



## E-NUMMERN LISTE

Die Zusatzstoffe in unseren Nahrungsmitteln

**AK** NIEDER  
ÖSTERREICH

# E-NUMMERN LISTE

DIE ZUSATZSTOFFE IN UNSEREN  
NAHRUNGSMITTELN



# Einleitung

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

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

Ab Seite 54 findet sich eine alphabetische Auflistung nach den Stoffnamen mit der entsprechenden Zuordnung der E-Nummer. Auf eine Unterteilung in Stoffgruppen wurde verzichtet, da unter anderem einige Stoffe in verschiedenen Einsatzgebieten zur Anwendung kommen.

## Zur groben Orientierung dient die folgende Aufstellung:

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

## **Literaturliste**

Zur Erstellung der Liste wurde unter anderem folgende Literatur verwendet:

### **Toxikologisch-hygienische Beurteilung von Lebensmittelinhaltsstoffen und Zusatzstoffen**

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

### **Toxikologie der Nahrungsmittel**

E. Lindner, Georg Thieme Verlag

### **Lebensmittelführer Fleisch, Fisch**

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

### **Lebensmittelchemie**

W. Baltes, Springer Verlag

### **Lebensmittelzutatenliste**

Verbraucherzentrale Hamburg

### **GU-Kompass E-Nummern**

I. Elmadfa et al, Gräfe und Unzer Verlag

### **E-Nummern Liste**

Öko-Test

### **Chemie in Lebensmitteln**

Katalyse Umweltgruppe Köln

### **Lehrbuch der Lebensmittelchemie**

J. Schormüller, Springer Verlag

### **Farbstoffe in Lebensmitteln und Arzneimitteln**

B. Bertram, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart

E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 100</b>	Kurkumin; orange-gelb	unbedenklich
<b>E 101 i</b>	Riboflavin, Vitamin B2; gelb, orange-gelb	unbedenklich
<b>E 101 ii</b>	Riboflavin-5-phosphat; gelb	unbedenklich
<b>E 102</b>	Tartrazin; zitronengelb	allergische Reaktionen, insbesondere bei Asthmatikern und bei Aspirinunverträglichkeit
<b>E 104</b>	Chinolingelb; gelb	allergische Reaktionen möglich; im Tierversuch Lebertumore bei Ratten bei reinem Chinolin
<b>E 110</b>	Gelborange S, Sunsetgelb FCF; gelborange	allergische Reaktionen, insbesondere bei Aspirinunverträglichkeit, im Tierversuch Nierentumore
<b>E 120</b>	Echtes Karmin - Cochenille; rot	allergische Reaktionen möglich
<b>E 122</b>	Azorubin, Carmoisin; rot	allergische Reaktionen insbesondere bei Aspirinunverträglichkeit
<b>E 123</b>	Amaranth; rot	allergische Reaktionen insbesondere bei Aspirinunverträglichkeit
<b>E 124</b>	Cochenillerot A, Ponceau 4R; rot	allergische Reaktionen insbesondere bei Aspirinunverträglichkeit
<b>E 127</b>	Erythrosin; rosa	gelegentlich allergische Reaktionen, Verdacht auf Schilddrüsentumor bei Tieren, Verdacht auf Hyperaktivität

**Herstellung/anwendung für**

Extrakt der Gelbwurzel oder synthetisch; für Currypulver, Margarine

aus Bierhefe oder synthetisch; für Cremespeisen, Mayonnaise, Suppen, Pudding

aus Riboflavin, synthetisch; für Mayonnaise, Teigwaren, Suppen

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Brausepulver, Fruchtsensenzen, Aromalikör

synthetisch; für Puddingpulver, Räucherfisch, Ostereierfarbe

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Marillenmarmelade, Fertigsuppen, fertige Käsesaucen, Marzipan

aus der Scharlachschildlaus; für Käse

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fertigprodukte, Pudding, Süßwaren

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Liköre, Fischrogen

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fruchtgelees, Lachsersatz, Süßwaren

synthetisch; Cocktail-Kirschen



E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 129</b>	Allurarot; rot	allergische Reaktionen möglich, Verdacht auf Hyperaktivität und Neurodermitis
<b>E 131</b>	Patentblau V	unbedenklich
<b>E 132</b>	Indigotin; blau	unbedenklich, ev. Probleme in Zusammenhang mit Nitrit
<b>E 133</b>	Brillantblau; blau	Im Tierversuch wurden in hohen Konzentrationen Ablagerungen in Nieren und Lymphgefäßen festgestellt.
<b>E 140 i, ii</b>	Chlorophyll und Chlorophyllin; grün	unbedenklich
<b>E 141 i, ii</b>	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline; grün	unbedenklich
<b>E 142</b>	Brillantsäuregrün, Grün S; grün	unbedenklich
<b>E 150 a</b>	Zuckercouleur; braun-schwarz	unbedenklich
<b>E 150 b</b>	Sulfitlaugen - Zuckercouleur; braun-schwarz	unbedenklich
<b>E 150 c</b>	Ammoniak - Zuckercouleur; braun-schwarz	gilt heute als unproblematisch durch Reduzierung der toxischen Nebenprodukte
<b>E 150 d</b>	Ammonsulfit - Zuckercouleur; braun-schwarz	unproblematisch durch Reduzierung der toxischen Nebenprodukte
<b>E 151</b>	Brillantschwarz BN, Schwarz PN; schwarz	allergische Reaktionen möglich

**Herstellung/anwendung für**

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; Speiseeis, Süßwaren

synthetisch; für Glasuren, Getränke, Süßwaren

synthetisch; für Glasuren, Getränke, Süßwaren

synthetisch; Zuckerwaren, Getränke

aus Brennesseln, Gras, Luzerne, Algen; für Kaugummi, Süßwaren

aus Chlorophyll; für Kaugummi, Süßwaren

synthetisch; für Süßwaren

durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Natriumcarbonat; für Backwaren, Essig, Spirituosen

durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Laugen und Sulfit; für Backwaren, Essig, Spirituosen

durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Ammoniak; für Backwaren, Essig, Spirituosen

durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Ammoniumsulfid; für Backwaren, Essig, Spirituosen

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fischrogen, Saucen, Lakritze

E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 153</b>	Pflanzkohle; schwarz	moderne Herstellungsprozesse verhindern Entstehung von krebserregendem Benzpyren
<b>E 155</b>	Braun HT; rötlich-braun	allergische Reaktionen möglich
<b>E 160 a i</b> <b>E 160 a ii</b>	gemischte Carotine, Beta-Carotin; orange bis gelb	unbedenklich
<b>E 160 b</b>	Bixin, Norbixin; orange	unbedenklich
<b>E 160 c</b>	Capsanthin/Capsorubin; orange-rot	unbedenklich
<b>E 160 d</b>	Lycopin; orange	unbedenklich
<b>E 160 e</b>	Beta-Apo-8'-Carotinal (C30); orange	unbedenklich
<b>E 161 b</b>	Lutein; gelb	unbedenklich
<b>E 161 g</b>	Canthaxanthin; orange-rot	Verdacht auf Leberschäden, in hohen Konzentrationen Auswirkungen auf Augennetzhaut
<b>E 162</b>	Betanin; rot	unbedenklich
<b>E 163</b>	Anthocyane; rot, blau, violett	unbedenklich
<b>E 170 i, ii</b>	Calciumcarbonat; weiß	unbedenklich
<b>E 171</b>	Titandioxid; weiß	unbedenklich
<b>E 172</b>	Eisenoxide/Eisen-hydroxide; gelb, rot, schwarz	unbedenklich

