

Lebensmittelzusatzstoffe

- Lebensmittelzusatzstoffe und E-Nummern (nach Hauptfunktionen)_S.2
- Lebensmittelzusatzstoffe und E-Nummern (nach E-Nummern)_S.11



Lebensmittelzusatzstoffe und E-Nummern nach Hauptfunktionen

Antioxidationsmittel

E 220–E 224	Schwefeldioxid und Sulfite
E 226–E 228	Schwefeldioxid und Sulfite
E 249–E 250	Nitrite
E 251–E 252	Nitrate
E 300–E 302	Ascorbinsäure und Ascorbate
E 304	Ascorbinsäureester
E 306–E 309	Tocopherole
E 310–E 312	Gallate
E 315–E 316	Isoascorbinsäure und Natriumsalz
E 320	Butylhydroxianisol (BHA)
E 321	Butylhydroxitoluol
E 385	Calcium-dinatrium EDTA
E 450–E 452	Di-, Tri- und Polyphosphate
E 512	Zinnchlorid

Backtriebmittel

E 450–E 452	Di-, Tri- und Polyphosphate
E 500	Carbonate
E 501	Carbonate
E 503	Carbonate
E 504	Carbonate
E 541	Saure Natriumaluminiumphosphat

Emulgatoren

E 322	Lecithine
E 432–E 436	Polysorbate
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren
E 470 a–b	Salze der Fettsäuren
E 471	Mono- und Diglyceride von Fettsäuren

Lebensmittelzusatzstoffe und E-Nummern nach Hauptfunktionen

E 472 a–f	Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, verestert mit Genussäuren
E 473	Zuckerester von Fettsäuren
E 474	Zuckerglyceride
E 475	Polyglycerinester von Fettsäuren
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat
E 477	Propylenglycolester von Fettsäuren
E 479 b	Thermooxydiertes Sojaöl, verestert mit Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren
E 481–E 482	Stearoyllactylate
E 483	Stearoyltartrat
E 491–E 495	Sorbitanfettsäureester
E 570	Fettsäuren

Farbstoffe

E 100	Kurkumin
E 101	Lactoflavin, Riboflavin
E 102	Tartrazin
E 104	Chinolingelb
E 110	Gelborange S, Sunsetgelb FCF
E 120	Karmin, Karminsäure, Cochenille
E 122	Azorubin, Carmoisin
E 123	Amaranth
E 124	Cochenillerot A, Ponceau 4R
E 127	Erythrosin
E 128	Rot 2G
E 129	Allurarot AC
E 131	Patentblau V
E 132	Indigotin, Indigokarmin
E 133	Brillantblau FCF
E 140	Chlorophylle und Chlorophylline
E 141	Kupferkomplexe des Chlorophylls
E 142	Grün S
E 150 a–d	Zuckerulör
E 151	Brillantschwarz BN
E 153	Carbo medicinalis vegetabilis

E 154	Braun FK
E 155	Braun HK (Schokoladenbraun HT)
E 160 a–f	Carotin und Carotinoide
E 161 b	Lutein
E 161 g	Canthaxanthin
E 162	Beetenrot, Betanin
E 163	Anthocyane
E 170	Calciumcarbonate
E 171	Titandioxid
E 172	Eisenoxide und -hydroxide
E 173	Aluminium
E 174	Silber
E 175	Gold
E 180	Litholrubin BK

Festigungsmittel

E 354	Calciumtartrat
E 513–E 517	Schwefelsäure und Sulfate
E 520–E 523	Schwefelsäure und Sulfate
E 420	Sorbit
E 422	Glycerin
E 1103	Invertase

Füllstoffe

E 459	Beta-Cyclodextrin
E 460	Cellulose, Celluloseether
E 461	Cellulose, Celluloseether
E 463–466	Cellulose, Celluloseether
E 468	Cellulose, Celluloseether
E 469	Cellulose, Celluloseether
E 1200	Polydextrose

Geliermittel

E 406	Agar Agar
E 407	Carrageen
E 407 a	Verarbeitete Euchema-Algen
E 413	Traganth
E 418	Gellan
E 440	Pektine

Geschmacksverstärker

E 620–E 625	Glutaminsäure und Glutamate
E 626–E 629	Guanylsäure und Guanylate
E 630–E 633	Inosinsäure und Inosinate
E 634–E 635	Ribonucleotide
E 640	Glycin und Natriumsalz
E 950	Acesulfam
E 951	Aspartam
E 957	Thaumatococcus
E 507–E 509	Salzsäure und Chloride
E 511	Salzsäure und Chloride

