

Nachstehend sind alle Zusatzstoffe mit E-Nummern aufgelistet, die Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen. In der letzten Spalte ist der Hauptanwendungsgrund angegeben.

Lebensmittelzusatzstoffe und E-Nummern

Erklärung der Abkürzungen

A = Antioxidationsmittel	MS = Modifizierte Stärke
B = Backtriebmittel	S = Säuerungsmittel
E = Emulgator	SR = Säureregulator
F = Farbstoff	SV = Schaumverhüter
FM = Festigungsmittel	SCH = Schmelzsalz
FH = Feuchthaltemittel	ST = Stabilisator
FÜ = Füllstoff	SÜ = Süßungsmittel
G = Geliermittel	TG = Treibgas
GV = Geschmacksverstärker	TM = Trennmittel
K = Konservierungsstoff	Ü = Überzugsmittel
M = Mehlbehandlungsmittel	V = Verdickungsmittel

E-Nummer	Bezeichnung	Hauptfunktion
• E 100	Kurkumin	F
• E 101	Riboflavin, Riboflavin-5'-Phosphat	F
• E 102	Tartrazin	F
• E 104	Chinolingelb	F
• E 110	Gelborange S	F
• E 120	Echtes Karmin	F
• E 122	Azorubin	F
• E 123	Amaranth	F
• E 124	Cochenillerot	F
• E 127	Erythrosin	F
• E 129	Allurarot AC	F
• E 131	Patentblau V	F
• E 132	Indigotin I	F
• E 133	Brillantblau FCF	F
• E 140	Chlorophylle, Chlorophylline	F
• E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle	F
• E 142	Grün S	F
• E 150a-d	Zuckerkulör	F
• E 151	Brillantschwarz BN	F
• E 153	Pflanzkohle	F
• E 154	Braun FK	F
• E 155	Braun HT	F
• E 160a-f	Carotin und Carotinoide	F
• E 161b	Lutein	F
• E 161g	Canthaxanthin	F
• E 162	Beetenrot	F
• E 163	Anthocyane	F
• E 170	Calciumcarbonat	F
• E 171	Titandioxid	F
• E 172	Eisenoxide und Eisenhydroxide	F

• E 173	Aluminium	F
• E 174	Silber	F
• E 175	Gold	F
• E 180	Litholrubin BK	F
• E 200, E 202, E 203	Sorbinsäure und Sorbate	K
• E 210 – E 213	Benzoessäure und Benzoate	K
• E 214, E 215, E 218, E 219	p-Hydroxybenzoessäureester (pHB-Ester)	K
• E 220 – E 224, E 226 - E 228	Schwefeldioxid und Sulfite	K, A
• E 234	Nisin	K
• E 235	Natamycin	K
• E 239	Hexamethylentetramin	K
• E 242	Dimethyldicarbonat	K
• E 249 – E 250	Nitrite	K, A
• E 251 – E 252	Nitrate	K, A
• E 260 – E 263	Essigsäure und Acetate	S, SR
• E 270	Milchsäure	S
• E 280 – E 283	Propionsäure und Propionate	K
• E 284 – E 285	Borsäure und Natriumsalz	K
• E 290	Kohlendioxid	TG
• E 296	Äpfelsäure	S
• E 297	Fumarsäure	S
• E 300 – E 302	Ascorbinsäure und Ascorbate	A, M
• E 304	Ascorbinsäureester	A
• E 306 – E 309	Tocopherole	A
• E 310 – E 312	Gallate	A
• E 315 – E 316	Isoascorbinsäure und Natriumsalz	A
• E 319	tert.-Butylhydrochinon (TBHQ)	A
• E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	A
• E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)	A
• E 322	Lecithine	E
• E 325 – E 327	Lactate	SR
• E 330 – E 333	Citronensäure und Citrate	S, SR
• E 334 – E 337	Weinsäure und Tartarte	S, SR
• E 338 – E 341, E 343	Phosphorsäure und Phosphate	S, SCH, SR
• E 350 – E 352	Malate	SR
• E 353	Metaweinsäure	ST
• E 354	Calciumtartrat	SR, FM
• E 355 – E 357	Adipinsäure und Adipate	S, SR
• E 363	Bernsteinsäure	S
• E 380	Triammoniumcitrat	SR
• E 385	Calciumdinatrium-EDTA	A, ST
• E 400 – E 405	Alginsäure und Alginate	V
• E 406	Agar-Agar	G
• E 407	Carrageen	G
• E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen	G
• E 410	Johannisbrotkernmehl	V
• E 412	Guarkernmehl	V
• E 413	Traganth	G
• E 414	Gummi arabicum	V

