

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E100	<b>Kurkumin (Turmeric)</b> Natürlicher und synthetischer Farbstoff. Kokuma-Gelbwurzfarbstoff - orange-gelber Farbstoff. Kommt in der Gelbwurzel vor und ist ein Bestandteil des Curry. Wird vielfach synthetisch hergestellt.	NEIN	GELB	Curry, Currypulver, Margarine, Senf, Kartoffelflocken, fertige Reisprodukte
E101	<b>Riboflavin (Lactoflavin oder Vitamin B1)</b> Naturidentischer Farbstoff. Kann aus Bierhefe gewonnen werden. Wird auch als Vitamin B2 bezeichnet und kommt von Natur aus in Lebensmitteln vor. Wird meistens synthetisch hergestellt. Gilt als unbedenklich. Ist für alle Lebensmittel zugelassen. Höchstdosis: <b>1,4mg</b> (mittlere Tagesdosis).	NEIN	GELB	Süßigkeiten, Suppen, Mayonaise
E101a	<b>Riboflavin-5-Phosphat (Phosphatester oder Vitamin B2)</b> Synthetischer Stoff, der aus Riboflavin hergestellt wird. Zugelassen für alle Lebensmittel. Entspricht dem wasserlöslichen Vitamin b2. Überschüsse werden mit dem Urin ausgeschieden. Höchstdosis: <b>1,6mg</b> (mittlere Tagesdosis).	NEIN	GELB	Suppen, Mayonaise, Käse, Pudding
E102	<b>Tartrazin</b> Synthetischer Azofarbstoff, der Allergien (Nesselsucht und Asthma) auslösen kann. Typische Reaktionen sind Nesselsucht und Atembeschwerden. Besonders gefährdet sind Menschen mit überempfindlichkeit gegen Acetylsalicylsäure z.B. Aspirin. Verhaltensänderungen bei Kindern sind möglich. Seit 31.12.1991 nur noch für Liköre und Brantwein zugelassen. In Schweden und Norwegen verboten. In den USA weitverbreitet als Lebensmittelfarbstoff.	JA	GELB	Liköre, Brantwein, Kräuterweine
E103	<b>Chrysoine Resorcinol</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Farbstoff.	-	-	-
E104	<b>Chinolingelb</b> Synthetischer Farbstoff, der Allergien auslösen kann. Chemisch nahezu identisch mit "Solvent Yellow 33", das für Nebelkerzen und Rauchbomben verwendet wird. In den USA verbotener Stoff für Lebensmittel.	NEIN	GELB	Räucherfisch, Süßigkeiten
E105	<b>Fast Yellow AB</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Synthetischer Farbstoff.	-	GELB	-
E106	<b>Riboflavin-5-Natriumphosphat</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Farbstoff.	-	GELB	-
E107	<b>Gelb 2G</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Synthetischer Farbstoff.	-	GELB	-

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E110	<b>Gelborange S (Sunsetgelb FCF)</b> Synthetischer Azofarbstoff, der bei empfindlichen Menschen Allergien auslösen kann. Endgültige Beurteilung über erbgutschädigende Wirkung steht noch aus. In Schweden und Norwegen verboten.	JA	ORANGE	Aprikosenmarmelade, Lachsersatz, Kaugummi
E111	<b>Orange GGN</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Farbstoff.	-	ORANGE	-
E120	<b>Cochenille (Echtes Karmin oder Karminsäure)</b> Natürlicher Farbstoff, der aus Scharlach-Schildläusen gewonnen wird (Extrakt aus den befruchteten und getrockneten Weibchen). Enthält etwa 10 % Karminsäure. Chemisch nahe verwandt mit der Antikrebsdroge Doxorubizin. Natürliches Cochenille besitzt ebenfalls eine schwache Antikrebswirkung, weist aber auch in geringen Umfang die Nebenwirkungen des Doxorubizins auf. Allergische Reaktionen sind möglich.	NEIN	ROT	alkoholische Getränke
E121	<b>Orcein (Orchil)</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Farbstoff.	-	-	-
E122	<b>Azorubin (Carmoisin)</b> Synthetischer Azofarbstoff, der Allergien auslösen kann. Im Tierversuch wurden in höherer Dosierung zahlreiche verschiedene Nebenwirkungen bezüglich Blutbild, Lungenfunktion, Lymphsystem und Bauchspeicheldrüse beobachtet. Vermehrt rote Blutkörperchen. Kann allergische Reaktionen auslösen.	JA	ROT	Süßigkeiten, Paniermehl, Obstkonserven, Eis
E123	<b>Amaranth</b> Synthetischer Azofarbstoff, der Allergien auslösen kann. Im Tierversuch wurde eine erhöhte Anfälligkeit auf Virusinfektionen beobachtet. Kann zu Kalkablagerungen in den Nieren führen. In den USA, Schweden und Norwegen verboten. Mögliche cancerogene Eigenschaften. Wird auch zur Kosmetikfärbung benutzt.	JA	ROT	Konfitüre, Süßigkeiten, Fertigsuppen, Weine, Spirituosen
E124	<b>Ponceau 4R (Cochenillerot A oder Brillantscharlach 4R)</b> Synthetischer Azofarbstoff, der Allergien auslösen kann. Färbt im Tierversuch das Fell von Versuchstieren bei Dauergarbe rosa. Dieser Stoff ist auch zur Färbung von Kosmetika zugelassen. In Schweden und Norwegen verboten. Farbstoff für div. Brausen und Wassereis (Geschmackrichtung Himbeere).	JA	ROT	Lachsersatz, Dressings, Süßigkeiten, Geleespeisen, Getränke, Brausen, Fruchtgelees, Konfitüren, Marmeladen, Käseüberzüge, Farblack für Dragees