Konservierungsstoffe

E 200	Sorbinsäure und Sorbate
E 202	Sorbinsäure und Sorbate
E 203	Sorbinsäure und Sorbate
E 210–E 213	Benzoessäure und Benzoate
E 214–E 219	p-Hydroxidibenzoessäureester (PHB-Ester)
E 220–E 224	Schwefeldioxid und Sulfite
E 226–E 228	Schwefeldioxid und Sulfite
E 230	Biphenyl, Diphenyl
E 231–E 232	Orthophenylphenol und Natriumsalz
E 234	Nisin
E 235	Natamycin
E 239	Hexamethylentetramin

E 242	Dimethyldicarbonat
E 249–E 250	Nitrite
E 251–E 252	Nitrate
E 280–E 283	Propionsäure und Propionate
E 284–E 285	Borsäure und Natriumsalz
E 1105	Lysozym

Mehlbehandlungsmittel

E 300–E 302	Ascorbinsäure und Ascorbate
E 920	Cystein

Modifizierte Stärke

E 1404	chemisch modifizierte Stärken
E 1410	chemisch modifizierte Stärken
E 1412–E 1414	chemisch modifizierte Stärken
E 1420	chemisch modifizierte Stärken
E 1422	chemisch modifizierte Stärken
E 1440	chemisch modifizierte Stärken
E 1442	chemisch modifizierte Stärken
E 1450	chemisch modifizierte Stärken
E 1451	chemisch modifizierte Stärken

Säuerungsmittel

E 260–E 263	Essigsäure und Acetate
E 270	Milchsäure
E 296	Äpfelsäure
E 297	Fumarsäure
E 330–E 333	Citronensäure und Citrate
E 334–E 337	Weinsäure und Tartrate
E 338–E 341,	Phosphorsäure und Phosphate
E 343	Phosphorsäure und Phosphate
E 355–E 357	Adipinsäure und Adipate
E 363	Bernsteinsäure
E 507–E 509	Salzsäure und Chloride

E 511	Salzsäure und Chloride
E 513–E 517	Schwefelsäure und Sulfate
E 520–E 523	Schwefelsäure und Sulfate

Säureregulatoren

E 260–E 263	Essigsäure und Acetate
E 325–E 327	Lactate
E 330–E 333	Citronensäure und Citrate
E 334–E 337	Weinsäure und Tartrate
E 338–E 341, E 343	Phosphorsäure und Phosphate
E 350–E 352	Malate
E 354	Calciumtartrat
E 355–E 357	Adipinsäure und Adipate
E 380	Triammoniumcitrat
E 500	Carbonate
E 501	Carbonate
E 503	Carbonate
E 504	Carbonate
E 513–E 517	Schwefelsäure und Sulfate
E 520–E 523	Schwefelsäure und Sulfate
E 524–E 528	Hydroxide
E 529–E 530	Oxide
E 574	Gluconsäure
E 575	Glucono-delta-Lacton
E 576–E 579	Gluconate

Schaumverhüter

E 471	Mono- und Diglyceride von Fettsäuren
E 900	Dimethylpolysiloxan

Schmelzsalze

E 338–E 341,	Phosphorsäure und Phosphate
E 343	Phosphorsäure und Phosphate
E 450–E 452	Di-, Tri- und Polyphosphate

Stabilisatoren

E 353	Metaweinsäure
E 385	Calcium-dinatrium EDTA
E 444	Sucroseacetatisobutytrat
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz
E 512	Zinnchlorid
E 535–E 536	Ferrocyanide
E 538	Ferrocyanide
E 576–E 579	Gluconate
E 585	Eisenlactat
E 927 b	Carbamid
E 999	Quillajaextrakt
E 1201	Polyvinylpyrrolidon
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon

Süßungsmittel

E 420	Sorbit
E 421	Mannit
E 950	Acesulfam
E 951	Aspartam
E 952	Cyclamat
E 953	Isomalt
E 954	Saccharin
E 957	Thaumatococcus
E 959	Neohesperidin
E 965	Maltit
E 966	Lactit
E 967	Xylit

Treibgase

E 290	Kohlendioxid
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Stickstoff
E 942	Distickstoffmonoxid (Lachgas)
E 948	Sauerstoff

