

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 | Thaumatococcus | 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 |