

Zusatzstoffe nach ihren E-Nummern

In dieser Liste sind die Zusatzstoffe aufgeführt, die zur Zeit (Stand 2009) EU-weit verwendet werden dürfen.

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	Klassen	Erläuterungen
E 100	Kurkumin	F	Naturfarbstoff, orangegelb
E 101	Riboflavin Riboflavin-5'-Phosphat	F	Vitamin B ₂ , kommt in der Milch vor, gelb
E 102	Tartrazin	F	synthetischer Azofarbstoff, gelb
E 104	Chinolingelb	F	synthetischer Farbstoff, grünelb
E 110	Gelborange S	F	synthetischer Azofarbstoff
E 120	Echtes Karmin	F	Naturfarbstoff, rot
E 122	Azorubin	F	synthetischer Azofarbstoff, rot
E 123	Amaranth	F	synthetischer Azofarbstoff, rot
E 124	Cochenillerot A	F	synthetischer Azofarbstoff, rot
E 127	Erythrosin	F	synthetischer Farbstoff, rot
E 129	Allurarot AC	F	synthetischer Farbstoff, rot
E 131	Patentblau V	F	synthetischer Triphenylmethanfarbstoff, hellblau
E 132	Indigotin I	F	natürlich, doch leicht veränderter Farbstoff, dunkelblau
E 133	Brillantblau FCF	F	synthetischer Farbstoff, hellblau
E 140	Chlorophylle Chlorophylline	F	Naturfarbstoff, Blattgrün
E 141	kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle, kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline	F	Kupferchlorophylle, Kupferverbindung des Blattgrüns, stabiler als E 140
E 142	Grün S	F	synthetischer Triphenylmethanfarbstoff
E 150a	Einfaches Zuckerkulör	F	gebrannter Zucker, Karamel, braun
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör		
E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör		
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör		
E 151	Brillantschwarz BN	F	synthetischer Azofarbstoff
E 153*	Pflanzenkohle	F	Holzkohle, schwarz
E 154	Braun FK	F	synthetischer Farbstoff für englische Räucherfische
E 155	Braun HT	F	synthetischer Farbstoff für Süßwaren

A Antioxidans	G Geliermittel	SV Schaumverhüter	V Verdickungsmittel
B Backtriebmittel	GV Geschmacksverstärker	SS Schmelzsatz	W Feuchthaltemittel
C Komplexbildner	K Konservierungsmittel	St Stabilisator	Ü Überzugsmittel
E Emulgator	M Mehlbehandlungsmittel	Sü Süßungsmittel	
F Farbstoff	S Säure, Säuerungsmittel	TG Treibgas, Schutzgas	* siehe Zusatztabelle
Fe Festigungsmittel	SR Säureregulator	Tr Trägerstoff, Füllstoff, Trennmittel	„Erlaubt in Bio-Lebensmitteln“
FS Farbstabilisator	SM Schaummittel		

E-Nr.	Verkehrs- bezeichnung	Klassen	Erläuterungen
E 160a	Carotine gemischte Carotine Beta-Carotin	F	Pro-Vitamin A, orange-gelb natürlich naturidentisch hergestellt
E 160b *	Annatto, Bixin, Norbixin	F	Naturfarbstoff aus Pflanzensamen, gelb bis orange
E 160c	Paprikaextrakt Capsanthin, Capsorubin	F	Naturfarbstoff aus Paprika, orangerot
E 160d	Lycopin	F	Naturfarbstoff aus Tomatenschalen, rot
E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	F	naturidentisch hergestellt, orangerot
E 160f	Beta-apo-8'-Carotin- säure-ethylester (C 30)	F	Ester vom E 160 e, orangerot bis gelb, vitaminwirksam
E 161b	Lutein	F	Blütenfarbstoff, gelb
E 161g	Canthaxanthin	F	naturidentisch hergestellt, orangerot
E 162	Beetenrot	F	aus Roten Beten gewonnen, rotviolett
E 163	Anthocyane	F	aus Rotwein-Trestern, rot, blau, braun
E 170 *	Calciumcarbonat	F, Tr, SR	Mineralstoff, Kreide, Kalk, weiß
E 171	Titandioxid	F	weißes Farbpigment
E 172	Eisenoxide und -hydroxide	F	gelbe, rote und schwarze Farbpigmente
E 173	Aluminium	F	Metall-Pigmente
E 174	Silber	F	Metall-Pigmente
E 175	Gold	F	Metall-Pigmente
E 180	Litholrubin BK	F	rotes Farbpigment, nur für Käserinde
E 200	Sorbinsäure	K	kommt in Vogelbeeren vor
E 202	Kaliumsorbat	K	Salze der Sorbinsäure E 200
E 203	Calciumsorbat	K	
E 210	Benzoessäure	K	kommt in Preiselbeeren vor
E 211	Natriumbenzoat	K	Salze der Benzoessäure E 210
E 212	Kaliumbenzoat	K	
E 213	Calciumbenzoat	K	
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat	K	Para-Hydroxybenzoessäure-Ester, PHB-ester
E 215	Natriumethyl-p- hydroxybenzoat	K	
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat	K	
E 219	Natriumethyl-p- hydroxybenzoat	K	
E 220 *	Schwefeldioxid	K, A, FS	schweflige Säure
E 221	Natriumsulfit	K, A, FS	Salze der schwefligen Säure E 220
E 222	Natriumhydrogensulfit	K, A, FS	
E 223	Natriummetabisulfit	K, A, FS	
E 224 *	Kaliummetabisulfit	K, A, FS	Salze der schwefligen Säure E 220
E 226	Calciumsulfid	K, A, FS	Salze der schwefligen Säure E 220
E 227	Calciumbisulfit	K, A, FS	
E 228	Kaliumbisulfit	K, A, FS	
E 230	Biphenyl	K	nur zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten
E 231	Orthophenylphenol	K	nur zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten
E 232	Natriumorthophenylphenol	K	