Trennmittel

E 1505	Triethylcitrat
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)
E 170	Calciumcarbonate
E 470 a–b	Salze der Fettsäuren
E 479 b	Thermooxydiertes Sojaöl, verestert mit Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren
E 535–E 536	Ferrocyanide
E 538	Ferrocyanide
E 551–E 556	Siliciumdioxid und Silicate
E 558, E 559	Siliciumdioxid und Silicate
E 901	Bienenwachs
E 902	Candelillawachs
E 903	Carnaubawachs
E 904	Schellack
E 905	Mikrokristallines Wachs
E 912	Montansäureester
E 914	Polyethylenwachsoxide

Überzugsmittel

E 901	Bienenwachs
E 902	Candelillawachs
E 903	Carnaubawachs
E 904	Schellack
E 905	Mikrokristallines Wachs
E 912	Montansäureester
E 914	Polyethylenwachsoxidate

Verdickungsmittel

E 400–E 405	Alginsäure und Alginat
E 410	Johannisbrotkernmehl
E 412	Guarkernmehl
E 414	Gummi arabicum
E 415	Xanthan
E 416	Karayagummi
E 417	Tarakernmehl
E 425	Konjac
E 460	Cellulose, Celluloseether
E 461	Cellulose, Celluloseether
E 463–466	Cellulose, Celluloseether
E 468	Cellulose, Celluloseether
E 469	Cellulose, Celluloseether
E 1404	chemisch modifizierte Stärken
E 1410	chemisch modifizierte Stärken
E 1412–E 1414	chemisch modifizierte Stärken
E 1420	chemisch modifizierte Stärken
E 1422	chemisch modifizierte Stärken
E 1440	chemisch modifizierte Stärken
E 1442	chemisch modifizierte Stärken
E 1450	chemisch modifizierte Stärken
E 1451	chemisch modifizierte Stärken

Lebensmittelzusatzstoffe und E-Nummern (nach E-Nummern)

E-Nummern	Bezeichnung	Hauptfunktion
E 100	Kurkumin	Farbstoff
E 101	Lactoflavin, Riboflavin	Farbstoff
E 102	Tartrazin	Farbstoff
E 104	Chinolingelb	Farbstoff
E 110	Gelborange S, Sunsetgelb FCF	Farbstoff
E 120	Karmin, Karminsäure, Cochenille	Farbstoff
E 122	Azorubin, Carmoisin	Farbstoff
E 123	Amaranth	Farbstoff
E 124	Cochenillerot A, Ponceau 4R	Farbstoff
E 127	Erythrosin	Farbstoff
E 128	Rot 2G	Farbstoff
E 129	Allurarot AC	Farbstoff
E 131	Patentblau V	Farbstoff
E 132	Indigotin, Indigokarmin	Farbstoff
E 133	Brillantblau FCF	Farbstoff
E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	Farbstoff
E 141	Kupferkomplexe des Chlorophylls	Farbstoff
E 142	Grün S	Farbstoff
E 150 a–d	Zuckerulör	Farbstoff
E 151	Brillantschwarz BN	Farbstoff
E 153	Carbo medicinalis vegetabilis	Farbstoff
E 154	Braun FK	Farbstoff
E 155	Braun HK (Schokoladenbraun HT)	Farbstoff
E 160 a–f	Carotin und Carotinoide	Farbstoff
E 161 b	Lutein	Farbstoff
E 161 g	Canthaxanthin	Farbstoff
E 162	Beetenrot, Betanin	Farbstoff
E 163	Anthocyane	Farbstoff
E 170	Calciumcarbonate	Farbstoff, Trennmittel
E 171	Titandioxid	Farbstoff
E 172	Eisenoxide und -hydroxide	Farbstoff
E 173	Aluminium	Farbstoff

