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	können in Körper nicht abgebaut werden und werden wieder ausgeschieden
<u>E 476</u>	Polyglycerin-Polyricinoleat	
<u>E 477</u>	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	können in Körper nicht abgebaut werden und werden wieder ausgeschieden

<u>E 479 b</u>	Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
<u>E 481</u>	Natriumstearoyllactylat; Natriumstearoyl-2-lactylat	
<u>E 482</u>	Calciumstearoyllactylat; Calciumstearoyl-2-lactylat	
<u>E 483</u>	Stearoyltartrat, Stearyltatrat	
<u>E 491</u>	Sorbitanmonostearat	
<u>E 492</u>	Sorbitantristearat	
<u>E 493</u>	Sorbitanmonolaurat	
<u>E 494</u>	Sorbitanmonooleat	
<u>E 495</u>	Sorbitanmonopalmitat	synthetisch aus Sorbit (E420) hergestellter Stoff
<u>E 500</u>	Natriumcarbonat, Soda	
<u>E 501</u>	Kaliumcarbonat	
<u>E 503</u>	Ammoniumcarbonat	
<u>E 504</u>	Magnesiumcarbonat	
<u>E 507</u>	Salzsäure	
<u>E 508</u>	Kaliumchlorid	
<u>E 509</u>	Calciumchlorid	
<u>E 510</u>	Ammoniumchlorid	
<u>E 511</u>	Magnesiumchlorid	

<u>E 512</u>	Zinn-II-Chlorid	
<u>E 513</u>	Schwefelsäure	
<u>E 514</u>	Natriumsulfat	
<u>E 515</u>	Kaliumsulfat	
<u>E 516</u>	Calciumsulfat	
<u>E 517</u>	Ammoniumsulfate	
<u>E 520</u>	Aluminiumsulfat	
<u>E 521</u>	Aluminiumnatriumsulfat	
<u>E 522</u>	Aluminiumkaliumsulfat	
<u>E 523</u>	Aluminiumammoniumsulfat	
<u>E 524</u>	Natriumhydroxid	
<u>E 525</u>	Kaliumhydroxid	
<u>E 526</u>	Calciumhydroxid	
<u>E 527</u>	Ammoniumhydroxid	
<u>E 528</u>	Magnesiumhydroxid	
<u>E 529</u>	Calciumoxid	
<u>E 530</u>	Magnesiumoxid	
<u>E 535</u>	Natriumferrocyanid	
<u>E 536</u>	Kaliumferrocyanid	
<u>E 538</u>	Calciumferrocyanid	

<u>E 540</u>	Dicalciumdiphosphat	
<u>E 541</u>	Saures Aluminiumphosphat	
<u>E 543</u>	Calciumnatriumpolyphosphat	
<u>E 544</u>	Calciumpolyphosphat	
<u>E 550</u>	Natriumsilicat	
<u>E 551</u>	Kieselsäure, Siliciumdioxid	
<u>E 552</u>	Calciumsilicat	
<u>E 553 a</u>	Magnesiumsilicat	
<u>E 553 b</u>	Talkum	
<u>E 554</u>	Natriumaluminiumsilicat	
<u>E 555</u>	Kaliumaluminiumsilicat	
<u>E 556</u>	Calciumaluminiumsilicat	
<u>E 558</u>	Bentonit	natürliches Tongestein
<u>E 559</u>	Aluminiumsilicat	Kaolin
<u>E 570</u>	Stearinsäure	natürliche Fettsäure
<u>E 572</u>	Magnesiumstearat	
<u>E 574</u>	Gluconsäure	
<u>E 575</u>	Glucono-delta-lacton	
<u>E 576</u>	Natriumgluconat	
<u>E 577</u>	Kaliumgluconat	

<u>E 578</u>	Calciumgluconat	
<u>E 579</u>	Eisengluconat	Färbungsmittel für Oliven
<u>E 585</u>	Eisen-II-lactat	
<u>E 620</u>	Glutaminsäure	Geschmacksverstärker
<u>E 621</u>	Natriumglutamat	
<u>E 622</u>	Kaliumglutamat	
<u>E 623</u>	Calciumglutamat	
<u>E 624</u>	Monoammoniumglutamat	
<u>E 625</u>	Magnesiumdiglutamat	
<u>E 626</u>	Guanylsäure	
<u>E 627</u>	Natriumguanylat	
<u>E 628</u>	Dikaliumguanylat	
<u>E 629</u>	Calciumguanylat	
<u>E 630</u>	Inosinsäure	
<u>E 631</u>	Natriumosinat	
<u>E 632</u>	Kaliumosinat	
<u>E 633</u>	Calciuminosinat	
<u>E 634</u>	Calcium 5'-ribonucleotid	
<u>E 635</u>	Cinatrium 5'-ribonucleotid	
<u>E 636</u>	Maltol	

<u>E 637</u>	Ethylmaltol	
<u>E 640</u>	Glycerin und dessen Natriumsalze	
<u>E 900</u>	Dimethylpolysiloxan	
<u>E 901</u>	Bienenwachs	Überzugsmittel
<u>E 902</u>	Candelillawachs	Überzugsmittel aus reinem Wolfsmilchgewächs
<u>E 903</u>	Carnaubawachs	Überzugsmittel, Carnaubapalme
<u>E 904</u>	Schellack	Überzugsmittel, Palmen
<u>E 906</u>	Benzoeharz	Überzugsmittel, Benzoabaum
<u>E 907</u>	Kristalline Wachse	
<u>E 912</u>	Montansäureester	
<u>E 913</u>	Lanolin	Schafwollfett
<u>E 914</u>	Polyethylenwachsoxidate	
<u>E 915</u>	Ester des Kollophoniums	
<u>E 920</u>	L-Cystein	
<u>E 921</u>	L-Cystin	
<u>E 925</u>	Chlor	
<u>E 926</u>	Chlordioxid	
<u>E 927 b</u>	Carbamid	
<u>E 938</u>	Argon	

<u>E 939</u>	Helium	
<u>E 941</u>	Stickstoff	
<u>E 942</u>	Distickstoffmonoxid	
<u>E 948</u>	Sauerstoff	
<u>E 950</u>	Acesulfam K	
<u>E 951</u>	Aspartam	
<u>E 953</u>	Isomalt	
<u>E 957</u>	Thaumatococcus	
<u>E 959</u>	Neohesperidin DC	
<u>E 965</u>	Maltit	
<u>E 966</u>	Lactit	
<u>E 967</u>	Xylit	
<u>E 999</u>	Quillajaextrakt	
<u>E 1105</u>	Lysozym	Konservierungsmittel
<u>E 1200</u>	Polydextrose	
<u>E 1201</u>	Polyvinylpyrrolidon	
<u>E 1202</u>	Polyvinylpolypyrrolidon	
<u>E 1404</u>	Oxidativ abgebaute Stärke	
<u>E 1410</u>	Monostärkephosphat	
<u>E 1412</u>	Distärkephosphat	

E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	
E 1420	Monostärkeacetat	
E 1421	Monostärkeacetat	
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	
E 1440	Hydroxypropylstärke	
E 1442	Hydroxypropylldistärkephosphat	
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	
E 1505	Triethylcitrat	
E 1518	Glycerintriacetat	Triacetin

Senden Sie E-Mail mit Fragen oder Kommentaren zu dieser Website an: Webmaster@gifte.de

Copyright © 2007 Ralf Rebmann

Stand: 17. Oktober 2007

Es kann keinerlei Haftung für Ansprüche übernommen werden