**Herstellung/anwendung für**

durch Verkohlung organischer Substanzen; für Wachsüberzüge (Käse)

synthetisch; Zuckerwaren

aus Pflanzenextrakten oder synthetisch; für Butter, Margarine, Käse, Marzipan

Extrakt der Samen des Annatostrauches (*Bixa orellana*) oder synthetisch; für Käse, Margarine

aus Paprikaschoten; für Wurst, Marmeladen

aus Tomaten oder synthetisch; Zuckerwaren

aus Gras, Orangen, Leber oder synthetisch; Cremes, Saucen synthetisch; Zuckerwaren

aus Palmöl, *Targetes* oder synthetisch; Zuckerwaren

synthetisch; Saucisses de Strasbourg

aus der Roten Rübe; für Fruchtgelees, Kaugummi, Saucen

aus Schalen roter Weintrauben, roten Beeren, Rotkohl

für Getränke, Süßwaren

aus Kalk, Kreide; für Kaugummi, Verzierungen von Lebensmitteln, auch als Säureregulator für Topfen

aus Mineralien; für Dragees, Süßwaren

E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 173</b>	Aluminium; silbern	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
<b>E 174</b>	Silber; silbern	kann im Gewebe abgelagert werden
<b>E 175</b>	Gold; gold	in hohen Konzentrationen Nierenschäden, allergische Reaktionen
<b>E 180</b>	Rubinpigment, Litholrubin BK; rot	Nebenwirkungen auf Nieren, Schilddrüsen, Milz im Tierversuch, allergische Reaktionen möglich
<b>E 200</b>	Sorbinsäure	unbedenklich
<b>E 202</b>	Kaliumsorbat	unbedenklich
<b>E 203</b>	Calciumsorbat	unbedenklich
<b>E 210</b>	Benzoessäure	allergische Reaktionen möglich
<b>E 211</b>	Natriumbenzoat	allergische Reaktionen möglich
<b>E 212</b>	Kaliumbenzoat	allergische Reaktionen möglich
<b>E 213</b>	Calciumbenzoat	allergische Reaktionen möglich
<b>E 214 - 215</b> <b>E 218 - 219</b>	Parahydroxy Benzoessäure (PHB)-Ester und Salze	allergische Reaktionen möglich
<b>E 220 - 224</b> <b>E 226 - 228</b>	Schwefeldioxid und Verbindungen (Sulfite)	Kopfschmerzen, Übelkeit, Asthma, Reizungen des Magens, anaphylaktische Schocks bekannt
<b>E 234</b>	Nisin	Antibiotikum, mit eingeschränktem Wirkungsbereich

**Herstellung/anwendung für**

aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren

aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren

aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren, Goldsekt

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Wachsüberzüge nur für Käserinde

synthetisch; für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein

synthetisch; für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein

synthetisch; für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein

synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate

synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate

synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate

synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate

synthetisch aus Benzoesäure; für marinierte Fische

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

mit *Streptococcus lactis* erzeugt; für Pudding, Käse

E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 235</b>	Natamycin	ist eigentlich ein Antibiotikum, daher allmähliche Resistenzentwicklung bei Krankheitskeimen zu erwarten
<b>E 239</b>	Hexamethylentetramin	wirkt als Formaldehydabspalter, allergische Reaktionen möglich
<b>E 242</b>	Dimethyldicarbonat	zersetzt sich zu Methylalkohol, Kohlendioxid und O-Methylcarbammat, darf im Endprodukt nicht mehr nachweisbar sein
<b>E 243</b>	Ethyllaurylarginat (LAE)	Verwendung wird als technisch notwendig angesehen
<b>E 249</b>	Kaliumnitrit	Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, hemmt die Sauerstoffaufnahme im Blut, entsteht auch beim Warmhalten von Gemüse, schädlich für Kleinkinder
<b>E 250</b>	Natriumnitrit	Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, hemmt die Sauerstoffaufnahme im Blut, entsteht auch beim Warmhalten von Gemüse, schädlich für Kleinkinder
<b>E 251</b>	Natriumnitrat	wird im Körper zu Nitrit umgewandelt (siehe E 249, E 250), Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, natürliches Vorkommen in Blattsalat, Spinat, schädlich für Kleinkinder

**Herstellung/anwendung für**

mit Streptomycesstämmen; für Käse und getrocknete Würste, für die Oberfläche

synthetisch; nur für Provolone-Käse

synthetisch; für Erfrischungsgetränke, Tee

synthetisch; Konservierung für wärmebehandeltes verarbeitetes Fleisch

synthetisch; für Pökel- und Fischprodukte, Käse

synthetisch; für Pökel- und Fischprodukte, Käse

synthetisch; für Käse, Fleisch und -produkte, Fisch und -produkte



E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 252</b>	Kaliumnitrat	wird im Körper zu Nitrit umgewandelt (siehe E 249, E 250), Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, natürliches Vorkommen in Blattsalat, Spinat, schädlich für Kleinkinder
<b>E 260</b>	Essigsäure	unbedenklich
<b>E 261</b>	Kaliumacetat	unbedenklich
<b>E 262 i, ii</b>	Natriumacetate	unbedenklich
<b>E 263</b>	Calciumacetat	unbedenklich
<b>E 270</b>	Milchsäure	Lebensmittel für Säuglinge dürfen keine D-Milchsäure enthalten
<b>E 280 - 283</b>	Propionsäure und Propionate	krebsähnliche Veränderungen des Vormagens bei der Ratte (beim Menschen nicht vorhanden)
<b>E 284</b>	Borsäure	führt zu Durchfällen, durch Anreicherung im Körper Vergiftungsercheinungen möglich
<b>E 285</b>	Natriumtetraborat, Borax	führt zu Durchfällen, durch Anreicherung im Körper Vergiftungsercheinungen möglich
<b>E 290</b>	Kohlendioxid	unbedenklich
<b>E 296</b>	Äpfelsäure	unbedenklich
<b>E 297</b>	Fumarsäure	unbedenklich

**Herstellung/anwendung für**

synthetisch; für Käse, Fleisch und -produkte, Fisch und -produkte

synthetisch oder natürlich durch Gärung; für Marinaden, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt

synthetisch; für eingelegtes Gemüse, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt

synthetisch; für Brot, auch als Säuerungsmittel eingesetzt

synthetisch; für eingelegtes Gemüse, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt

bakteriell aus Stärke; für Salatsaucen, Konfekt, kohlenensäurehaltige Getränke

synthetisch; nur für abgepacktes und geschnittenes Brot

synthetisch; nur für Kaviar zugelassen

synthetisch; nur für Kaviar zugelassen

natürlich oder synthetisch; für Soda- und Mineralwasser

natürlich oder synthetisch; für Säfte, Suppen, Saucen, als Säuerungsmittel eingesetzt

synthetisch; für Instantfruchtmischungen von Backfüllungen, als Säuerungsmittel eingesetzt

E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 300</b>	L-Ascorbinsäure (Vitamin C)	in üblichen Mengen unbedenklich
<b>E 301</b>	Natrium-L-Ascorbat	in üblichen Mengen unbedenklich
<b>E 302</b>	Calcium-L-Ascorbat	in üblichen Mengen unbedenklich
<b>E 304 i, ii</b>	Ascorbylpalmitat Ascorbylstearat, Fettsäureester der Ascorbinsäure	unbedenklich
<b>E 306</b>	Tocopherole (Vitamin E)	in üblichen Mengen unbedenklich
<b>E 307 - 309</b>	Alpha-, Gamma- bzw. Delta-Tocopherol	in üblichen Mengen unbedenklich
<b>E 310 - 312</b>	Propyl- Octyl- bzw. Dodecylgallat	allergische Reaktionen, insb. bei Asthmatikern und Aspirinunverträglichkeit, Magenbeschwerden, beeinträchtigt die Infektabwehr im Tierversuch, Propylgallat darf Säuglingsnahrung nicht zugesetzt werden, kann zu Blausucht führen, Nierenschäden im Tierversuch bei Ratten
<b>E 315</b>	Isoascorbinsäure	unbedenklich, keine Vitamin C-Wirkung
<b>E 316</b>	Natriumisoascorbat	unbedenklich, keine Vitamin C-Wirkung
<b>E 319</b>	Tertiäres Butylhydrochinon (TBHQ)	als Lebensmittelzusatzstoff unbedenklich, in Kosmetika über Kontaktallergien berichtet
<b>E 320</b>	Butylhydroxyanisol (BHA)	allergische Reaktionen, Erhöhung der Lipid- und Cholesteringehalte im Blut vermutet

**Herstellung/anwendung für**

synthetisch; für Fruchtgetränke, Marmeladen, Obstkonserven, Kartoffelprodukte

synthetisch; für Wurstwaren

synthetisch; für Fertiggerichte

synthetisch; für Wurstwaren, Hühnersuppenwürfel

Extrakt aus Pflanzenölen; für Pflanzenöle, Margarine, Fertigdessertprodukte

synthetisch; für Pflanzenöle, Margarine, Fertigdessertprodukte

synthetisch; für Kaugummi, pflanzliche Fette und Öle, Kartoffelinstanzerzeugnisse, Snacks, Süßwaren

synthetisch; für haltbar gemachte Fleisch- und Fischerzeugnisse

synthetisch; für haltbar gemachte Fleisch- und Fischerzeugnisse

synthetisch; für tierische Fette als Antioxidans

synthetisch; für Süßwaren, Suppenwürfel, Biskuits

E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 321</b>	Butylhydroxytoluol (BHT)	allergische Reaktionen, Veränderungen im Immunsystem, der Schilddrüse und der Leber im Tierversuch
<b>E 322</b>	Lecithin	unbedenklich
<b>E 325</b>	Natriumlactat	unbedenklich
<b>E 326</b>	Kaliumlactat	unbedenklich
<b>E 327</b>	Calciumlactat	unbedenklich
<b>E 330</b>	Citronensäure	gilt als Zusatzstoff unbedenklich, bei Verzehr großer Mengen örtliche Reizungen und Zahnverfall
<b>E 331 i, ii, iii</b>	Natriumcitrate	unbedenklich
<b>E 332 i, ii</b>	Kaliumcitrate	unbedenklich
<b>E 333 i, ii, iii</b>	Calciumcitrate	unbedenklich
<b>E 334</b>	L (+) - Weinsäure	unbedenklich
<b>E 335i, ii</b>	Mono- und Di-Natriumtartrat	unbedenklich
<b>E 336 i</b>	Monokaliumtartrat (Weinstein)	unbedenklich
<b>E 336 ii</b>	Dikaliumtartrat	unbedenklich
<b>E 337</b>	Natriumkaliumtartrat	unbedenklich
<b>E 338</b>	Phosphorsäure	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen

**Herstellung/anwendung für**

synthetisch; für Kaugummi

aus Samen von Leguminosen, Mais, Erdnüssen, Eier; für Milchpulver, Schokolade, Süßwaren, auch als Emulgator eingesetzt

Salz der Milchsäure; für Käse, Konfekt

Salz der Milchsäure; für fertiges Schaumgebäck, Pasteten

Salz der Milchsäure; für Pasteten, Tortenmischungen

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

synthetisch oder naturidentisch; für Eiscreme, Sodagetränke, Süßwaren

synthetisch oder naturidentisch; für Käse, Sodagetränke, Süßwaren

synthetisch oder naturidentisch; für Käse, Wein, Sodagetränke

Nebenprodukt der Weinverarbeitung; für Konfekt, Marmelade

synthetisch oder naturidentisch; für Gelees, Konfitüren, Sodagetränke

natürlich oder naturidentisch; für Kuchenmischungen, Zitronenschaumgebäck

natürlich oder naturidentisch; für Gelees, Zitronenschaumgebäck

synthetisch oder naturidentisch; für Fleisch- und Käseverarbeitung

synthetisch; für kohlesäurehaltige, nichtalkoholische, aromatisierte Getränke

E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 339 i</b>	Mono-Natriumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
<b>E 339 ii</b>	Di-Natriumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
<b>E 339 iii</b>	Tri-Natriumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
<b>E 340 i, ii, iii</b>	Kaliumphosphate	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
<b>E 341 i</b>	Mono-Calciumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
<b>E 341 ii</b>	Di-Calciumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
<b>E 341 iii</b>	Tri-Calciumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen

**Herstellung/anwendung für**

synthetisch; für Schinken, Wurst, Käsekuchenmischungen

synthetisch; für Nahrungsmittel mit Butter- oder Margarinezusatz

synthetisch; für Schmelzkäse, eingeschweißte Käsescheiben, Schinken, Wurst

synthetisch; für Dessertaufguss, Geleeanteil in Fertiggebäck

synthetisch; für Backpulver, Feingebäckmischungen

synthetisch; für Kirschkuchenfüllungen in Dosen

synthetisch; für Kuchenmischungen



E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 343</b>	Magnesiumorthophosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
<b>E 350 i, ii</b>	Natriummalate	unbedenklich
<b>E 351</b>	Kaliummalat	unbedenklich
<b>E 352</b>	Calciummalat	unbedenklich
<b>E 353</b>	Meta-Weinsäure	unbedenklich
<b>E 354</b>	Calciumtartrat	unbedenklich
<b>E 355 - 357</b>	Adipinsäure und Salze	keine Nebenwirkungen bekannt
<b>E 363</b>	Bernsteinsäure	keine Nebenwirkungen bekannt
<b>E 380</b>	Triammoncitrat	keine Nebenwirkungen bekannt
<b>E 385</b>	Calcium-Di-Natriummethyldiamintetraacetat	kann bei Hautkontakt Allergien auslösen, fördert die Aufnahme von Schwermetallen
<b>E 392</b>	Extrakt aus Rosmarin	gilt als unbedenklich
<b>E 400</b>	Alginsäure	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe
<b>E 401 - 403</b>	Natrium-, Kalium- und Ammoniumalginat	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe

## Herstellung/anwendung für

synthetisch

Salze der Äpfelsäure; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt

Salz der Äpfelsäure; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt

Salz der Äpfelsäure; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt

aus Weinrückständen; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt

aus Weinrückständen; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt

synthetisch; Kochsalzersatz; als Säuerungsmittel und als Geschmacksverstärker eingesetzt

synthetisch oder durch Vergärung von Glucose; als Säuerungsmittel eingesetzt

synthetisch; als Säuerungsmittel und Farbstabilisator eingesetzt

synthetisch; für Dosen und Glaskonserven

durch Extraktion mit CO<sub>2</sub>; fetthaltige Produkte als Antioxidans, aber auch als Konservierungsmittel durch Carnosol und Carnosolsäure

aus Braunalgen; für Pudding, Instantdesserts

Salze der Alginsäure; für Desserts, Eiscreme, Pudding

E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 404</b>	Calciumalginat	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe
<b>E 405</b>	Propylenglykอลalginat	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe
<b>E 406</b>	Agar-Agar	vermutlich unbedenklich
<b>E 407</b>	Carrageen	Geschwüre im Darm im Tierversuch
<b>E 407 a</b>	verarbeitete Euchema-Algen	keine Angaben, in Indonesien als Nahrungsmittel genutzt
<b>E 410</b>	Johannisbrotkernmehl	altbewährtes Abführmittel
<b>E 412</b>	Guarkernmehl	führt zu Blähungen und Bauchkrämpfen nach Verzehr großer Mengen
<b>E 413</b>	Traganth	allergische Reaktionen möglich, Kontaktdermitis
<b>E 414</b>	Gummi arabicum	selten auftretende Überempfindlichkeit
<b>E 415</b>	Xanthan	in hohen Dosen im Tierversuch Durchfall erzeugend
<b>E 416</b>	Karayagummi	abführende Wirkung, Behinderung der Aufnahme von Mineralstoffen möglich
<b>E 417</b>	Tarakernmehl	gilt als unbedenklich

**Herstellung/anwendung für**

Salz der Alginsäure; für Eiscreme, künstliches Schlagobers

Ester der Alginsäure; für nicht alkoholische, aromatische Getränke, Backwaren, Speiseeis auf Wasserbasis, Soßen, Zuckerwaren

aus Rotalgen; für Eiscreme, tiefgefrorenes Kleingebäck

aus Rotalgen; für Desserts, Eiscreme, Instantmischungen, Salatdressing

aus Rotalgen; für Desserts, Eiscreme, Instantmischungen, Salatdressing

Extrakt aus Samen des Johannisbrotbaumes; für Gelees, fertige Salate

aus Samen der Guarpflanze; für fertige Salate, fertige Saucen, Fruchtgetränke

getrocknete Gummiabsonderungen asiat. Astragalus-Arten; für Salatdressing, Schmelzkäse

getrocknete Gummiabsonderungen von Akazien; für fertige Kuchenmischungen

durch Fermentation von Zucker mit Bakterien (Xanthomonas); für Fertigsalate

natürliche Gummiabsonderung der Sterculia-Pflanze

natürlich aus dem Samen des Tara-Strauches

E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 418</b>	Gellan	leicht abführende Wirkung
<b>E 420 i, ii</b>	Sorbit, Sorbitsirup	wirkt abführend, in größeren Mengen Blähungen, Durchfall und Bauchschmerzen möglich, auch als Feuchthaltemittel für Süßwaren eingesetzt
<b>E 421</b>	Mannit	wirkt abführend, gelegentlich Überempfindlichkeitsreaktionen möglich
<b>E 422</b>	Glycerin	kann bei Aufnahme größerer Mengen Kopfschmerzen verursachen
<b>E 425</b>	Konjak-Gummi, Konjak-Glucomannan	Einsatz verboten in Gelee-Süßwaren in Bechern („Jelly cups“)
<b>E 426</b>	Sojabohnen-Polyose	bei Allergie gegen Sojabohnen ist E 426 zu vermeiden
<b>E 427</b>	Cassiagummi	gilt als unbedenklich; in Tiernahrung als E 499 gelistet
<b>E 431</b>	Polyoxyethylen (40) stearat	kann allergische Reaktionen und Migräne auslösen und daher in der EU nicht mehr als Zusatzstoff zugelassen, sondern nur mehr als technischer Hilfsstoff
<b>E 432</b>	Polyoxyethylensorbitanmonolaurat, Polysorbat 20	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
<b>E 433</b>	Polyoxyethylensorbitanmonooleat, Polysorbat 80	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
<b>E 434</b>	Polyoxyethylensorbitanmonopalmitat, Polysorbat 40	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen

**Herstellung/anwendung für**

synthetisch auf pflanzlicher Basis; als Verdickungs- u. Geliermittel

aus Glucose durch Hydrierung; für Kuchen, Konfekt, Diabetikermarmelade

aus Algen, Manna oder synthetisch aus Mannose durch Hydrierung; für Eiscreme, Süßigkeiten

synthetisch; als Feuchthaltemittel eingesetzt

aus dem Wurzelstock der Teufelszunge (Konjakwurzel); als Verdickungsmittel  
z.B. in Glasnudeln und als Sättigungsmittel

aus Sojafasern gewonnen; eingesetzt als Emulgator und Verdickungsmittel

aus dem Mehl der Samen der Cassia tora und Cassia obtusifolia; als Gelier- und Verdickungsmittel eingesetzt

synthetisch; zur Vermeidung von Schaumbildung bei Weißwein; außerhalb der EU für Pudding und Backwaren

synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts

synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts

synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts

E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 435</b>	Polyoxyethylensorbitanmonostearat, Polysorbat 60	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
<b>E 436</b>	Polyoxyethylensorbitantristearat, Polysorbat 65	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
<b>E 440 i</b>	Pektin	unbedenklich
<b>E 440 ii</b>	Amidiertes Pektin	unbedenklich
<b>E 442</b>	Ammoniumphosphatide	keine Nebenwirkungen bekannt
<b>E 444</b>	Saccharoseacetatisobutytrat	im Tierversuch (Hund) reversible Leber- und Galleschäden
<b>E 445</b>	Glycerinester aus Wurzelharz, Kolophonester	keine Nebenwirkungen bekannt
<b>E 450 i, ii, iii</b>	Dinatrium-, Trinatrium-, Tetranatrium-diphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
<b>E 450 iv, v, vi, vii</b>	Dikalium-, Tetrakalium-, Dicalciumdiphosphat, Calciumdihydrogendiphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
<b>E 451 i,ii</b>	Pentanatrium-, Pentakalium-triphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen

**Herstellung/anwendung für**

synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts

synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts

aus Pressrückständen der Apfelsaft- oder Apfelweinherstellung oder aus Orangenschalen; f. Gelees, Marmelade

aus Pektin durch Behandlung mit Ammoniak; für Gelierhilfen, Marmeladen

synthetisch; für Schokolade

synthetisch; für aromatisierte nichtalkoholische, trübe Getränke

synthetisch; für aromatisierte nichtalkoholische, trübe Getränke

synthetisch; für Schmelzkäse, Fleischerzeugnisse

synthetisch; für Schmelzkäse, Fleischerzeugnisse

synthetisch; für Pflanzeneiweißgetränke



E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 452 i, ii, iii, iv</b>	Natrium-, Kalium-, Natriumcalcium-Calciumpolyphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
<b>E 459</b>	Beta-Cyclodextrin	keine Angaben
<b>E 460 i, ii</b>	Mikrokristalline Cellulose, Cellulose Pulver	unbedenklich
<b>E 461</b>	Methylcellulose	unbedenklich
<b>E 462</b>	Ethylcellulose	abführende Wirkung möglich
<b>E 463 - 465</b>	Hydroxypropyl-, Hydroxypropylmethyl- bzw. Methylethylcellulose	unbedenklich
<b>E 466</b>	Carboxymethylcellulose, Na-Carboxymethylcellulose	allergische Reaktionen möglich, abführende Wirkung möglich
<b>E 468</b>	Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose	gilt als unbedenklich
<b>E 469</b>	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	gilt als unbedenklich
<b>E 470 a</b>	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Stearinsäure und verwandter Speisefettsäuren	unbedenklich
<b>E 470 b</b>	Magnesiumsalze der Fettsäuren	unbedenklich
<b>E 471</b>	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	unbedenklich
<b>E 472 a - f</b>	Ester der Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	unbedenklich

**Herstellung/anwendung für**

synthetisch; für Speiseeis, Desserts

synthetisch; für Waren in Tabletten- u. Drageeform

aus Holz oder Baumwollabfällen; für Speiseeis, als Fettersatzstoff eingesetzt

synthetisch aus Zellulose; für Kartoffelwaffeln

synthetisch aus Zellulose; als Verdickungsmittel für Nahrungsergänzungsmittel

synthetisch aus Zellulose; für Fertiggerichte, Brot und Backwaren

synthetisch aus Zellulose; für Backzutaten, Schmelzkäse, fertige Kuchenmischungen

synthetisch aus Cellulose; als Farbstoff und Verdickungsmittel eingesetzt

enzymatisch aus Cellulose; als Stabilisator und als Füllstoff in fettreduzierten Lebensmitteln

synthetisch; für fertige Kuchenmischungen, Kartoffelchips

synthetisch; als Emulgatoren, Trennmittel und Schaummittel

natürlich aus Fetten; als Emulgatoren, Trennmittel und Schaummittel

natürlich oder synthetisch; für Desserts, Feingebäck, Margarine, Suppen

E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 473 - 474</b>	Zuckerester von Speisefettsäuren und -glyceride	unbedenklich
<b>E 475</b>	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	unbedenklich
<b>E 476</b>	Polyglycerin-Polyricinoleat	im Tierversuch Nieren- und Lebervergrößerungen
<b>E 477</b>	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	unbedenklich
<b>E 479 b</b>	Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	gilt als unbedenklich
<b>E 481 - 482</b>	Natrium-, Calciumstearoyl-2-lactylat	unbedenklich
<b>E 483</b>	Stearoyltartrat	unbedenklich
<b>E 491 - 492</b>	Sorbitanmono- bzw. Tristearat	im Tierversuch Durchfall
<b>E 493</b>	Sorbitanmonolaurat	im Tierversuch Durchfall
<b>E 494</b>	Sorbitanmonooleat	im Tierversuch Durchfall
<b>E 495</b>	Sorbitanmonopalmitat	im Tierversuch Durchfall
<b>E 500 i, ii, iii</b>	Natriumcarbonat, -hydrogencarbonat und -sesquicarbonat (Soda, Natron)	in hohen Dosen Reizungen des Magen- und Darmtraktes
<b>E 501 i, ii</b>	Kaliumcarbonat und -hydrogencarbonat (Pottasche)	in hohen Dosen Reizungen des Magen- und Darmtraktes

**Herstellung/anwendung für**

synthetisch aus Zucker und Fettsäuren; für alkoholfreie Aperitifs, Speiseeis, Desserts, Suppen, Kaffeeweißer

synthetisch; für Feingebäck, fertige Kuchenmischungen, Pudding

synthetisch; für fettreduzierte Aufstriche, Salatsaucen und Süßwaren

synthetisch; in Hartfetten

synthetisch; für Fettemulsionen zum Braten

synthetisch; Mehlbehandlungsmittel

synthetisch; Mehlbehandlungsmittel

synthetisch aus Sorbit (E 420) und Stearinsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen

synthetisch aus Sorbit (E 420) und Laurinsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen

synthetisch aus Sorbit (E 420) und Ölsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen

synthetisch aus Sorbit (E 420) und Palmitinsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen

durch Veraschung von Seepflanzen; für Backpulver, Brausepulver

durch Veraschung von Landpflanzen; für Lebkuchen, für Rosinen zur Schnelltrocknung

E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 503 i, ii</b>	Ammoniumcarbonat und -hydrogencarbonat (Hirschhornsalz)	unbedenklich, gesundheitsschädlich bei unmittelbarem Verzehr
<b>E 504 i, ii</b>	Magnesiumcarbonat und -hydrogencarbonat	unbedenklich
<b>E 507</b>	(Magnesit) Salzsäure	wird mit Soda (E 500) oder Natronlauge (E 524) neutralisiert
<b>E 508</b>	Kaliumchlorid	unbedenklich
<b>E 509</b>	Calciumchlorid	unbedenklich
<b>E 511</b>	Magnesiumchlorid	unbedenklich
<b>E 512</b>	Zinn (II)-Chlorid	kann in hohen Dosen zu Übelkeit führen
<b>E 513</b>	Schwefelsäure	in den üblicherweise verwendeten Mengen unbedenklich, in hohen Dosen reizend bis zur Zerstörung von Körpergewebe
<b>E 514 i, ii</b>	Natriumsulfat und -hydrogensulfat (Glaubersalz)	als Abführmittel in der Medizin eingesetzt
<b>E 515 i, ii</b>	Kaliumsulfat und -hydrogensulfat	unbedenklich
<b>E 516</b>	Calciumsulfat (Gips)	unbedenklich
<b>E 517</b>	Ammoniumsulfat	unbedenklich
<b>E 520</b>	Aluminiumsulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
<b>E 521</b>	Aluminiumnatriumsulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit