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	Klassen	Erläuterungen
E 234	Nisin	K	natürlich vorkommendes Antibiotikum
E 235	Natamycin	K	Antibiotikum gegen Schimmel bei Käse
E 239	Hexamethylentetramin	K	nur gegen Spätblähung von italienischem Hartkäse
E 242	Dimethyldicarbonat	K	zur Verhinderung von Gärhefen bei der Getränkeabfüllung
E 249	Kaliumnitrit	K, FS	für Nitritpökelsalzherstellung
E 250*	Natriumnitrit	K, FS	für Nitritpökelsalzherstellung
E 251*	Natriumnitrat	K, FS	Salpeter zum Pökeln
E 252*	Kaliumnitrat	K, FS	Salpeter zum Pökeln
E 260	Essigsäure	S, K	ältestes Konservierungsmittel neben Rauch und Salz
E 261	Kaliumacetat	SR, K	Salze der Essigsäure E 260
E 262	Natriumacetat		
E 263	Natriumdiacetat Calciumacetat	SR, K, FE	
E 270*	Milchsäure	S, K, FS	kommt in saurer Milch und Sauerkraut vor, wird mikrobiologisch hergestellt
E 280	Propionsäure	K	nur zur Konservierung von Brot und anderen Backwaren
E 281	Natriumpropionat		
E 282	Calciumpropionat		
E 283	Kaliumpropionat		
E 284	Borsäure	K	nur zur Konservierung von echtem Kaviar
E 285	Natriumtetraborat (Borax)		
E 290*	Kohlendioxid	S, K, TG, B	Kohlensäure, gasförmig, Treibgas
E 296	Apfelsäure	S, FS	natürlich vorkommende Fruchtsäure, synthetisch hergestellt
E 297	Fumarsäure	S	natürlich vorkommende Fruchtsäure, synthetisch hergestellt
E 300*	(L-) Ascorbinsäure	A, FS, S, M	Vitamin C, Salze der Ascorbinsäure
E 301*	Natriumascorbat	A, FS, S, M	Vitamin C, Salze der Ascorbinsäure
E 302	Calciumascorbat	A, FS, S, M	Vitamin C, Salze der Ascorbinsäure
E 304	Ascorbylpalmitat Ascorbylstearat	A, FS, E	Fettsäureester der Ascorbinsäure, löslich und wirksam in Fetten
E 306*	Stark-tocopherolhaltige Extrakte	A, FS	Vitamin E, natürliche oder naturidentische Antioxidantien

A Antioxidans	G Geliermittel	SV Schaumverhüter	V Verdickungsmittel
B Backtriebmittel	GV Geschmacksverstärker	SS Schmelzsatz	W Feuchthaltemittel
C Komplexbildner	K Konservierungsmittel	St Stabilisator	Ü Überzugsmittel
E Emulgator	M Mehlbehandlungsmittel	Sü Süßungsmittel	
F Farbstoff	S Säure, Säuerungsmittel	TG Treibgas, Schutzgas	* siehe Zusatztablelle
Fe Festigungsmittel	SR Säureregulator	Tr Trägerstoff, Füllstoff,	„Erlaubt in Bio-Lebensmitteln“
FS Farbstabilisator	SM Schaummittel	Trennmittel	