• E 415	Xanthan	V
• E 416	Karaya	V
• E 417	Tarakernmehl	V
• E 418	Gellan	V
• E 420	Sorbit	SÜ, FH
• E 421	Mannit	SÜ
• E 422	Glycerin	FH
• E 425	Konjak	V
• E 426	Sojabohnen-Polyose	V, E
• E 431	Polyoxyethylen-(40)-stearat	E
• E 432 – E 436	Polysorbate	E
• E 440	Pektine	G
• E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	E
• E 444	Saccharoseacetatisobutytrat	ST
• E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	ST
• E 450 – E 452	Di-, Tri- und Polyphosphate	A, B, SCH
• E 459	Beta-Cyclodextrin	FÜ
• E 460 – E 462	Cellulosen	FÜ, V
E 463 – E 466, E 468, E 469		
• E 470a – b	Salze der Fettsäuren	E, TM
• E 471	Mono- und Diglyceride von Fettsäuren	E, SV
• E 472a – f	Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren verestert mit Genusssäuren	E
• E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	E
• E 474	Zuckerglyceride	E
• E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	E
• E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	E
• E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	E
• E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl verestert mit Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren	E, TM
• E 481 – E 482	Stearoyllactylate	E
• E 483	Stearyltartrat	E
• E 491 – E 495	Sorbitanfettsäureester	E
• E 500 – E 501, E 503 – E 504	Carbonate	SR B
• E 507 – E 509, E 511	Salzsäure und Chloride	S, GV
• E 512	Zinnchlorid	A, ST
• E 513 – E 517, E 520 – E 523	Schwefelsäure und Sulfate	S, SR, FM
• E 524 – E 528	Hydroxide	SR
• E 529 – E 530	Oxide	SR
• E 535 – E 536, E 538	Ferrocyanide	ST, TM
• E 541	Saures Natriumaluminiumphosphat	B
• E 551 – E 556, E 558 – E 559	Siliciumdioxid und Silicate	TM
• E 570	Fettsäuren	E
• E 574	Gluconsäure	SR
• E 575 – E 579	Glucononate	SR, ST
• E 585	Eisenlactat	ST
• E 586	4 – Hexylresorcin	A
• E 620 – E 625	Glutaminsäure und Glutamate	GV

• E 626 – E 629	Guanylsäure und Guanylate	GV
• E 630 – E 633	Inosinsäure und Inosinate	GV
• E 634 – E 635	Ribonucleotide	GV
• E 640	Glycin und dessen Natriumsalz	GV
• E 650	Zinkacetat	ST
• E 900	Dimethylpolysiloxan	SV
• E 901	Bienenwachs weiß und gelb	Ü, TM
• E 902	Candelillawachs	Ü, TM
• E 903	Carnaubawachs	Ü, TM
• E 904	Schellack	Ü, TM
• E 905	Mikrokristallines Wachs	Ü, TM
• E 907	Hydriertes Poly-1-decen	Ü
• E 912	Montansäureester	Ü, TM
• E 914	Polyethylenwachsoxidate	Ü, TM
• E 920	L-Cystein	M
• E 927b	Carbamid	ST
• E 938	Argon	TG
• E 939	Helium	TG
• E 941	Stickstoff	TG
• E 942	Distickstoffmonoxid	TG
• E 943a-b	Butan, Isobutan	TG
• E 944	Propan	TG
• E 948	Sauerstoff	TG
• E 949	Wasserstoff	TG
• E 950	Acesulfam-K	SÜ, GV
• E 951	Aspartam	SÜ, GV
• E 952	Cyclamate	SÜ
• E 953	Isomalt	SÜ
• E 954	Saccharin	SÜ
• E 955	Sucralose	SÜ
• E 957	Thaumatococin	SÜ, GV
• E 959	Neohesperidin DC	SÜ
• E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	SÜ
• E 965	Maltit	SÜ
• E 966	Lactit	SÜ
• E 967	Xylit	SÜ
• E 968	Erythrit	SÜ
• E 999	Quillajaextrakt	ST
• E 1103	Invertase	FH
• E 1105	Lysozym	K
• E 1200	Polydextrose	FÜ
• E 1201	Polyvinylpyrrolidon	ST
• E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	ST
• E 1204	Pullulan	Ü, V
• E 1404, E 1410, E 1412 – E 1414, E 1420, E 1422, E 1440, E 1442, E 1450, E 1451, E 1452	chemisch modifizierte Stärken	MS, V
• E 1505	Triethylcitrat	TM
• E 1517	Glycerindiacetat	TM
• E 1518	Glycerintriacetat	TM
• E 1519	Benzylalkohol	TM
• E 1520	1,2-Propandiol (Propylenglycol)	TM

Zusatzstoffe in Lebensmitteln

15. Auflage, Dezember 2014

Herausgeber

Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

Tel. +49 30 206143-0

Fax +49 30 206143-190

bll@bll.de

www.bll.de