**Herstellung/anwendung für**

synthetisch; für Lebkuchen

synthetisch; für Kaugummi, für Speisesalz als Antiklumpmittel

synthetisch; für die Zuckergewinnung aus Maisstärke

natürlich aus Meersalz; für Geliermittel als Härter, Kochsalzersatz

synthetisch; für Geliermittel als Härter, Zusatz zur Käseemilch

synthetisch; Geschmacksverstärker

synthetisch; für Dosen- und Glaskonserven v. Spargel

synthetisch; für die Herstellung von Glucosesirup, für die Modifizierung von Stärke (E 1401)

synthetisch; für die Standardisierung von Farbstoffen

synthetisch; als Festigungsmittel, Säureregulator

synthetisch; für Brot als Stabilisator

synthetisch; nur als Trägerstoff zugelassen

synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse

synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse

E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 522</b>	Aluminiumkaliumsulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
<b>E 523</b>	Aluminiumammoniumsulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
<b>E 524</b>	Natriumhydroxid (Natronlauge)	unbedenklich
<b>E 525</b>	Kaliumhydroxid	unbedenklich
<b>E 526</b>	Calciumhydroxid (gelöschter Kalk, Kalkmilch)	unbedenklich
<b>E 527</b>	Ammoniumhydroxid	unbedenklich, als freier Stoff ein Zellgift
<b>E 528</b>	Magnesiumhydroxid	unbedenklich
<b>E 529</b>	Calciumoxid (gebrannter Kalk)	unbedenklich
<b>E 530</b>	Magnesiumoxid (Bittererde, Magnesia)	unbedenklich
<b>E 535 - 536 und E 538</b>	Natrium-, Kalium- bzw. Calciumferrocyanid	im Tierversuch nierenschädigend
<b>E 541</b>	Saures Natriumaluminiumphosphat	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
<b>E 551</b>	Kieselsäure, Siliziumdioxid	unbedenklich
<b>E 552</b>	Calciumsilikate	unbedenklich
<b>E 553 a</b>	i Magnesiumsilikat, ii Magnesiumtrisilikat	unbedenklich
<b>E 553 b</b>	Talkum	unbedenklich

**Herstellung/anwendung für**

synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse

synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse

für Laugengebäck, für Oliven zur Entfernung des bitteren Geschmacks

für die Herstellung von Instanttee

für die Herstellung von Eiersatz aus Milch

synthetisch; für die Behandlung von Kakao und Trinkwasser

synthetisch; als Säureregulator

für die Trinkwasseraufbereitung

synthetisch; für Kakaopulver, als Rieselhilfsstoff eingesetzt

synthetisch; für Speisesalz, Wein

synthetisch; als Backtriebmittel

synthetisch; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel



E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 554</b>	Natriumaluminiumsilikat	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
<b>E 555</b>	Kaliumaluminiumsilikat	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
<b>E 556</b>	Calciumaluminiumsilikat	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
<b>E 558</b>	Bentonit	unbedenklich
<b>E 559</b>	Aluminiumsilikat (Kaolin)	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
<b>E 570</b>	Stearinsäure (Fettsäuren)	unbedenklich
<b>E 574</b>	Gluconsäure	ab 20g abführend
<b>E 575</b>	Gluconodeltalacton	ab 20g abführend
<b>E 576 - 577</b>	Natrium- bzw. Kaliumgluconat	ab 20g abführend
<b>E 578</b>	Calciumgluconat	ab 20g abführend
<b>E 579</b>	Eisengluconat	ab 20g abführend

**Herstellung/anwendung für**

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel und Emulgator

synthetisch; für Limonaden, natürliches Vorkommen in Honig und Wein;  
als Säuerungsmittel, aber auch als Rostschutzmittel eingesetzt

synthetisch; für Pudding- und Backpulver, Wurst; als Triebmittel und  
Umrötebeschleuniger verwendet

synthetisch; Salz der Gluconsäure (E 574); für Süßstoffe zur Maskierung  
des bitteren Nachgeschmacks

synthetisch; für Diätprodukte; als Rieselhilfsstoff und zur „Calciumaufbesserung“

synthetisch; für Oliven und Diätprodukte; dient zur Eisenanreicherung und wird zur  
Färbung eingesetzt, obwohl kein Farbstoff

E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 585</b>	Eisenlactat	in größeren Mengen abführend
<b>E 586</b>	4-Hexylresorcin	von häufigem Verzehr wird abgeraten
<b>E 620 - 625</b>	Glutaminsäure und ihre Salze (Glutamate)	Auslösung des Chinarestaurant-syndroms (Schläfendruck, Kopfschmerzen), möglicherweise durch allergische Reaktionen
<b>E 626 - 629</b>	Guanylsäure und ihre Salze (Guanylate)	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden
<b>E 630 - 633</b>	Inosinsäure und ihre Salze (Inosinate)	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden
<b>E 634 - 635</b>	Calcium- und Dinatrium-5'-Ribo-nucleotid	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden
<b>E 640</b>	Glycin und Natriumsalz	unbedenklich
<b>E 650</b>	Zinkacetat	gilt als unbedenklich
<b>E 900</b>	Dimethylpolysiloxan	keine abschließende Bewertung möglich
<b>E 901</b>	Bienenwachs	unbedenklich

**Herstellung/anwendung für**

synthetisch; für Oliven; dient zur Eisenanreicherung und wird zur Färbung eingesetzt, obwohl kein Farbstoff

synthetisch aus Resorcin; ausschließlich für Krebstiere als Farbstabilisator

durch bakterielle Fermentation; vor allem für chinesische Speisen als Geschmacksverstärker, in Fertigwaren wie Suppen etc.

synthetisch; für diverse Fertiggerichte als Geschmacksverstärker

natürlich; für diverse Fertiggerichte als Geschmacksverstärker

natürlich; für diverse Fertiggerichte als Geschmacksverstärker

synthetisch; Geschmacksverstärker von Süßstoffen

Synthetisch; nur für Kaugummi und zur Zinkanreicherung in diätetischen Lebensmitteln zugelassen

synthetisch; für Marmeladen, Kaugummi, Kartoffelprodukte; zur Schaumverhütung eingesetzt

natürlich; für Backwaren; sehr teures Trennmittel, meist gemischt eingesetzt

E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 902</b>	Candelillawachs	unbedenklich
<b>E 903</b>	Carnaubawachs	unbedenklich
<b>E 904</b>	Schellack	unbedenklich
<b>E 905</b>	Mikrokristallines Wachs	gilt als unbedenklich
<b>E 907</b>	Hydriertes Poly-1-decen	gilt bis zu 6 mg/kg Körpergewicht als unbedenklich
<b>E 912</b>	Montansäureester	im Tierversuch gesundheits-schädliche Auswirkungen, keine abschließende Bewertung möglich
<b>E 914</b>	Polyethylenwachsoxidate	unbedenklich
<b>E 920</b>	Cystein	unbedenklich
<b>E 927 b</b>	Carbamid	unbedenklich
<b>E 938</b>	Argon	unbedenklich
<b>E 939</b>	Helium	unbedenklich
<b>E 941</b>	Stickstoff	unbedenklich
<b>E 942</b>	Distickstoffmonoxid (Lachgas)	gilt als unbedenklich, am Treibhauseffekt beteiligt
<b>E 943a</b>	Butan	vermutlich unbedenklich
<b>E 943b</b>	Isobutan	vermutlich unbedenklich
<b>E 944</b>	Propan	vermutlich unbedenklich

## Herstellung/anwendung für

natürlich aus mexikanischen Wolfsmilchgewächsen; für Backwaren, außer der Trennung von der Backform wird auch eine Bräunung erzielt

natürlich aus brasilianischer Fächerpalme; für Backwaren

natürlich aus dem Sekret weiblicher Lackschildläuse; für Backwaren

aus Erdöl; Überzugsmittel für Melone, Papaya, Mango und Avocado sowie einige Süßwaren und Kaugummi

synthetisch; Überzugsmittel für Trockenfrüchte und Zuckerwaren

natürlich aus Braunkohle; zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten

synthetisch; zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten

hauptsächl. biotechnisch hergestellt; früher aus Schweineborsten, aber auch aus Menschenhaar gewonnen; Mehlbehandlungsmittel

natürlich; für Kaugummi ohne Zuckerzusatz

natürlich vorkommendes Edelgas; als Treib- und Schutzgas eingesetzt

natürlich vorkommendes Edelgas; als Treib- und Schutzgas eingesetzt

natürlicher Luftbestandteil; als Treib- und Schutzgas eingesetzt

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

aus Erdgas und Erdöl; als Treibgas für gewerblich verwendete Backsprays aus Pflanzenöl

aus Erdgas und Erdöl; als Treibgas für gewerblich verwendete Backsprays aus Pflanzenöl

aus Erdgas und Erdöl; als Treibgas für gewerblich verwendete Backsprays

E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 948</b>	Sauerstoff	unbedenklich
<b>E 949</b>	Wasserstoff	unbedenklich
<b>E 950</b>	Acesulfam K	gilt als unbedenklich, die meisten Studien stammen vom Hersteller
<b>E 951</b>	Aspartam	unverträglich für Patienten mit Phenylketonurie
<b>E 952</b>	Cyclamat, Cyclohexansulfamid-säure, Na- und K-salze	in den USA verboten, kann im Tierversuch die Fruchtbarkeit vermindern
<b>E 953</b>	Isomalt	abführende Wirkung
<b>E 954</b>	Saccharin	in sehr hoher Dosierung Blasenkrebs im Tierversuch
<b>E 955</b>	Sucralose	laut Tierversuchen negativer Einfluss auf die Darmflora, abschließende Beurteilung zur Zeit nicht möglich
<b>E 957</b>	Thaumatococcus	der natürliche Süßstoff gilt als toxikologisch unbedenklich
<b>E 959</b>	Neohesperidin DC	unbedenklich
<b>E 960</b>	Steviolglycoside	seit 2.12.2011 in der EU als natürliches Süßungsmittel in mehreren Lebensmittelkategorien zugelassen. Es sollten nicht mehr als 4mg/kg Körpergewicht pro Tag eingenommen werden.