E-Nr.	Verkehrs- bezeichnung	Klassen	Erläuterungen
E 307 E 308 E 309	Alpha-Tocopherol Gamma-Tocopherol Delta-Tocopherol	A, FS	Vitamin E, natürliche oder naturidentische Antioxidantien
E 310 E 311 E 312	Propylgallat Octylgallat Dodecylgallat	A	Verbindungen der Gallussäure, synthetische Antioxidantien
E 315 E 316	Isoascorbinsäure Natriumisoascorbat	A, FS, C	Isomere der Ascorbinsäure, nur geringe Vitaminwirkung
E 319	tert.-Butylhydrochinon (TBHQ)	A	Antioxidans für verschiedene tierische Fette
E 320 E 321	Butylhydroxyanisol (BHA) Butylhydroxytoluol (BHT)	A	besonders stark wirkende Antioxidantien
E 322 *	Lecithine	E, A, M, St	natürlich, aus rohen Speisefetten isoliert
E 325 *	Natriumlactat	SR, SS, Fe	Salze der Milchsäure E 270
E 326 E 327	Kaliumlactat Calciumlactat	SR, SS, Fe	Salze der Milchsäure E 270
E 330 *	Citronensäure	S, C, FS	Fruchtsäure, wird mikrobiologisch gewonnen
E 331 *	Mononatriumcitrat Dinatriumcitrat Trinatriumcitrat	SR, SS, FS, C	Salze der Zitronensäure E 330
E 332 *	Monokaliumcitrat Trikaliumcitrat	SR, SS, FS, C	Salze der Zitronensäure E 330
E 333 *	Monocalciumcitrat Dicalciumcitrat Tricalciumcitrat	SR, SS, FS, C	Salze der Zitronensäure E 330
E 334 *	(L+)-Weinsäure	S, FS, C	Fruchtsäure, aus Weinrückständen gewonnen
E 335 *	Mononatriumtartrat Dinatriumtartrat	SR, B, St	Salze der (L+)-Weinsäure E 334
E 336 *	Monokaliumtartrat Dikaliumtartrat		
E 337 *	Kaliumnatriumtartrat	SR, B, St	Salze der (L+)-Weinsäure E 334
E 338	Phosphorsäure	S, SR	Orthophosphorsäure, Monophosphorsäure
E 339 E 340	Mononatriumphosphat Dinatriumphosphat Trinatriumphosphat Monokaliumphosphat Dikaliumphosphat Trikaliumphosphat	S, SR, C, SS, A, M, FS, Tr, Fe	Phosphate, Salze der Orthophosphorsäure E 338
E 341 *	Monocalciumphosphat Dicalciumphosphat Tricalciumphosphat	S, SR, C, SS, A, M, FS, Tr, Fe	Phosphate, Salze der Orthophosphorsäure E 338
E 343	Magnesiumphosphate	SR, Tr	verhindern u.a. das Verkleben und Anbacken
E 350	Natriummalat Natriumhydrogenmalat	SR	Salze der Apfelsäure E 296

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	Klassen	Erläuterungen				
E 351 E 352	Kaliummalate Calciummalat Calciumhydrogenmalat	SR	Salze der Apfelsäure E 296				
E 353 E 354	Metaweinsäure Calciumtartrat	St Fe	Polymerisierte Weinsäure E 334 Salz der Weinsäure E 334				
E 355 E 356 E 357	Adipinsäure Natriumadipat Kaliumadipat	S, SR, GV	Säureregulatoren, Kochsalzersatz				
E 363	Bernsteinsäure	S	Fruchtsäure, synthetisch hergestellt, Kochsalzersatz				
E 380	Triammoniumcitrat	SR, FS	Salze der Zitronensäure E 330				
E 385	Calciumdinatrium- ethyldiamintetraacetat, EDTA	A, C, FS	Komplexbildner, verhütet Verfärbungen bei Gemüsekonserven, Fischen und Garnelen				
E 400 *	Alginsäure	V, G, Ü	Verdickungs- und Geliermittel, aus Algenarten gewonnen				
E 401 * E 402 *	Natriumalginat Kaliumalginat	V, G, Ü	Verbindungen der Alginsäure E 400				
E 403 * E 404 *	Ammoniumalginat Calciumalginat	V, G, Ü	Verbindungen der Alginsäure E 400				
E 405	Propylenglycolalginat	V, E	Ester der Alginsäure E 400				
E 406 *	Agar-Agar	G	aus Algenarten gewonnen				
E 407 *	Carrageen	G, V	aus Algenarten gewonnen				
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen	G, V	aus Algenarten gewonnen				
E 410 *	Johannisbrotkernmehl	G, V	aus Samen der Tropenfrucht Johannisbrot				
E 412 *	Guarkernmehl	V	aus Samen tropischer Früchte				
E 413	Traganth	G, V	aus Harzen tropischer Sträucher				
E 414 *	Gummi arabicum	V, St, Tr	aus Harzen tropischer Sträucher				
E 415 *	Xanthan	G, V	mikrobiologisch aus Zuckern fermentiert				
E 416	Karaya	G, V	aus den Harzen tropischer Bäume				
E 417	Tarakernmehl	G, V	aus den Samen tropischer Bäume				
E 418	Gellan	G, V, St	mikrobiologisch aus Zuckern fermentiert				
E 420	Sorbit, Sorbitsirup	Sü, W	Zuckeralkohol				
E 421	Mannit	Sü, Tr	Zuckeralkohol				
A	Antioxidans	G	Geliermittel	SV	Schaumverhüter	V	Verdickungsmittel
B	Backtriebmittel	GV	Geschmacksverstärker	SS	Schmelzsatz	W	Feuchthaltemittel
C	Komplexbildner	K	Konservierungsmittel	St	Stabilisator	Ü	Überzugsmittel
E	Emulgator	M	Mehlbehandlungsmittel	Sü	Süßungsmittel	*	siehe Zusatztabelle
F	Farbstoff	S	Säure, Säuerungsmittel	TG	Treibgas, Schutzgas		„Erlaubt in
Fe	Festigungsmittel	SR	Säureregulator	Tr	Trägerstoff, Füllstoff,		Bio-Lebensmitteln“
FS	Farbstabilisator	SM	Schaummittel		Trennmittel		