Lebensmittelzusatzstoffe und E-Nummern nach E-Nummern

E 174	Silber	Farbstoff
E 175	Gold	Farbstoff
E 180	Litholrubin BK	Farbstoff
E 200, E 202, E 203	Sorbinsäure und Sorbate	Konservierungsstoff
E 210–E 213	Benzoessäure und Benzoate	Konservierungsstoff
E 214–E 219	p-Hydroxidibenzoessäureester (PHB-Ester)	Konservierungsstoff
E 220–E 224, E 226–E 228	Schwefeldioxid und Sulfite	Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel
E 230	Biphenyl, Diphenyl	Konservierungsstoff
E 231–E 232	Orthophenylphenol und Natriumsalz	Konservierungsstoff
E 234	Nisin	Konservierungsstoff
E 235	Natamycin	Konservierungsstoff
E 239	Hexamethylentetramin	Konservierungsstoff
E 242	Dimethyldicarbonat	Konservierungsstoff
E 249–E 250	Nitrite	Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel
E 251–E 252	Nitrate	Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel
E 260–E 263	Essigsäure und Acetate	Säuerungsmittel, Säureregulator
E 270	Milchsäure	Säuerungsmittel
E 280–E 283	Propionsäure und Propionate	Konservierungsstoff
E 284–E 285	Borsäure und Natriumsalz	Konservierungsstoff
E 290	Kohlendioxid	Treibgas
E 296	Äpfelsäure	Säuerungsmittel
E 297	Fumarsäure	Säuerungsmittel
E 300–E 302	Ascorbinsäure und Ascorbate	Antioxidationsmittel, Mehlbehandlungsmittel
E 304	Ascorbinsäureester	Antioxidationsmittel
E 306–E 309	Tocopherole	Antioxidationsmittel
E 310–E 312	Gallate	Antioxidationsmittel
E 315–E 316	Isoascorbinsäure und Natriumsalz	Antioxidationsmittel
E 320	Butylhydroxianisol (BHA)	Antioxidationsmittel
E 321	Butylhydroxitoluol	Antioxidationsmittel
E 322	Lecithine	Emulgator
E 325–E 327	Lactate	Säureregulator
E 330–E 333	Citronensäure und Citrate	Säuerungsmittel, Säureregulator

Lebensmittelzusatzstoffe und E-Nummern nach E-Nummern

E 334–E 337	Weinsäure und Tartrate	Säuerungsmittel, Säureregulator
E 338–E 341, E 343	Phosphorsäure und Phosphate	Säuerungsmittel, Schmelzsalz, Säureregulator
E 350–E 352	Malate	Säureregulator
E 353	Metaweinsäure	Stabilisator
E 354	Calciumtartrat	Säureregulator, Festigungsmittel
E 355–E 357	Adipinsäure und Adipate	Säuerungsmittel, Säureregulator
E 363	Bernsteinsäure	Säuerungsmittel
E 380	Triammoniumcitrat	Säureregulator
E 385	Calcium-dinatrium EDTA	Antioxidationsmittel, Stabilisator
E 400–E 405	Alginsäure und Alginate	Verdickungsmittel
E 406	Agar Agar	Geliermittel
E 407	Carrageen	Geliermittel
E 407 a	Verarbeitete Euchema-Algen	Geliermittel
E 410	Johannisbrotkernmehl	Verdickungsmittel
E 412	Guarkernmehl	Verdickungsmittel
E 413	Traganth	Geliermittel
E 414	Gummi arabicum	Verdickungsmittel
E 415	Xanthan	Verdickungsmittel
E 416	Karayagummi	Verdickungsmittel
E 417	Tarakernmehl	Verdickungsmittel
E 418	Gellan	Geliermittel
E 420	Sorbit	Süßungsmittel, Feuchthaltemittel
E 421	Mannit	Süßungsmittel
E 422	Glycerin	Feuchthaltemittel
E 425	Konjac	Verdickungsmittel
E 432–E 436	Polysorbate	Emulgator
E 440	Pektine	Geliermittel
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	Emulgator
E 444	Sucroseacetatisobutytrat	Stabilisator
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	Stabilisator