**Herstellung/anwendung für**

natürlicher Luftbestandteil; als Treib- und Schutzgas eingesetzt

synthetisch, als Treib- und Packgas zugelassen

synthetisch; für Light-Produkte

synthetisch; für Light-Produkte

synthetisch; für Light-Produkte

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

synthetisch; als Zuckerersatz

durch Chlorierung von Saccharose; Zuckerersatz

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

aus unreifen Bitterorangen; als Süßstoff und Geschmacksverstärker

aus Süßkraut (*Stevia rebaudiana*) gewonnenes Stoffgemisch mit Steviosol als Hauptbestandteil; kann die 300-fache Süßkraft von Zucker haben.



E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 961</b>	Neotam	abschließende Beurteilung zur Zeit nicht möglich
<b>E 962</b>	Aspartam-Acesulfamsalz	Beurteilung wie E 950 und E 951
<b>E 965 i, ii</b>	Maltit, Maltitsirup	weniger abführend als Sorbit, bei Kindern ab 20g bei Erwachsenen ab 30g tgl.
<b>E 966</b>	Lactit	abführend ab 50g tgl.
<b>E 967</b>	Xylit	wirkt abführend, ab 20g als Einzeldosis od. 50g tgl
<b>E 968</b>	Erythrit	bei übermäßigem Verzehr abführend
<b>E 969</b>	Advantam	unbedenklich laut EU-Behörde, aber derzeit noch keine Langzeitstudien vorhanden
<b>E 999</b>	Quillayaextrakt	enthält Blutgifte, (Saponine), aber in den verwendeten Mengen unbedenklich
<b>E 1103</b>	Invertase	unbedenklich
<b>E 1105</b>	Lysozym	Probleme für Hühnereiallergiker möglich
<b>E 1200</b>	Polydextrose	es sollten max. 50g auf einmal bzw. 90g tgl. konsumiert werden, kann abführend wirken
<b>E 1201</b>	Polyvinylpyrrolidon	gilt als harmlos, da im Lebensmittel nicht mehr oder nur in geringer Menge vorhanden

**Herstellung/anwendung für**

synthetisch aus Aspartam (E 951); Zuckerersatz; Geschmacksverstärker

synthetisch aus Aspartam (E 951) und Acesulfam (E 950); Zuckerersatz

durch katalytische Hydrierung von Maltose; als Süßungsmittel und Feuchteregulator

durch katalytische Hydrierung von Lactose; als Süßungsmittel und Trägerstoff

durch katalytische Hydrierung von Xylan; als Süßungsmittel und Trägerstoff

aus Zuckerarten mit Pilzen (eventuell auch gentechnisch veränderte);  
Zuckerersatz und Geschmacksverstärker

synthetisch; Süßungsmittel mit der höchsten zugelassenen Süßkraft  
(bis zum 37.000fachen)

natürlich aus Rinde des Quillayabaumes; für aromatisierte nichtalkoholische Getränke

aus Hefen gewonnen; als Feuchthaltemittel zur Verhinderung des Auskristallisierens von  
Zucker

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

synthetisch; als Feuchteregulator

synthetisch; Flockungsmittel für Wein, Diätahrung und  
Süßungsmittel

E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 1202</b>	Polyvinylpyrrolidon	gilt als harmlos, da im Lebensmittel nicht mehr oder nur in geringer Menge vorhanden
<b>E 1203</b>	Polyvinylalkohol	abschließende Beurteilung zur Zeit nicht möglich
<b>E 1204</b>	Pullulan	unbedenklich
<b>E 1404</b>	Oxydierte Stärke	unbedenklich
<b>E 1205</b>	Basisches Methacrylat-Copolymer	gilt als unbedenklich
<b>E 1410 und E 1412</b>	Mono- bzw. Distärkephosphat/NMP bzw. POC	unbedenklich
<b>E 1413</b>	Phosphatiertes Distärkephosphat	unbedenklich
<b>E 1414</b>	Acetyliertes Distärkephosphat	unbedenklich
<b>E 1420</b>	Acetylierte Stärke	unbedenklich
<b>E 1422</b>	Acetyliertes Distärkeadipat	unbedenklich
<b>E 1440</b>	Hydroxypropylstärke	unbedenklich
<b>E 1442</b>	Hydroxypropyl-Distärkephosphat	unbedenklich
<b>E 1450</b>	Stärkenatrium-Octenyl-Succinat	unbedenklich

## Herstellung/anwendung für

synthetisch; Flockungsmittel für Wein, Diätahrung und Süßungsmittel

synthetisch über Polyvinylacetat; als Stabilisator und Überzugsmittel bei Nahrungsergänzungsmitteln

Aus Stärke und Zucker mit Hilfe eines Pilzes; für essbare Filme und Coatings als Gelatineersatz

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

synthetisch aus Methacrylat-Bausteinen; als Überzugsmittel ausschließlich für Nahrungsergänzungsmittel zugelassen

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

synthetische Stärkeverbindung; als Verdickungsmittel in Saucen, Dressings, Fertiggerichten

synthetische Stärkeverbindung; für Desserts, Cremes, Gummibonbons, Knabbererzeugnisse

synthetische Stärkeverbindung; für Desserts, Cremes, Gummibonbons, Knabbererzeugnisse

synthetische Stärkeverbindung; für Desserts, Cremes, Gummibonbons, Knabbererzeugnisse

synthetische Stärkeverbindung; für Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen, Tiefkühlfertiggerichte, Light-Mayonnaisen, Glasuren, Knabbergebäck

synthetische Stärkeverbindung; für Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen, Tiefkühlfertiggerichte, Light-Mayonnaisen, Glasuren, Knabbergebäck

synthetische Stärkeverbindung; für Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen

E-Nummer	Name	Bemerkung
<b>E 1451</b>	Acetylierte oxidierte Stärke	gilt als unbedenklich
<b>E 1452</b>	Stärkealuminiumoctenylsuccinat (SAOS)	Aluminium steht in Verdacht, Mitverursacher der Alzheimerkrankheit zu sein
<b>E 1505</b>	Triethylcitrat	vermutlich unbedenklich
<b>E 1517</b>	Glycerindiacetat (Diacetin)	gilt als unbedenklich
<b>E 1518</b>	Glycerintriacetat/ Triacetin	vermutlich unbedenklich
<b>E 1519</b>	Benzylalkohol	bekanntes Allergen
<b>E 1520</b>	Propylenglycol	allergische Reaktionen möglich
<b>E 1521</b>	Polyethylenglycol (PEG)	gilt als unbedenklich

**Herstellung/anwendung für**

synthetisch aus Stärke; als Verdickungsmittel, Überzugsmittel und Füllstoff

als Trennmittel, um Stabilität von Vitaminen zu gewährleisten

synthetisch; für Eiklarpulver

synthetisch; ausschließlich als Trägerstoff für Aromen

synthetisch; als Trägerstoff

synthetisch; Trägerstoff für Aromen in Likören, Süßwaren und Ähnlichem

synthetisch; Trägerstoff für Aromen in Kaugummi und Nahrungsergänzungsmitteln

synthetisch; Filmüberzugsmittel für Nahrungsergänzungsmittel

# Stichwortverzeichnis

4-Hexylresorcin **E 586**

## A

Acesulfam K **E 950**

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

Acetylierte oxidierte Stärke **E 1451**

Acetylierte Stärke **E 1420**

Acetyliertes Distärkeadipat **E 1422**

Acetyliertes Distärkephosphat **E 1414**

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

Advantam **E 969**

Agar-Agar **E 406**

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

Alginsäure **E 400**

Allurarot **E 129**

Alpha-Tocopherol **E 307**

Aluminium **E 173**

Aluminiumammoniumsulfat **E 523**

Aluminiumkaliumsulfat **E 522**

Aluminiumnatriumsulfat **E 521**

Aluminiumsilikat **E 559**

Aluminiumsulfat **E 520**

Amaranth **E 123**

Amidiertes Pektin **E 440 ii**

Ammoniak - Zuckercouleur **E 150 c**

Ammoniumalginat **E 403**

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

Ammoniumhydroxid **E 527**

Ammoniumphosphatide **E 442**

Ammoniumsulfat **E 517**

Ammonsulfit - Zuckercouleur **E 150 d**

Anthocyane **E 163**  
Äpfelsäure **E 296**  
Argon **E 938**  
Ascorbinsäure **E 300**  
Ascorbylpalmitat, Ascorbylstearat **E 304 i, ii**  
Aspartam **E 951**  
Aspartam-Acesulfamsalz **E 962**  
Azorubin, Carmoisin **E 122**