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	Klassen	Erläuterungen
E 422*	Glycerin	W, Tr	Polyalkohol, Propantriol
E 425	Konjak-Gummi, Konjak-glucomannan	G	aus einer Rübenart gewonnen
E 426	Sojabohnen-Polyose	E, St, Tr, V	wasserlösliches Polysaccharid, das als Sojaextrakt der Allergiker-Kennzeichnungs-Verordnung unterliegt
E 431	Polyoxyethylen-40-stearat	E	nur für spezielle Weine zugelassen
E 432	Polyoxyethylen-sorbitanmonolaurat	E, C	synthetisch hergestellte Ether von Fettsäuren mit Sorbit und Polyoxyethylen
E 433	Polyoxyethylen-sorbitanmonooleat		
E 434	Polyoxyethylen-sorbitanmonopalmitat		
E 435	Polyoxyethylen-sorbitanmonostearat		
E 436	Polyoxyethylen-sorbitantristearat		
E 440*	Pektin, Amidiertes Pektin	G, St	Gelierstoff aus Äpfeln oder Citrusschalen
E 442	Ammoniumsalze der Phosphatidsäuren	E, St	Emulgator für Schokolade
E 444	Saccharoseacetatisobutyrat	St	SAIB, Zuckerester
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	St	Kolophonester
E 450	Dinatriumdiphosphat Trinatriumdiphosphat Tetranatriumdisphosphat Dikaliumdiphosphat Tetrakaliumdiphosphat Dicalciumdiphosphat Calciumdihydrogendiphosphat	A, B, C, E, FS, Fe, M, SR, SS, St, Tr	Salze der Di-, Tri- und Polyphosphorsäuren
E 451	Pentanatriumtriphosphat Pentakaliumtriphosphat		
E 452	Natriumpolyphosphate Kaliumpolyphosphate Natriumcalciumpolyphosphate Calciumpolyphosphate		
E 459	β-Cyclodextrin	Tr	
E 460	Mikrokristalline Cellulose Cellulosepulver	Tr, V	aus Holz gewonnen
E 461	Methylcellulose,	V, Tr, Ü, SM	MC, Celluloseether
E 462	Ethylcellulose	V, Tr, Ü, SM	Celluloseether
E 463	Hydroxypropylcellulose,	V, Tr, Ü, SM	HPC, Celluloseether
E 464*	Hydroxypropylmethylcellulose	V, Tr, Ü, SM	HPMC, Celluloseether
E 465	Ethylmethylcellulose	V, Tr, Ü, SM	EMC, Celluloseether

E-Nr.	Verkehrs- bezeichnung	Klassen	Erläuterungen
E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose	V, Tr, Ü, SM	CMC, Celluloseether
E 468	Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose	V, Tr, St	unlöslicher Quellstoff
E 469	enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	Tr, St	löslicher Füllstoff
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calcium-Salze von Speisefettsäuren	E, Tr, SM	aus Speisefetten
E 470b	Magnesiumsalz von Speisefettsäuren	E, Tr, SM	aus Speisefetten
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, MDG	E, M, SM	aus Speisefetten
E 472a	Essigsäureester von MDG	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472b	Milchsäureester von MDG	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472c	Zitronensäureester von MDG	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472d	Weinsäureester von MDG	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von MDG	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472f	Gemischte Wein- und Essigsäureester von MDG	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	E	Zuckerester
E 474	Zuckerglyceride		
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	E	Backemulgator
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	E, St	Schokoladenemulgator WOL
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	E	Backemulgator, beeinflusst die Fettstrukturen
E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl, mit MDG verestert	E, Tr	Backemulgator TOSOM
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat	E	Backemulgator NSL
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylat	E	Backemulgator CSL
E 483	Stearyltartrat	E	Backemulgator
E 491	Sorbitanmonostearat	E	Sorbitane,
E 492	Sorbitantristearat		Ester des Sorbit (E 420)
E 493	Sorbitanmonolaurat		mit Speisefettsäuren (E470)

