

# E-Nummern

E-Nummern sind Bezeichnungen für Lebensmittel-Zusatzstoffe nach Europäischer Vorschrift. Was sich dahinter verbirgt, können Sie auf dieser Seite nachlesen. Grundsätzlich dürfen diese Zusatzstoffe in die Lebensmittelindustrie eingesetzt werden, weil sie in normaler Dosierung nicht gesundheitsschädlich sind. Individuelle Ernährungsgewohnheiten oder Empfindlichkeiten können aber immer noch zu Allergien oder anderen Krankheitserscheinungen führen. Stoffe ohne E-Nummer sind derzeit nicht in Form einer Positivliste geregelt, sondern können weitestgehend ohne Restriktion, entsprechend den Bedürfnissen der Hersteller, eingesetzt werden. Aufgrund einer in Vorbereitung befindlichen EU-Richtlinie wird auch für diese Stoffe ein Positivlistenprinzip vorgesehen.

Wer sich informieren möchte, einige Stoffe nicht verträgt, oder bestimmte Zutaten vermeiden möchte, sollte die Zutatenliste immer lesen. Auf allen fertigverpackten Lebensmitteln müssen die Bestandteile in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils aufgelistet werden. Ausnahmen sind: Honig, Zucker, Kakaoerzeugnisse, Kaffee-Extrakten, Aromen und alkoholische Getränke mit mehr als 1,2% Alkohol (z.B. Wein, Likör). Diese Produkte brauchen keine Zutatenlisten benennen.

Diese Liste ist ein Auswahl der EU-Liste. Die Nummern sind aufeinanderfolgend aufgelistet, sodass die gewünschte Nummer immer schnell zu finden ist. Die Nummern sind unterteilt in:

[Farbstoffe \(E100-E180\)](#)

[Konservierungsmittel \(E200-E297\)](#)

[Antioxydantien \(E300-E321\)](#)

[Emulgatoren, Stabilisatoren, Säuerungsmittel, Gelier- u. Verdickungsmittel \(E322-E415\)](#)

[Verschiedene Lebensmittel-Zusatzstoffe und Überzugsmittel \(E420-E499\)](#)

[Sonstige Zusatzstoffe](#)

Bitte beachten Sie, dass diese Liste nur für informative Zwecke zusammengestellt worden ist und nicht unbedingt dem letzten Stand entspricht. Alle Angaben sind ohne Gewähr.

## Farbstoffe (E100-E180)

Farbstoffe dienen der optischen Aufbesserung der Lebensmittel und sorgen für appetitanregendes und verkaufsförderndes Aussehen. Sie dienen auch dem Ausgleich von verarbeitungsbedingten Farbverlusten und können daher unter Umständen eine bessere Qualität vortäuschen. Die wenigsten Farbstoffe sind pflanzlichen Ursprungs (z.B. Betanoin oder Chlorophyll), sondern sind synthetische Nachbildungen von in der Natur vorkommenden Substanzen (naturidentische Stoffe) oder gänzlich künstlich hergestellte Verbindungen (z.B. Azo-Farbstoffe).

E100	Kurkumin	gelb	Kurkuman (=Gelbwurzel) ist ein Bestandteil des Curry
E101	Lactoflavin	gelb	Vitamin B2; kommt von Natur aus in vielen Lebensmitteln vor
E101a	Riboflavin-5-Phosphat	gelb	Riboflavin Phosphatester; damals E107
E102	Tartrazin	gelb	synthetisch hergestellter Azofarbstoff
E104	Chinolingelb	gelb	synthetisch hergestellter Farbstoff.
E110	Gelborange S	orange	synthetisch hergestellter Azofarbstoff
E120	Cochenille	rot	synthetisch hergestellter Azofarbstoff
E122	Azorubin	rot	synthetisch hergestellter Azofarbstoff
E123	Amaranth	rot	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; ist in den USA verboten
E124	Cochenillerot A	rot	synthetisch hergestellter Azofarbstoff
E127	Erythrosin	rot	synthetisch hergestellter Farbstoff
E128	Rot 2g	rot	.
E129	Allurarot AC	rot	synthetisch hergestellter Azofarbstoff
E131	Patentblau V	blau	synthetisch hergestellter Farbstoff.
E132	Indigotin	blau	synthetisch hergestellter Farbstoff
E133	Brillantblau	blau	synthetisch hergestellter Farbstoff
E140	Chlorophylle	grün	die Farbstoffe des Blattgrün
E141	Chlorophyllin	grün	Na-Cu-Chlorophyllin, Kupferhältiges Komplexe der Chlorophylle
E142	Brillantsäuregrün	grün	synthetisch hergestellter Farbstoff
E150	Caramel	braun	wird durch Erhitzung von Zucker gewonnen