Lebensmittelzusatzstoffe und E-Nummern nach E-Nummern

E 450–E 452	Di-, Tri- und Polyphosphate	Antioxidationsmittel, Backtriebmittel, Schmelzsalz
E 459	Beta-Cyclodextrin	Füllstoff
E 460, E 461, E 463–466, E 468, E 469	Cellulose, Celluloseether	Füllstoff, Verdickungsmittel
E 470 a–b	Salze der Fettsäuren	Emulgator, Trennmittel
E 471	Mono- und Diglyceride von Fettsäuren	Emulgator, Schaumverhüter
E 472 a–f	Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, verestert mit Genusssäuren	Emulgator
E 473	Zuckerester von Fettsäuren	Emulgator
E 474	Zuckerglyceride	Emulgator
E 475	Polyglycerinester von Fettsäuren	Emulgator
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	Emulgator
E 477	Propylenglycolester von Fettsäuren	Emulgator
E 479 b	Thermooxydiertes Sojaöl, verestert mit Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren	Emulgator, Trennmittel
E 481–E 482	Stearoyllactylate	Emulgator
E 483	Stearoyltartrat	Emulgator
E 491–E 495	Sorbitanfettsäureester	Emulgator
E 500, E 501, E 503, E 504	Carbonate	Säureregulator, Backtriebmittel
E 507–E 509, E 511	Salzsäure und Chloride	Säuerungsmittel, Geschmacksverstärker
E 512	Zinnchlorid	Antioxidationsmittel, Stabilisator
E 513–E 517, E 520–E 523	Schwefelsäure und Sulfate	Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel
E 524–E 528	Hydroxide	Säureregulator
E 529–E 530	Oxide	Säureregulator
E 535–E 536, E 538	Ferrocyanide	Stabilisator, Trennmittel
E 541	Saure Natriumaluminiumphosphat	Backtriebmittel
E 551–E 556, E 558, E 559	Siliciumdioxid und Silicate	Trennmittel
E 570	Fettsäuren	Emulgator

Lebensmittelzusatzstoffe und E-Nummern nach E-Nummern

E 574	Gluconsäure	Säureregulator
E 575	Glucono-delta-Lacton	Säureregulator
E 576–E 579	Gluconate	Säureregulator, Stabilisator
E 585	Eisenlactat	Stabilisator
E 620–E 625	Glutaminsäure und Glutamate	Geschmacksverstärker
E 626–E 629	Guanylsäure und Guanylate	Geschmacksverstärker
E 630–E 633	Inosinsäure und Inosinate	Geschmacksverstärker
E 634–E 635	Ribonucleotide	Geschmacksverstärker
E 640	Glycin und Natriumsalz	Geschmacksverstärker
E 900	Dimethylpolysiloxan	Schaumverhüter
E 901	Bienenwachs	Überzugsmittel, Trennmittel
E 902	Candelillawachs	Überzugsmittel, Trennmittel
E 903	Carnaubawachs	Überzugsmittel, Trennmittel
E 904	Schellack	Überzugsmittel, Trennmittel
E 905	Mikrokristallines Wachs	Überzugsmittel, Trennmittel
E 912	Montansäureester	Überzugsmittel, Trennmittel
E 914	Polyethylenwachsoxidate	Überzugsmittel, Trennmittel
E 920	Cystein	Mehlbehandlungsmittel
E 927 b	Carbamid	Stabilisator
E 938	Argon	Treibgas
E 939	Helium	Treibgas
E 941	Stickstoff	Treibgas
E 942	Distickstoffmonoxid (Lachgas)	Treibgas
E 948	Sauerstoff	Treibgas
E 950	Acesulfam	Süßungsmittel, Geschmacksverstärker
E 951	Aspartam	Süßungsmittel, Geschmacksverstärker

E 952	Cyclamat	Süßungsmittel
E 953	Isomalt	Süßungsmittel
E 954	Saccharin	Süßungsmittel
E 957	Thaumatococcus	Süßungsmittel, Geschmacksverstärker
E 959	Neohesperidin	Süßungsmittel
E 965	Maltit	Süßungsmittel
E 966	Lactit	Süßungsmittel
E 967	Xylit	Süßungsmittel
E 999	Quillajaextrakt	Stabilisator
E 1103	Invertase	Feuchthaltemittel
E 1105	Lysozym	Konservierungsstoff
E 1200	Polydextrose	Füllstoff
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	Stabilisator
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	Stabilisator
E 1404, E 1410, E 1412–E 1414, E 1420, E 1422, E 1440, E 1442, E 1450, E 1451,	chemisch modifizierte Stärken	Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel
E 1505	Triethylcitrat	Trennmittel
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	Trennmittel

Quelle

Nach Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (Hrsg.):

<http://www.BLL-online.de>

Stand: Juli 2002

Die Vitacert Verbraucherinformationen werden regelmäßig aktualisiert

VITACERT GmbH
Ridlerstraße 57
80339 München
Tel.: +49 (0)89 51 90-1909
Fax: +49 (0)89 51 90-1915
info@vitacert.de
www.vitacert.de

Herausgeber: Vitacert GmbH
Wissenschaftliche Redaktion: Dr. oec.-troph. Karin Bergmann, München
Konzeption und Layout: paper-back gmbh, München
Stand Juli 2002

Ein Unternehmen von
TÜV Süddeutschland
und TUMTech,
wissenschaftlicher Partner
Technische Universität München