A Antioxidans	G Geliermittel	SV Schaumverhüter	V Verdickungsmittel
B Backtriebmittel	GV Geschmacksverstärker	SS Schmelzsalz	W Feuchthaltemittel
C Komplexbildner	K Konservierungsmittel	St Stabilisator	Ü Überzugsmittel
E Emulgator	M Mehlbehandlungsmittel	Sü Süßungsmittel	
F Farbstoff	S Säure, Säuerungsmittel	TG Treibgas, Schutzgas	* siehe Zusatztablelle
Fe Festigungsmittel	SR Säureregulator	Tr Trägerstoff, Füllstoff,	„Erlaubt in
FS Farbstabilisator	SM Schaummittel	Trennmittel	Bio-Lebensmitteln“

E-Nr.	Verkehrs- bezeichnung	Klassen	Erläuterungen
E 494 E 495	Sorbitanmonooleat Sorbitanmonopalmitat	E	Sorbitane, Ester des Sorbit (E 420) mit Speisefettsäuren (E470)
E 500 *	Natriumcarbonat Natriumhydrogencarbonat Natriumsesquicarbonat	SR, B, Tr	Soda, Natriumbicarbonat, Bestandteil von Backpulver
E 501 *	Kaliumcarbonat Kaliumhydrogencarbonat	SR, B, Tr	Pottasche
E 503 *	Ammoniumcarbonat Ammoniumhydrogen- carbonat	SR, B, Tr	Salze der Kohlensäure E 290 und der Carbaminsäure Hirschhornsalz
E 504 *	Magnesiumcarbonat Magnesiumhydroxid- carbonat, Magnesium- hydrogencarbonat	SR, B, Tr	Magnesiumsalze von E 290
E 507	Salzsäure	S	zum Aufschließen und Abbauen von Eiweiß, Stärke
E 508 E 509 * E 511	Kaliumchlorid Calciumchlorid Magnesiumchlorid	GV, Fe	Salze der Salzsäure E 507
E 512	Zinn-II-chlorid	FS	zur Farbstabilisierung von Spargelkonserven
E 513	Schwefelsäure	S	zum Aufschluß von Eiweiß
E 514	Natriumsulfat Natriumhydrogensulfat	SR, Tr, Fe	Glaubersalz
E 515	Kaliumsulfat Kaliumhydrogensulfat	SR, Tr, Fe	Salze der Schwefelsäure E 513
E 516 *	Calciumsulfat	SR, Tr, Fe	Salze der Schwefelsäure E 513, Gips
E 520	Aluminiumsulfat	Fe	Salze der Schwefelsäure E 513
E 521 E 522	Aluminium-Natriumsulfat Aluminium-Kaliumsulfat	Fe	Salze der Schwefelsäure E 513, Alaune
E 523	Aluminium- Ammoniumsulfat	Fe	Alaun, Salze der Schwefelsäure E 513
E 524 *	Natriumhydroxid	SR	Natronlauge
E 525	Kaliumhydroxid	SR	Kalilauge
E 526	Calciumhydroxid	SR	gelöschter Kalk, Kalkmilch
E 527	Ammoniumhydroxid	SR	Ammoniak, Salmiakgeist
E 528	Magnesiumhydroxid	SR	
E 529	Calciumoxid	SR	gebrannter Kalk
E 530	Magnesiumoxid	SR	Magnesia
E 535 E 536 E 538	Natriumferrocyanid Kaliumferrocyanid Calciumferrocyanid	St	verbessern die Rieselfähigkeit des Speisesalzes Klärmittel für Wein
E 541	Saures Natrium- aluminiumphosphat	B	SALP, Salz der Orthophosphorsäure E 338

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	Klassen	Erläuterungen
E 551 *	Siliciumdioxid	Tr	als feinste Pulver verhindern Kieselsäure und Silikate das Verklumpen von Pulvern und das Aneinanderkleben von Süßwaren
E 552 *	Calciumsilicate		
E 553a *	Magnesiumsilicat		
	Magnesiumtrisilicat		
E 553b *	Talkum		
E 554 *	Natriumaluminiumsilicat		
E 555 *	Kaliumaluminiumsilicat		
E 556 *	Calciumaluminiumsilicat		
E 558	Bentonit	Tr, SV	Trägerstoff für Farbstoffe
E 559	Aluminiumsilicat (Kaolin)	Tr	quellfähige Silikate zur Klärung von Getränken
E 570	Fettsäuren	E, Ü, Tr	aus Fetten gewonnen
E 574	Gluconsäure	SR, St	milde Säuerungsmittel, Komplexbildner
E 575	Glucono-delta-lacton		
E 576	Natriumgluconat		
E 577	Kaliumgluconat		
E 578	Calciumgluconat		
E 579	Eisen-II-gluconat	FS	zum Schwärzen von Oliven
E 585	Eisen-II-lactat		
E 586	4-Hexylresorcin	FS	für frische, gefrorene und tiefgefrorene Krebstiere, verhindert die Braunfärbung
E 620	Glutaminsäure	GV	Glutamat, Würzmittel zur Geschmacksverstärkung
E 621	Natriumglutamat		
E 622	Monokaliumglutamat		
E 623	Calciumdiglutamat		
E 624	Monoammoniumglutamat		
E 625	Magnesiumdiglutamat		
E 626	Guanylsäure	GV	Guanylate, in Würzmitteln, stärker wirksam als E 620 bis E 625
E 627	Dinatriumguanylat		
E 628	Dikaliumguanylat		
E 629	Calciumguanylat		
E 630	Inosinsäure	GV	Inosinate, in Würzmitteln, stärker wirksam als E 620 bis E 625
E 631	Dinatriuminosinat		
E 632	Dikaliuminosinat		
E 633	Calciuminosinat		
E 634	Calcium-5'-ribonucleotide	GV	in Würzmitteln, stärker wirksam als E 620 bis E 625
E 635	Dinatrium-5' - ribonucleotide		
E 640	Glycin und dessen Natriumsalz	GV	in Würzmitteln