E151	Brillantschwarz BN	schwarz	synthetisch hergestellter Farbstoff
E153	Carbo medicinalis	schwarz	Medizinische Pflanzenkohle; Herstellung durch Verkohlungsorganischer Substanzen
E154	Braun FK	braun	synthetisch hergestellter Azofarbstoff
E155	Braun HT	braun	synthetisch hergestellter Azofarbstoff
E160	Carotinoide	orange	natürliche Farbstoffe aus Pflanzen; einige Varianten werden auch synthetisch hergestellt; können zu Vitamin A umgewandelt werden
E160a	alpha-, beta-, gamma-Carotin	orange	Vorstufe des Vitamin A
E160b	Bixin, Norbixin, Annato, Orlean	orange	Extrakt der Samen des Annatostrauches (Bixa Orellana); wird verwendet in Käse und Margarine.
E160c	Capsanthin, Capsorubin	rot	Farbstoffe aus der roten Paprikaschote
E160d	Lycobin	orange	.
E160e	Beta-Apo-8-Carotinal	orange	.
E160f	beta-apo-8-carotinsäureäthylester	orange	.
E161	Xanthophylle	orange	natürliche Farbstoffe aus Pflanzen
E161a	Flavoxanthin	orange	.
E161b	Lutein	orange	Hummerschalen
E161c	Kryptoaxanthin	orange	.
E161d	Rubixanthin	orange	.
E161e	Violaxanthin	orange	.
E161f	Rhodoxanthin	orange	.
E161g	Canthaxanthin	orange	.
E162	Beetenrot, Betanoin	rot	natürliche Farbstoffe; Extrakt aus der Wurzel der roten Rübe
E163	Anthocyane	rot/blau	natürliche Farbstoffe aus Schalen der roten Weintrauben, Holunder, Preiselbeeren usw.)
E170	Calciumkarbonat	grau-weiss	nur zum Färben von Oberflächen Antiagglomerationsmittel
E171	Titaniumdioxid	weiss	nur zum Färben von Oberflächen
E172	Eisenoxid, Eisenhydroxyd	braun	nur zum Färben von Oberflächen
E173	Aluminium	silber-grau	nur zum Färben von Oberflächen
E174	Silber	silber	nur zum Färben von Oberflächen
E175	Gold	gold	nur zum Färben von Oberflächen
E180	Rubinpigment BK/Lithorubin	rot	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; Farbstoff für Sonderzwecke Käseverpackung

## Konservierungsmittel (E200-E297)

Konservierungsmittel verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln, indem sie den durch Bakterien, Hefe- und Schimmelpilzen hervorgerufenen Verderbprozess hinauszögern. Sie dienen damit einerseits dem vorbeugenden Gesundheitsschutz (Verderbnisprozesse können zur Bildung von Bakterien- und Pilztoxinen führen), andererseits werden auch sie zunehmend dafür eingesetzt, um Produkte im Interesse eines internationalen Handels lange transportierbar und lagerbar zu machen.

Einsatzgebiete sind Fischprodukte aller Art, Brot, Fruchtsäfte, Limonaden, Backwaren, Fruchtzubereitungen bei Joghurt, Salate, Margarine, Gewürz- und Salatsoßen, Mayonnaise, Wein, Trockenfrüchte, getrocknete Kartoffelprodukte, Wurstwaren und Oberflächen von Zitrusfrüchten. Übrigens brauchen Hersteller in vielen Fällen nicht

zu deklarieren, was in Ihren Produkten enthalten ist. Kommt z.B. ein konservierter Fruchtzusatz in den Quark, müssen die verwendeten Stoffe nicht auf der Zutatenliste stehen.