## B

Basisches Methacrylat-Copolymer **E 1205**  
Bentonit **E 558**  
Benzoessäure **E 210**  
Benzylalkohol **E 1519**  
Bernsteinsäure **E 363**  
Beta-Apo-8'-Carotinal (C30) **E 160 e**  
Beta-Carotin **E 160 a ii**  
Beta-Cyclodextrin **E 459**  
Betanin **E 162**  
Bienenwachs **E 901**  
Bittererde **E 530**  
Bixin, Norbixin **E 160 b**  
Borax **E 285**  
Borsäure **E 284**  
Brillantblau **E 133**  
Brillantschwarz BN, PN **E 151**  
Brilliantssäuregrün **E 142**  
Braun HT **E 155**  
Butan **E 943a**  
Butylhydrochinon, tertiäres **E 319**  
Butylhydroxyanisol (BHA) **E 320**  
Butylhydroxytoluol (BHT) **E 321**



**C**

- Calcium-5'-Ribonucleotid **E 634**
- Calciumacetat **E 263**
- Calciumalginat **E 404**
- Calciumaluminiumsilikat **E 556**
- Calciumbenzoat **E 213**
- Calciumcarbonat **E 170 i, ii**
- Calciumchlorid **E 509**
- Calciumcitrate **E 333 i, ii, iii**
- Calciumdihydrogendiphosphat **E 450 vii**
- Calciumdinatriummethyldiamintetraacetat **E 385**
- Calciumferrocyanid **E 538**
- Calciumgluconat **E 578**
- Calciumhydroxid (gelöschter Kalk) **E 526**
- Calciumlactat **E 327**
- Calcium-L-Ascorbat **E 302**
- Calciummalat **E 352**
- Calciumoxid (gebrannter Kalk) **E 529**
- Calciumphosphat (Di-) **E 341 ii**
- Calciumpolyphosphat **E 452 iv**
- Calciumsilikate **E 552**
- Calciumsorbat **E 203**
- Calciumstearoyl-2-lactylat **E 482**
- Calciumsulfat **E 516**
- Calciumtartrat **E 354**
- Candelillawachs **E 902**
- Canthaxanthin **E 161 g**
- Capsanthin/Capsorubin **E 160 c**
- Carbamid **E 927 b**
- Carboxymethylcellulose, enzymatisch hydrolysiert **E 469**
- Carboxymethylcellulose, Na-Carboxymethylcellulose **E 466**
- Carnaubawachs **E 903**
- Carrageen **E 407**
- Carotine (gemischte), **E 160 a i**

Cassiagummi **E 427**  
Cellulose (mikrokristalline), Cellulose Pulver **E 460 i, ii**  
Chinolingelb **E 104**  
Chlorophyll und Chlorophyllin **E 140 i, ii**  
Citrate **E 331, E 332, E 333, E 308, E 1505**  
Citronensäure **E 330**  
Cochenille **E 120**  
Cochenillerot A **E 124**  
Cyclamat, Cyclohexansulfamidsäure, u. Na- und K-salze **E 952**  
Cystein **E 920**

## D

Delta-Tocopherol **E 309**  
Diacetin **E 1517**  
Dicalciumdiphosphat **E 450 vi**  
Dicalciumphosphat **E 341 ii**  
Dikaliumdiphosphat **E 450 iv**  
Dikaliumtartrat **E 336 ii**  
Dimagnesiumphosphat **E 343 ii**  
Dimethyldicarbonat **E 242**  
Dimethylpolysiloxan **E 900**  
Dinatriumdiphosphat **E 450 i**  
Dinatrium-5'-Ribonucleotid **E 635**  
Dinatriumphosphat **E 339 ii**  
Dinatriumtartrat **E 335 ii**  
Distärkephosphat **E 1412**  
Distickstoffmonoxid **E 942**  
Dodecylgallat **E 312**

## E

Eisengluconat **E 579**  
Eisen-II-gluconat **E 579**

Eisenlactat **E 585**

Eisen-II-lactat **E 585**

Eisenoxide/Eisenhydroxide **E 172**

Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose **E 469**

Erythrit **E 968**

Erythrosin **E 127**

Essigsäure **E 260**

Ester der Mono-und Diglyceride

von Speisefettsäuren **E 472 a bis E 472 f**

Ethylcellulose **E 462**

Ethyllaurylarginat **E 243**

Euchema-Algen (verarbeitete) **E 407 a**

Extrakt aus Rosmarin **E 392**

## F

Fettsäureester der Ascorbinsäure **E 304 i, ii**

Fettsäuren der Stearinsäure **E 570**

Fumarsäure **E 297**

## G

Gamma-Tocopherol **E 308**

Gelborange S **E 110**

Gellan **E 418**

Gips **E 516**

Glaubersalz **E 514 i, ii**

Gluconodeltalacton **E 575**

Gluconsäure **E 574**

Glutaminsäure und ihre Salze (Glutamate) **E 620 bis E 625**

Glycerin **E 422**

Glycerindiacetat **E 1517**

Glycerinester aus Wurzelharz **E 445**

Glycerintriacetat **E 1518**

Glycin und Natriumsalz **E 640**

Gold **E 175**

Guanylsäure und ihre Salze (Guanylate) **E 626 bis E 629**

Guarkernmehl **E 412**

Gummi arabicum **E 414**

## H

Helium **E 939**

Hexamethylenetetramin **E 239**

4-Hexylresorcin **E 586**

Hirschhornsalz **E 503 i, ii**

Hydriertes Poly-1-decen **E 907**

Hydroxypropylcellulose **E 463**

Hydroxypropylmethylcellulose **E 464**

Hydroxypropyldestärkephosphat **E 1442**

Hydroxypropylstärke **E 1440**

## I

Indigotin **E 132**

Inosinsäure und ihre Salze (Inosinate) **E 630 bis E 633**

Invertase **E 1103**

Isoascorbinsäure **E 315**

Isobutan **E 943b**

Isomalt **E 953**

## J

Johannisbrotkernmehl **E 410**

**K**Kaliumacetat **E 261**Kaliumalginat **E 402**Kaliumaluminiumsilikat **E 555**Kaliumbenzoat **E 212**Kaliumcarbonat und -hydrogencarbonat **E 501 i, ii**Kaliumchlorid **E 508**Kaliumcitrate **E 332 i, ii**Kaliumferrocyanid **E 536**Kaliumgluconat **E 577**Kaliumhydroxid **E 525**Kaliumlactat **E 326**Kaliummalat **E 351**Kaliumnitrat **E 252**Kaliumnitrit **E 249**Kaliumphosphate **E 340 i bis iii**Kaliumpolyphosphat **E 452 ii**Kaliumsorbit **E 202**Kaliumsulfat und -hydrogensulfat **E 515 i, ii**Kalkmilch **E 526**Kaolin **E 559**Karayagummi **E 416**Karmin, echtes **E 120**Kieselsäure **E 551**Kohlendioxid **E 290**Kolophonester **E 445**Konjak-Glucomannan **E 425**Konjak-Gummi **E 425**Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline **E 141 i, ii**Kurkumin **E 100****L**L (+) - Weinsäure **E 334**

Lachgas **E 942**  
Lactate **E 325, E 326, E 327, E 585**  
Lactit **E 966**  
L-Ascorbinsäure **E 300**  
Lecithin **E 322**  
Lutein **E 161 b**  
Lycopin **E 160 d**  
Lysozym **E 1105**

## M

Magnesiumcarbonat und -hydrogencarbonat (Magnesit) **E 504 i, ii**  
Magnesiumchlorid **E 511**  
Magnesiumhydroxid **E 528**  
Magnesiumoxid (Magnesia) **E 530**  
Magnesiumsalze der Fettsäuren **E 470 b**  
Magnesiumsilikat, Magnesiumtrisilikat **E 553 a i, ii**  
Malate **E 350, E 351, E 352**  
Maltit, Maltitsirup **E 965 i, ii**  
Mannit **E 421**  
Meta-Weinsäure **E 353**  
Methylcellulose **E 461**  
Methylethylcellulose **E 465**  
Mikrokristallines Wachs **E 905**  
Milchsäure **E 270**  
Monostärkephosphat **E 1410**  
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren **E 471**  
Monocalciumphosphat **E 341 i**  
Monokaliumtartrat (Weinstein) **E 336 i**  
Monomagnesiumphosphat **E 343 i**  
Mononatriumphosphat **E 339 i**  
Mononatriumtartrat **E 335 i**  
Montansäureester **E 912**