A Antioxidans	G Geliermittel	SV Schaumverhüter	V Verdickungsmittel
B Backtriebmittel	GV Geschmacksverstärker	SS Schmelzsatz	W Feuchthaltemittel
C Komplexbildner	K Konservierungsmittel	St Stabilisator	Ü Überzugsmittel
E Emulgator	M Mehlbehandlungsmittel	Sü Süßungsmittel	
F Farbstoff	S Säure, Säuerungsmittel	TG Treibgas, Schutzgas	* siehe Zusatztabelle
Fe Festigungsmittel	SR Säureregulator	Tr Trägerstoff, Füllstoff, Trennmittel	„Erlaubt in Bio-Lebensmitteln“
FS Farbstabilisator	SM Schaummittel		

E-Nr.	Verkehrs- bezeichnung	Klassen	Erläuterungen
E 650	Zinkacetat	GV	nur für Kaugummi
E 900	Dimethylpolysiloxan	SV	DMPS; Schaumverhüter
E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	Tr, Ü	Überzugsmittel für Süßwaren, mit Schokolade überzogene Backwaren, Nüsse, Knabberzeugnisse, frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen, Kaumasse für Kaugummi
E 902	Candelillawachs		
E 903	Carnaubawachs		
E 904	Schellack		
E 905	Mikrokristalline Wachse	Ü, Tr	Mikrowachse, Paraffine
E 907	Hydriertes Poly -1- decen	Ü	Überzugsmittel für Zuckerwaren und Trockenfrüchte
E 912	Montansäureester	Ü	Überzugsmittel für Früchte
E 914	Polyethylenwachsoxide	Ü	Überzugsmittel für Früchte
E 920	Cystein, Cysteinhydrochlorid	M, Gv	nat. Aminosäure, stärkt den Weizenkleber
E 927b	Carbamid	St	für zuckerfreien Kaugummi
E 938*	Argon	TG	Gase, auch als Schutzgase
E 939*	Helium		
E 941*	Stickstoff		
E 942	Distickstoffmonoxid		
E 943a	Butan		
E 943b	Isobutan		
E 944	Propan		
E 948*	Sauerstoff		
E 949	Wasserstoff		
E 950	Acesulfam-K	Sü, GV	Süßstoff
E 951	Aspartam	Sü, GV	Süßstoff, besteht aus 2 Aminosäuren nicht ganz koch- und backfest
E 952	Cyclohexansulfamidssäure Natriumcyclamat Calciumcyclamat	Sü	Süßstoffe
E 953	Isomalt	Sü, Tr	Zuckeralkohol, Zuckeraustauschstoff
E 954	Saccharin Saccharin-Natrium Saccharin-Calcium Saccharin-Kalium	Sü	Süßstoffe
E 955	Sucralose	Sü	neuer künstlicher Süßstoff
E 957	Thaumatococin	Sü, GV	natürlicher Süßstoff
E 959	Neohesperidin DC	Sü	natürlicher Süßstoff
E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	Sü	neuer Süßstoff, Verbindung von E 950 mit E 951
E 965	Maltit Maltitsirup	Sü, Tr	Zuckeralkohol, Zuckeraustauschstoff
E 966	Lactit	Sü, Tr	Zuckeralkohol, Zuckeraustauschstoff
E 967	Xylit	Sü, Tr	Zuckeralkohol, Zuckeraustauschstoff
E 968	Erythrit	Sü, GV, Tr	Zuckeralkohol, Zuckeraustauschstoff
E 999	Quillajaextrakt	SM	für Getränke
E 1103	Invertase	W	Feuchthaltemittel vor allem bei Süßwaren