Harmlose Konservierungsmittel sind Sorbinsäure (E 200 bis 203) und Ameisensäure (E 236 bis 238).

Konservierungsmittel mit den Nummern E 210 bis E 233 können besonders bei Kindern Allergien auslösen, Kopfschmerzen oder Durchfall verschulden.

E200	Sorbinsäure	.
E201	Natriumsorbat	Natriumsalz der Sorbinsäure
E202	Kaliumsorbat	Kaliumsalz der Sorbinsäure
E203	Calciumsorbat	Calciumsalz der Sorbinsäure
E210	Benzoessäure	.
E211	Natriumbenzoat	Natriumsalz der Benzoessäure
E212	Kaliumbenzoat	Kaliumsalz der Benzoessäure
E213	Calciumbenzoat	Calciumsalz der Benzoessäure
E214	Ethyl-4-hydroxybenzoat	p-Hydroxybenzoat (PHB) Ethylester
E215	Ethyl-4-hydroxybenzoat, Natriumsalz	PHB Ethylester, Natriumsalz
E216	Propyl-4-hydroxybenzoat	PHB Propylester
E217	Propyl-4-hydroxybenzoat, Natriumsalz	PHB Propylester, Natriumsalz
E218	Methyl-4-hydroxybenzoat	PHB Methylester
E219	Methyl-4-hydroxybenzoat, Natriumsalz	PHB Methylester, Natriumsalz
E220	Schwefeldioxid	Konservierungs- und Antioxydationsmittel
E221	Natriumsulfit	Konservierungs- und Antioxydationsmittel
E222	Natriumhydrogensulfit	Konservierungs- und Antioxydationsmittel
E223	Natriumdisulfit	Konservierungs- und Antioxydationsmittel
E224	Kaliumdisulfit	Konservierungs- und Antioxydationsmittel
E226	Calciumsulfit	Konservierungs- und Antioxydationsmittel
E227	Calciumhydrogensulfit	Konservierungs- und Antioxydationsmittel
E228	Kaliumhydrogensulfit	Konservierungs- und Antioxydationsmittel
E230	Biphenyl	synthetisch hergestellter pilztötender Stoff zur Konservierung von Zitrusfrüchten und Bananen (auf Schalen und Einwickelpapier); wird auch in Marmaladen gefunden
E231	Orthophenylphenol	synthetisch hergestellter pilztötender Stoff zur Konservierung von Zitrusfrüchten und Bananen (auf Schalen und Einwickelpapier); wird auch in Marmaladen gefunden
E232	Natriumorthophenylphenolat	synthetisch hergestellter pilztötender Stoff zur Konservierung von Zitrusfrüchten und Bananen (auf Schalen und Einwickelpapier); wird auch in Marmaladen gefunden
E233	Thiabendazol	synthetisch hergestellter pilztötender Stoff zur Konservierung von Zitrusfrüchten und Bananen (auf Schalen und Einwickelpapier); wird auch in Marmaladen gefunden
-234	Nisine	kein E-nummer !
-235	Natamycin	Antipilzmittel (in Käsekruste)
E236	Ameisensäure	.
E237	Natriumformiat	Natriumsalz der Ameisensäure
E238	Calciumformiat	Calciumsalz der Ameisensäure
E239	Hexamethylentetramin	Urotropin
E249	Kaliumnitrit	.
E250	Natriumnitrit	für Käse
E251	Natriumnitrat	für Käse, Fleisch- und Fischprodukte
E252	Kaliumnitrat	für Käse, Fleisch- und Fischprodukte
E260	Essigsäure	.
E261	Kaliumacetat	Kaliumsalz der Essigsäure

E262	Natriumacetat	Natriumsalz der Essigsäure
E263	Calciumacetat	Calciumsalz der Essigsäure
E270	Milchsäure	natürliches unschädliches Säuerungsmittel
E280	Propionsäure	.
E281	Natriumpropionat	Natriumsalz der Propionsäure
E282	Calciumpropionat	Calciumsalz der Propionsäure
E283	Kaliumpropionat	Kaliumsalz der Propionsäure, Derivat
E284	Borsäure	.
E290	Kohlendioxid	Treibgas
-296	Apfelsäure	natürliches unschädliches Säuerungsmittel; kein E-nummer !
-297	Fumarsäure	natürliches unschädliches Säuerungsmittel; kein E-nummer !