**N**

Natamycin **E 235**

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

Natriumacetate **E 262 i, ii**

Natriumalginat **E 401**

Natriumaluminiumphosphat (saures) **E 541**

Natriumaluminiumsilikat **E 554**

Natriumbenzoat **E 211**

Natriumcalciumpolyphosphat **E 452 iii**

Natriumcarbonat, -hydrogencarbonat  
und -sesquicarbonat **E 500 i, ii, iii**

Natriumcarboxymethylcellulose, vernetzte **E 468**

Natriumcitrate **E 331 i, ii, iii**

Natriumferrocyanid **E 535**

Natriumgluconat **E 576**

Natriumhydroxid **E 524**

Natriumisoascorbat **E 316**

Natriumkaliumtartrat **E 337**

Natriumlactat **E 325**

Natrium-L-Ascorbat **E 301**

Natriummalate **E 350 i, ii**

Natriumnitrat **E 251**

Natriumnitrit **E 250**

Natriumpolyphosphat **E 452 i**

Natriumstearoyl-2-lactylat **E 481**

Natriumsulfat und -hydrogensulfat **E 514 i, ii**

Natriumtetraborat **E 285**

Natron **E 500 ii**

Natronlauge **E 524**

Neohesperidin DC **E 959**

Neotam **E 961**

Nisin **E 234**

Nitrate **E 251, E 252**

**O**

Octylgallat **E 311**  
Oleate **E 433, E 476, E 494**  
Oxidierter Stärke **E 1404**

**P**

Parahydroxy-Benzoesäure (PHB)- Ester und Salze **E 214 bis E 219**  
Patentblau **E 131**  
Pektin **E 440 i**  
Pentatrium- bzw. Pentakaliumtriphosphat **E 451 i,ii**  
Pflanzenkohle **E 153**  
Phosphatiertes Distärkephosphat **E 1413**  
Phosphate **E 101, E339, E 340, E 341, E 343, E 442, E 450, E 451, E 452, E 541, E 1410, E 1412, 1413, E 1414, E 1442**  
Phosphorsäure **E 338**  
Polydextrose **E 1200**  
Polyethylenwachsoxidate **E 914**  
Polyglycerinester von Speisefettsäuren **E 475**  
Polyglycerin-Polyricinoleat **E 476**  
Polyethylenglycol **E 1521**  
Polyoxyethylensorbitanmonolaureat, Polysorbat 20 **E 432**  
Polyoxyethylen-sorbitanmonooleat, Polysorbat 80 **E 433**  
Polyoxyethylensorbitanmonopalmitat, Polysorbat 40 **E 434**  
Polyoxyethylensorbitanmonostearat, Polysorbat 60 **E 435**  
Polyoxyethylensorbitantristearat, Polysorbat 65 **E 436**  
Polyoxyethylenstearat **E 431**  
Polyoxyethylen 40 stearat **E 431**  
Polyoxyethylen 40 monostearat **E 431**  
Polyoxyl 40 Stearat **E 431**  
Polyvinylalkohol **E 1203**  
Polyvinylpyrrolidon **E 1202**  
Polyvinylpyrrolidon **E 1201**  
Ponceau 4R **E 124**



Pottasche **E 501 i, ii**

Propan **E 944**

Propionsäure und Propionate **E 280 bis E 283**

Propylgallat **E 310**

Propylenglycol **E 1520**

Propylenglycolester von Speisefettsäuren **E 477**

Propylenglykolalginat **E 405**

Pullulan **E 1204**

## Q

Quillayaextrakt **E 999**

## R

Riboflavin, Vitamin B2 **E 101 i**

Riboflavin-5-phosphat **E 101 ii**

Rosmarinextrakt **E 392**

Rubinpigment, Litholrubin BK **E 180**

## S

Saccharin **E 954**

Saccharoseacetatisobutyrat **E 444**

Salzsäure **E 507**

Sauerstoff **E 948**

Saures Natriumaluminiumphosphat **E 541**

Schellack **E 904**

Schwarz PN **E 151**

Schwefeldioxid und Verbindungen **E 220 - E 225, E 226 - 228**

Schwefelsäure **E 513**

Silber **E 174**

Silikate **E 552, E 553, E 554, E 555, E 556, E 559**

Siliziumdioxid **E 551**

Soda **E 500 i**  
Sojabohnen-Polyose **E 426**  
Sorbate **E 202, E 203, E 432, E 433, E 434, E 435, E 436**  
Sorbinsäure **E 200**  
Sorbit, Sorbitsirup **E 420 i, ii**  
Sorbitanmono- bzw. Tristearat **E 491 und E 492**  
Sorbitanmonolaurat **E 493**  
Sorbitanmonooleat **E 494**  
Sorbitanmonopalmitat **E 495**  
Stärkealuminiumoctenylsuccinat **E 1452**  
Stärkenatrium-Octenyl-Succinat **E 1450**  
Stearate **E 304, E 431, E 435, E 436, E 491**  
Stearinsäure **E 570**  
Stearinsäure (Natrium-, Kalium- und Calciumsalze,  
und verwandter Speisefettsäuren) **E 470 a**  
Stearoyltartrat **E 483**  
Steviolglycoside **E960**  
Stickstoff **E 941**  
Sucralose **E 955**  
Sulfite **E 220 - E 224, E 226 - E 228**  
Sulfitlaugen - Zuckercouleur **E 150 b**  
Sunsetgelb FCF **E 110**

## T

Talkum **E 553 b**  
Tarakernmehl **E 417**  
Tartrazin **E 102**  
Tertiäres Butylhydrochinon **E 319**  
Tetrakaliumdiphosphat **E 450 v**  
Tetranatriumdiphosphat **E 450 iii**  
Thaumatococcus **E 957**  
Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden  
von Speisefettsäuren **E 479 b**

Thiabendazol **E 233**

Titandioxid **E 171**

Tocopherole **E 306**

Traganth **E 413**

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

Triacetin **E 1518**

Triammoncitrat **E 380**

Trinatriumdiphosphat **E 450 ii**

Tri-Calciumphosphat **E 341 iii**

Triethylcitrat **E 1505**

Tri-Natriumphosphat **E 339 iii**

## V

Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose **E 468**

## W

Wasserstoff **E 949**

Weinsäure (L (+)) **E 334**

## X

Xanthan **E 415**

Xylit **E 967**

## Z

Zinkacetat **E 650**

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

Zuckercoleur **E 150 a**

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

## SERVICENUMMER

05 7171-0  
mailbox@aknoe.at  
noe.arbeiterkammer.at

## BERATUNGSSTELLEN DW

Amstetten, Wiener Straße 55	25150
Baden, Elisabethstraße 38	25250
Flughafen-Wien	27950
Office Park 3 - Objekt 682, 2. OG - Top 290	
Gänserndorf, Wiener Straße 7a	25350
Gmünd, Weitraer Straße 19	25450
Hainburg, Oppitzgasse 1	25650
Hollabrunn, Brunnthalgasse 30	25750
Horn, Spitalgasse 25	25850
Korneuburg, Gärtnergasse 1	25950
Krems, Wiener Straße 24	26050
Lilienfeld, Pyrkerstraße 3	26150
Melk, Hummelstraße 1	26250
Mistelbach, Josef-Dunkl-Straße 2	26350
Mödling, Franz-Skribany-Gasse 6	26450
Neunkirchen, Würflacher Straße 1	26750
Scheibbs, Bürgerhofstraße 5	26850
Schwechat, Sendnergasse 7	26950
SCS, Bürocenter B1/1A	27050
St. Pölten, AK-Platz 1	27150
Tulln, R.-Buchinger-Straße 27 – 29	27250
Waidhofen/T., Thayastraße 5	27350
Wien, Plößlgasse 2	27650
Wr. Neustadt, Babenbergerring 9b	27450
Zwettl, Gerungser Straße 31	27550

## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag 8 – 16 Uhr  
Freitag 8 – 12 Uhr

## ÖSTERREICHISCHER GEWERKSCHAFTSBUND

Landesorganisation Niederösterreich  
AK-Platz 1, 3100 St. Pölten  
niederösterreich@oegb.at



-  Facebook  
[facebook.com/ak.niederösterreich](https://facebook.com/ak.niederösterreich)
-  Broschüren  
[noe.arbeiterkammer.at/broschueren](https://noe.arbeiterkammer.at/broschueren)
-  AK-App  
[noe.arbeiterkammer.at/app](https://noe.arbeiterkammer.at/app)
-  YouTube  
[www.youtube.com/aknoetube](https://www.youtube.com/aknoetube)