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	Klassen	Erläuterungen
E 1105	Lysozym	K	Enzym aus Eiereiweiß
E 1200	Polydextrose	Tr	unverdauliches Polymerisat aus Sorbit und Glukose
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidon Polyvinylpolypyrrolidon	St, Tr, Ü	Klärmittel, Tablettierhilfe
E 1204	Pullulan	Ü	im Überzug von Nahrungsergänzungsmitteln in Form von Kapseln oder Komprimaten
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414	Oxidierter Stärke Monostärkephosphat Distärkephosphat Phosphatiertes Distärkephosphat Acetyliertes Distärkephosphat	V, St, Tr	chemisch modifizierte Stärken
E 1420 E 1422	Acetylierte Stärke Acetyliertes Distärkeadipat	V, St, Tr	chemisch modifizierte Stärken
E 1440 E 1442	Hydroxypropylstärke Hydroxypropyl- distärkephosphat		
E 1450	Stärkenatrium- octenylsuccinat		
E 1451	Acetylierte oxydierte Stärke		
E 1452	Stärkealuminiumoctenyl- succinat	Tr	in eingekapselten Vitaminzubereitungen in Nahrungsergänzungsmitteln
E 1505	Triethylcitrat	Tr	Ester der Zitronensäure E 330
E 1517	Glycerindiacetat (Diacetin)	Tr	Trägerlösung in Aromen
E 1518	Glycerintriacetat	Tr	Ester des Glycerins E 422 mit Essigsäure E 260
E 1519	Benzylalkohol	Tr	in Aromen für Liköre und Süßwaren
E 1520	1,2-Propandiol, Propylenglycol	Tr, W,	Trägerlösungsmittel für Enzyme und Zusatzstoffe

A Antioxidans	G Geliermittel	SV Schaumverhüter	V Verdickungsmittel
B Backtriebmittel	GV Geschmacksverstärker	SS Schmelzsatz	W Feuchthaltemittel
C Komplexbildner	K Konservierungsmittel	St Stabilisator	Ü Überzugsmittel
E Emulgator	M Mehlbehandlungsmittel	Sü Süßungsmittel	
F Farbstoff	S Säure, Säuerungsmittel	TG Treibgas, Schutzgas	
Fe Festigungsmittel	SR Säureregulator	Tr Trägerstoff, Füllstoff,	
FS Farbstabilisator	SM Schaummittel	Trennmittel	

Stoffe ohne E-Nummern

Verkehrsbezeichnung	mögliche Bezeichnung	Erläuterungen
Aluminiumoxid		Füllstoff für Kaugummi
Wachsester	Kaumasse	Ester der Speisefettsäuren
Gutta	Kaumasse	Gereinigte Pflanzenexsudate (Gummen) vorwiegend von Chicleararten
Kautschuk	Kaumasse	Gereinigte Pflanzenexsudate, vorwiegend von Hevea brasiliensis
Kolophonium	Kaumasse	Der bei der Terpentinöledestillation zurückbleibende Teil des Kiefernharzes
Kolophonester	Kaumasse	Ester des Kolophoniums
Mastix	Kaumasse	Harz von Pistacia lentiscus L. (Sapindaceae)
Paraffinöl Hartparaffin, natürlich	Kaumasse	Gemische gereinigter Kohlenwasserstoffe, die aus Erdöl, Braunkohle oder Schiefertereröl gewonnen werden
Hartparaffin, synthetisch	Kaumasse	synthetischer Kohlenwasserstoff
Mikrokristalline Wachse	Kaumasse	Mikrowachse, Gemisch gereinigter Kohlenwasserstoffe aus Erdöl
Wollwachs	Kaumasse	Lanolin, eine bei der Aufbereitung von Schafwolle gewonnene, gereinigte salbenartige Masse
Polyisobutylen	Kaumasse	synthetischer Kohlenwasserstoff
Butadien-Styrol-Copolymerisate	Kaumasse	synthetischer Kohlenwasserstoff
Isobutylen-Isopren-Copolymerisate	Kaumasse	synthetischer Kohlenwasserstoff
Polyethylen	Kaumasse	synthetischer Kohlenwasserstoff
Polyvinylester der unverzweigten Fettsäuren C ₂ bis C ₁₈	Kaumasse	synthetischer Kohlenwasserstoff
Aktivkohle		zum Entfernen von unerwünschten Farbstoffen
Wasserstoffperoxid		Bleichmittel
Monoammoniumorthophosphat Diammoniumorthophosphat		Hefenährstoff in Wein und Obstwein
Calciumphytat Calcium-Magnesiumphytat		Klärmittel für Getränke
Tannin		Klärmittel für Getränke
Kaliumpermanganat		Bleichmittel für Stärke
Schwefel		Konservierungsmittel in Wein
Natriumhypochlorit		Bleichmittel, Desinfektionsmittel für Trinkwasser
Benzylalkohol, Ethyllactat		Trägerstoffe für Aromen
Cystin, Cystinhydrochlorid	M	natürliche Aminosäure, verändert wie E 920 die Klebereigenschaften

Erlaubt in Bio-Lebensmitteln

Die Verbände des ökologischen Landbaus schränken die Anwendung von Zusatzstoffen noch stärker ein als die EG-Verordnung.