## Antioxydationsmittel (E300-E321)

Antioxydationsmittel, auch Antioxidantien genannt, behindern die Reaktion von Luftsauerstoff mit Lebensmitteln und erhöhen damit die Haltbarkeit durch Verzögerung des chemischen Verderbes (Verzögern des Ranzigwerdens von Fetten, das Braunwerden von Obst, die Zerstörung von sauerstoffempfindlichen Vitaminen).

Einsatzgebiete sind Suppen, Brühen, Sossen, (jeweils in getrockneter Form), Kartoffeltrockenerzeugnisse, Knabbererzeugnisse, Kaugummi, Walnusskerne, Marzipan- und Nougatmasse, Eis, Margarine, Öle, Backwaren usw. Die beiden natürlichen Antioxydationsmittel haben die E-Nummern 300 - 309. Sind beim Schutz vor Luft naturfremde Stoffe im Spiel, lauten die E-Nummern von 310 bis 321. Solche Stoffe finden sich z. B. in Kaugummi, Marzipan, Knabbereien aus Getreide. Empfindliche Kinder können allergisch reagieren oder Kopfschmerzen bekommen.

E300	L-Ascorbinsäure (Vitamin C)	natürliches unschädliches Antioxydationsmittel
E301	Natrium L-ascorbat	Natriumsalz der Vitamin C
E302	Calcium L-ascorbat	Calciumsalz der Vitamin C
E303	5,6-diacetyl-L-Ascorbinsäure	modifiziertes Vitamin C
E304	6-palmitoyl-L-Ascorbinsäure (Ascorbylpalmitat)	modifiziertes Vitamin C
E306	Tocopherole (Vitamine E)	Extrakten mit natürlichen Herkunft
E307	DL-alpha-Tocopherol	Synthetisches alpha-Tocopherol
E308	DL-gamma-Tocopherol	Synthetisches gamma-Tocopherol
E309	DL-delta-Tocopherol	Synthetisches delta-Tocopherol
E310	Propylgallat	Stoffe mit natürlichen Ursprung, aber meist chemisch hergestellt
E311	Octylgallat	in Suppen, Saucen, Kartoffelerzeugnisse
E312	Dodecylgallat	.
E315	Isoascorbinsäure	.
E320	Butylhydroxyanisol (BHA)	synthetisch hergestellter Farbstoff; können Überempfindlichkeitsreaktionen und Allergien hervorrufen
E321	Butylhydroxytoluol (BHT)	synthetisch hergestellter Farbstoff; können Überempfindlichkeitsreaktionen und Allergien hervorrufen; viel verwendet in Kaugummi

# Emulgatoren, Stabilisatoren, Säuerungsmittel, Gelier- u. Verdickungsmittel (E322-E415)

Emulgatoren ermöglichen die Vermischung von ursprünglich nicht mischbaren Flüssigkeiten, z.B. Wasser und Fett. Sie sorgen in Mayonnaise und in Cremespeisen dafür, daß auf den Produkten kein Wasserpfützchen schwimmt. Am häufigsten wird Lecithin (E322) als Emulgator verwendet, ein natürlicher Stoff, der im Eigelb vorkommt. Er ist gesundheitlich unbedenklich. Auch Emulgatoren, die aus Fettsäuren "gebaut" werden, schaden nicht (E470-E471). Emulgatoren nützen vor allem den Fertigprodukt-Herstellern. Denn Emulgatoren sorgen dafür, dass sich mehr Luft und Wasser zumischen lassen.

Säuerungsmittel verhindern die Vermehrung von verderbniserregenden Keimen. Alleskönner bei der weiteren Verarbeitung von Lebensmitteln sorgen dafür, dass Wurstmasse Wasser binden kann: Phosphate verhindern, dass Pulver verklumpt, sie bringen einen säuerlichen Geschmack in koffeinhaltige Getränke, sie lassen Käse gut schmelzen. Gefährlich sind Phosphate (E-Nummer 338 bis E 341) nicht. Es ist aber zu befürchten, dass sie die Calcium-Aufnahme (wichtig für die Knochenentwicklung bei Kindern) verschlechtern.

E322	Lecithin	natürlicher unschädlicher Stoff
E325	Natriumlactat	Natriumsalz der Milchsäure
E326	Kaliumlactat	Kaliumsalz der Milchsäure
E327	Calciumlactat	Calciumsalz der Milchsäure.
E328	Calciumformiat	Calciumsalz der Furmarsäure
E330	Citronensäure	natürlicher unschädlicher Stoff
E331	Natriumcitrat	Natriumsalz der Citronensäure
E332	Kaliumcitrat	Kaliumsalz der Citronensäure
E333	Calciumcitrat	Calciumsalz der Citronensäure
E334	L(+)-Weinsäure	natürlicher unschädlicher Stoff
E335	Natriumtartrate	Natriumsalz der Weinsäure
E336	Kaliumtartrate	Kaliumsalz der Weinsäure
E337	Kaliumnatriumtartrat	Kaliumnatriumsalz der Weinsäure
E338	Orthophosphorsäure	umstritten
E339	Natriumorthophosphate	Natriumsalz der Orthophosphorsäure
E340	Kaliumorthophosphate	Kaliumsalz der Orthophosphorsäure
E341	Calciumorthophosphate	Calciumsalz der Orthophosphorsäure
-343	Magnesiumorthophosphate	Magnesiumsalz der Orthophosphorsäure
-350	Natriummalate	Natriumsalz der Äpfelsäure
-351	Kaliummalate	Kaliumsalz der Äpfelsäure
-352	Calciummalate	Calciumsalz der Äpfelsäure
E353	Metaweinsäure	natürlicher unschädlicher Stoff
-355	Adipinsäure	natürlicher unschädlicher Stoff
-363	Bernsteinsäure	natürlicher unschädlicher Stoff
E375	Nicotinsäure	natürlicher unschädlicher Stoff
-385	Calciumdinatriumethylen-diamintetraacetat	EDTA-Salz
-390	Magnesiumstearat	Antiagglomerationmittel
-391	Aluminiumstearat	Antiagglomerationmittel
E400	Alginsäure	Emulgator aus Braunalgen gewonnen
E401	Natriumalginat	Emulgator; Natriumsalz der Alginsäure
E402	Kaliumalginat	Emulgator; Kaliumsalz der Alginsäure
E403	Ammoniumalginat	Emulgator; Ammoniumsalz der Alginsäure
E404	Calciumalginat	Emulgator; Calciumsalz der Alginsäure
E405	Propylenglykolalginat	Emulgator
E406	Agar-Agar	Verdickungsmittel aus Meeresalgen gewonnen
E407	Carrageen	Verdickungsmittel aus Rotalgen gewonnen
E410	Johannisbrotkernmehl	Verdickungsmittel aus Samen des Johannisbrothaumes hergestellt

E412	Guarkernmehl	Verdickungsmittel aus Bohne der Guarpflanze hergestellt
E413	Traganth	Verdickungsmittel: getrocknete Gummiabsonderung einer asiatischen Pflanze (Sterculiaceae)
E414	Gummi arabicum	Verdickungsmittel: getrocknete Gummiabsonderung eines Leguminosenbaumes oder einer Akazienart
E415	Xanthan	Verdickungsmittel: wird aus der zuckerhaltigen Lösung von Pflanzen gewonnen