E-Nr.	Bezeichnung	Für Lebensmittel		Anwendungsbedingungen
		pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
E 153	Pflanzenkohle		x	Geaschter Ziegenkäse Morbier-Käse
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin		x	Roter Leicester-Käse Double-Gloucesther-Käse Cheddar Mimolette-Käse
E 170	Calcium-carbonat	x	x	Darf nicht als Farb- oder Calciumzusatz verwendet werden
E 220 oder	Schwefeloxid	x	x	Obstweine (*) ohne Zuckerzusatz (einschl. Apfel- und Birnenwein) sowie Met: 50mg (**)
E 224	Kalium-metabisulfit	x	x	Bei Apfel- und Birnenwein unter Zusatz von Zucker oder Fruchtkonzentrat nach der Fermentierung: 100 mg (**) (*) Als Obstweine gilt in diesem Zusammenhang Wein aus anderem Obst als Weintrauben (**) Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt in mg/l SO ₂
E 250	Natriumnitrit		x	Fleischerzeugnisse ⁽¹⁾ : Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO ₂ : 80 mg/Kg Rückstandshöchstmenge, ausgedrückt in NaNO ₂ : 50 mg/Kg

¹ Dieser Zusatzstoff darf nur verwendet werden, wenn der zuständigen Behörde glaubhaft nachgewiesen wurde, dass keine technologische Alternative zur Verfügung steht, die dieselben Garantien bietet und/oder die es gestattet, die besonderen Merkmale des Erzeugnisses beizubehalten.

² Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse.

E-Nr.	Bezeichnung	Für Lebensmittel		Anwendungsbedingungen
		pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
E 252	Kaliumnitrat		x	Fleischerzeugnisse ⁽¹⁾ : Richtwert für die Zugabemenge, ausgedrückt in NaNO ₃ : 80 mg/Kg Rückstandshöchstmenge, ausgedrückt in NaNO ₃ : 50 mg/Kg
E 270	Milchsäure		x	
E 290	Kohlendioxid		x	
E 296	Äpfelsäure	x		
E 300	Ascorbinsäure	x	x	Fleischerzeugnisse ⁽²⁾
E 301	Natriumascorbat		x	Fleischerzeugnisse ⁽²⁾ in Verbindung mit Nitrit oder Nitrat
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	x	x	Antioxidans für Fette und Öle
E 322	Lecithin	x	x	Milcherzeugnisse ⁽²⁾
E 325	Natriumlactrat		x	Milch- und Fleischerzeugnisse
E 330	Zitronensäure	x		
E 331	Natriumcitrat		x	
E 333	Calciumcitrat	x		
E 334	Weinsäure (L(+)-)	x		
E 335	Natriumtartrat	x		
E 336	Kaliumtartrat	x		
E 341	Monocalciumphosphat	x		Triebmittel als Mehlzusatz
E 400	Alginsäure	x		Milcherzeugnisse ⁽²⁾
E 401	Natriumalginat	x		Milcherzeugnisse ⁽²⁾
E 402	Kaliumalginat	x		Milcherzeugnisse ⁽²⁾
E 406	Agar-Agar	x	x	Milch- und Fischerzeugnisse ⁽²⁾
E 407	Carrageen	x	x	Milcherzeugnisse ⁽²⁾
E 410	Johannisbrotkernmehl	x	x	
E 412	Guarkernmehl	x	x	
E 414	Gummi arabicum	x	x	
E 415	Xanthan	x	x	
E 422	Glycerin	x		Für Pflanzenextrakte
E 440	Pektin	x	x	Milcherzeugnisse ⁽²⁾
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	x	x	Herstellung von Kapselhüllen

Erlaubt in Bio-Lebensmitteln

Die Verbände des ökologischen Landbaus schränken die Anwendung von Zusatzstoffen noch stärker ein als die EG-Verordnung.

E-Nr.	Bezeichnung	Für Lebensmittel		Anwendungsbedingungen
		pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
E 500	Natriumcarbonat	x	x	„Dulce di leche“ ⁽³⁾ und Sauerrahmbutter und Sauermilchkäse ⁽²⁾
E 501	Kaliumcarbonat	x		
E 503	Ammoniumcarbonat	x		
E 504	Magnesiumcarbonat	x		
E 509	Calciumchlorid		x	Milchgerinnung
E 516	Calciumsulfat	x		Träger
E 524	Natriumhydroxid	x		Oberflächenbehandlung von Laugengebäck
E 551	Siliciumdioxid	x		Rieselhilfsstoff für Kräuter und Gewürze
E 553b	Talkum	x	x	Überzugmittel für Fleischerzeugnisse
E 938	Argon	x	x	
E 939	Helium	x	x	
E 941	Stickstoff	x	x	
E 948	Sauerstoff	x	x	

² Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse.

³ „Dulce di leche“ ist eine geschmeidige, wohlschmeckende Creme aus gesüßter, eingedickter Milch.