## Verschiedene Lebensmittel-Zusatzstoffe und Überzugsmittel (E420-E499)

E420	Sorbit	Zuckeraustauschstoff; für Diabetiker geeignet
E421	D(-)-Mannit	aus Manna Algen oder synthetisch aus Mannose hergestellter Stoff
E422	Glycerin	unbedenklicher Emulgator
E431	Polyoxyäthylen(40)stearat	.
E440a	Pektine	Gelier- und Verdickungsmittel; wird aus Früchten (z.B. Apfel) gewonnen
E440b	Amidierte Pektine	Gelier- und Verdickungsmittel; entstehen wenn Pektine durch Amoniak aus den Pflanzen herausgelöst wird
E442	Ammonphosphatide	Emulgatoren; für Schokolade
E450a	Diphosphate	Emulgatoren
E450b	Triphosphate	Emulgatoren
E450c	Polyphosphate	Emulgatoren (umstritten)
E460	Cellulose	Verdickungsmittel
E461	Methylcellulose	chemisch modifiziertes Cellulose
E466	Carboxymethylcellulose	chemisch modifiziertes Cellulose
E470	Salze der Speisefettsäuren	z.B. Calciumstearat
E471	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren	.
E472a	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, verestert mit Essigsäure	.
E472b	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, verestert mit Milchsäure	.
E472c	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, verestert mit Citronensäure	.
E472d	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, verestert mit Weinsäure	.
E472e	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, verestert mit Monoacetyl und diacetyl...säure	.
E472f	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, verestert mit Essig- und Weinsäure	.
E473	Zuckerester	.
E474	Zuckerglycerid	.
E475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	können in Körper nicht abgebaut werden und werden wieder ausgeschieden
E477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	können in Körper nicht abgebaut werden und werden wieder ausgeschieden

E481	Natriumstearoyllactylat	.
E482	Calciumstearoyllactylat	.
E483	Stearoyltartrat	.
E495	Sorbitanmonopalmitat	synthetisch aus Sorbit (E420) hergestellter Stoff

## Sonstige Zusatzstoffe (E500+)

Wie z.B. Säuerungsmittel, Geschmacksverstärker, Trennmittel, Überzugsmittel, Treibgase, Schutzgase, Schaumverhütungsmittel, Säureregulatoren.

Diese Stoffe sind derzeit nicht in Form einer Positivliste geregelt, sondern können weitestgehend ohne Restriktion entsprechend den Bedürfnissen der Hersteller eingesetzt werden. Aufgrund einer in Vorbereitung befindlichen EU-Richtlinie wird auch für diese Stoffe ein Positivlistenprinzip vorgesehen.

-500	Natriumcarbonat, Soda	Natriumsalz der Kohlensäure
-501	Kaliumcarbonat	Kaliumsalz der Kohlensäure
-503	Ammoniumcarbonat	Ammoniumsalz der Kohlensäure
-504	Magnesiumcarbonat	Magnesiumsalz der Kohlensäure.
-507	Salzsäure	.
-508	Kaliumchlorid	Härtungsmittel
-509	Calciumchlorid	Härtungsmittel
-510	Ammoniumchlorid	Härtungsmittel; für Trinkwasseraufbereitung als Salmiakpillen
-511	Magnesiumchlorid	Härtungsmittel
-512	Zinn(II)Oxid	Die WHO betrachtet Zinnverbindungen als kontaminierend
-513	Schwefelsäure	für die Herstellung von Glucosesirup; Für die Modifizierung von Stärke (E1401)
-514	Natriumsulfat	Natriumsalz der Schwefelsäure
-515	Kaliumsulfat	Kaliumsalz der Schwefelsäure
-516	Calciumsulfat	Calciumsalz der Schwefelsäure
-518	Magnesiumsulfat	Magnesiumsalz der Schwefelsäure
-519	Kupfersulfat	Kupfersalz der Schwefelsäure
-520	Aluminiumsulfat	Aluminiumsalz der Schwefelsäure
-523	Aluminiumammoniumsulfat	Aluminiumammoniumsalz der Schwefelsäure
-524	Natriumhydroxid	Basischer Stoff; kann in hohen Konzentrationen Verätzungen bewirken
-525	Kaliumhydroxid	Basischer Stoff; kann in hohen Konzentrationen Verätzungen bewirken
-526	Calciumhydroxid	Basischer Stoff; kann in hohen Konzentrationen Verätzungen bewirken
-527	Ammoniumhydroxid	Basischer Stoff; kann in hohen Konzentrationen Verätzungen bewirken
-528	Magnesiumhydroxid	Basischer Stoff; kann in hohen Konzentrationen Verätzungen bewirken
-529	Calciumoxid	Basischer Stoff; kann in hohen Konzentrationen Verätzungen bewirken
-530	Magnesiumoxid	Basischer Stoff; kann in hohen Konzentrationen Verätzungen bewirken.
-535	Natriumferrocyanid/ Natriumhexacyanoferrat (II)	Antiagglomerationsmittel
-536	Kaliumferrocyanid	Antiagglomerationsmittel

-540	Dicalciumdiphosphat	Calciumsalz der Phosphorsäure; Antiagglomerationsmittel
-541	Natriumaluminiumphosphat	Natriumaluminiumsalz der Phosphorsäure; Antiagglomerationsmittel
-543	Calciumnatriumpolyphosphat	Calciumnatriumsalz der Polyphosphorsäure;.
-544	Calciumpolyphosphat	Calciumsalz der Polyphosphorsäure;.
-550	Natriumsilicat	Antiagglomerationsmittel
-551	Kieselsäure, Siliciumdioxid	Antiagglomerationsmittel
-552	Calciumsilicat	Antiagglomerationsmittel
-553a	Magnesiumsilicat	Antiagglomerationsmittel
-553b	Talkum	Antiagglomerationsmittel
-554	Aluminiumsilicat	Antiagglomerationsmittel
-556	Natriumcalciumsilicoaluminat	Antiagglomerationsmittel
-558	Bentonit	natürliches Tongestein
-570	Stearinsäure	natürliche Fettsäure
-572	Magnesiumstearat	Magnesiumsalz der Stearinsäure
-574	Gluconsäure	unbedenkliches, zuckerhaltiges Säuerungsmittel
-575	Glucono-delta-lacton	unbedenkliches, zuckerhaltiges Säuerungsmittel
-576	Natriumgluconat	Natriumsalz der Gluconsäure
-577	Kaliumgluconat	Kaliumsalz der Gluconsäure
-578	Calciumgluconat	Calciumsalz der Gluconsäure
-579	Eisengluconat	Färbungsmittel für Oliven
-620	Glutaminsäure	Geschmacksverstärker
-621	Natriumglutamat	Geschmacksverstärker
-622	Kaliumglutamat	Geschmacksverstärker
-623	Calciumglutamat	Geschmacksverstärker
-624	.. glutamat	Geschmacksverstärker
-625	Magnesiumglutamat	Geschmacksverstärker
-626	Guanylsäure	Geschmacksverstärker
-627	Natriumguanylat	Geschmacksverstärker
-628	Kaliumguanylat	Geschmacksverstärker
-629	Calciumguanylat	Geschmacksverstärker
-630	Inosinesäure	Geschmacksverstärker
-631	Natriumosinat	Geschmacksverstärker
-632	Kaliumosinat	Geschmacksverstärker
-633	Calciumosinat	Geschmacksverstärker
-636	Maltol	Geschmacksverstärker
-637	Ethylmaltol	Geschmacksverstärker
-900	Dimethylpolysiloxan	.
-901	Bienenwachs	natürliches, unbedenkliches Überzugsmittel
-902	Candelillawachs	Überzugsmittel aus reinem Wolfsmilchgewächs
-903	Carnaubawachs	Überzugsmittel; wird gewonnen aus den Blättern der Karibapalme
-904	Schellack	Überzugsmittel; wird aus Palmen gewonnen
-905	Paraffin Officinalis	Überzugsmittel; wird aus Erdöl gewonnen
-906	Benzoeharz	Überzugsmittel; Harz des Benzoebaumes
-907	Kristalline Wachse	Überzugsmittel
-913	Lanolin	Schafwollfett
-915	Ester des Kollophoniums	künstlicher Stoff mit Bestandteilen des Harzes von Nadelbäumen

-920	L-Cystein	natürlicher, unschädlicher Eiweissbaustein
-921	L-Cystin	natürlicher, unschädlicher Eiweissbaustein
-925	Chlor	Konservierungsmittel
-926	Chlordioxid	Konservierungsmittel
-950	Acesulfam K Zuckeraustauschstoff	.
-951	Aspartam	Zuckeraustauschstoff
-952	Cyclamat	Cyclohexylsulfaminsäure; Zuckeraustauschstoff; in den USA verboten
-954	Saccharin	Zuckeraustauschstoff
-959	Neohesperidin DC	Zuckeraustauschstoff
-1404	Oxidativ abgebaute Stärke	unbedenklich
-1414	Acetyliertes Distärkephosphat	unbedenklich
- 1420/ 21	Monostärkeacetat	unbedenklich
-1422	Acetyliertes Distärkeadipat	unbedenklich