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E125	<b>Scharlach GN</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Farbstoff.	-	-	-
E126	<b>Ponceau 6R</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Farbstoff.	-	-	-
E127	<b>Erythrosin</b> Synthetischer Farbstoff, der Allergien auslösen kann. Gefahr der Bildung von Schilddrüsentumoren. In Tierversuchen wurde eine Störung der Nervenfunktion verursacht. Wird bei hyperkinetischen Kindern als Ursache für deren unkontrollierte Impulsivität diskutiert. Erbgutverändernd im Bakterienversuch. In unlackierten Konservendosen können nierenschädliche Stoffe entstehen. Seit 31.12.1991 nur noch für Kirschkonserven zugelassen. Kann bei Sonnenlicht zu Hautreizungen führen.	JA	ROT	Kirschkonserven, Cocktailkirschen
E128	<b>Rot 2G</b> Synthetischer Azofarbstoff. Risiko für Menschen, denen ein bestimmtes Enzym in den roten Blutkörperchen fehlt.	-	ROT	-
E129	<b>Allurarot AC</b> Synthetischer Azofarbstoff. Allergische Reaktionen möglich. Verhaltensänderung im Tierversuch. Hyperaktivität.	-	ROT	-
E130	<b>Indanthrenblau RS</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Synthetischer Azofarbstoff.	-	BLAU	-
E131	<b>Patentblau V</b> Synthetischer Farbstoff, der als unbedenklich gilt. Dieser Stoff wird kaum resorbiert und fast vollständig wieder ausgeschieden.	NEIN	BLAU	Geleespeisen, Fleischfertiggerichte, Süßigkeiten
E132	<b>Indigotin (Indigokarmin)</b> Synthetischer Farbstoff der Allergien auslösen kann. Bekannt durch die Verwendung bei Jeans-Stoffen.	NEIN	BLAU	Likör, Geleespeisen, Bisquits
E133	<b>Brillantblau FCF</b> Synthetischer Farbstoff.	-	BLAU	-
E140	<b>Chlorophyll</b> Natürlicher Farbstoff des Blattgrüns (von Luzerne, Brennnessel oder Gras), der fast immer synthetisch hergestellt wird. Es besteht die Gefahr einer Anreicherung von gesundheitsschädlichem Kupfer im Körper (Kupferspeicherkrankheit).	NEIN	GRÜN	in Flüssigkeit konservierte grüne Gemüse + Früchte
E141	<b>Chlorophylle Kupferkomplexe</b> Naturidentischer Farbstoff. Risikofaktor für Patienten mit Wilson-Syndrom. Eine Erhöhung der Kupferzufuhr ist allgemein nicht wünschenswert.	NEIN	GRÜN	Fisherman's Friend Mint

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E142	<b>Brillantsäuregrün</b> (Grün S oder Lebensmittelgrün oder Wollgrün oder Lissamingrün) Synthetischer Farbstoff, der als unbedenklich gilt. Wird fast vollständig ausgeschieden.	NEIN	GRÜN	Paniermehl, Pfefferminzgelee und Pfefferminzsossen
E150a	<b>Zuckerkulör</b> (Caramel) Natürlicher Farbstoff. Wird durch Erhitzung von Zucker gewonnen, häufig werden zusätzlich Chemikalien wie Schwefelsäure (Schwefeldioxid), Ammoniak oder Phosphorsäuren als techn. Hilfsstoffe eingesetzt. Je nach Herstellungsverfahren können auch giftige Bestandteile (wie z.B. Methylimidazol) entstehen, die in Tierversuchen Krämpfe auslösten.	NEIN	BRAUN	Zucker, Cola-Getränke, Gebäck
E150b	<b>Sulfitlaugen-Zuckerkulör</b> Synthetischer Farbstoff. Deklarationspflichtig. Siehe auch <i>E150a</i> .	NEIN	BRAUN	Zucker, Cola-Getränke, Gebäck
E150c	<b>Ammoniak-Zuckerkulör</b> Synthetischer Farbstoff. Risiko für Menschen mit B6-Mangel und Mangel an weißen Blutkörperchen. Bei der Gewinnung entstehen bedenkliche Imidazole. Siehe auch <i>E150a</i> .	NEIN	BRAUN	-
E150d	<b>Ammoniumsulfid-Zuckerkulör</b> Synthetischer Farbstoff. Risiko für Menschen mit B6-Mangel und Mangel an weißen Blutkörperchen. Bei der Gewinnung entstehen bedenkliche Imidazole. Siehe auch <i>E150a</i> .	NEIN	BRAUN	-
E151	<b>Brillantschwarz BN</b> Synthetischer Azofarbstoff, der als unbedenklich gilt. Schränkt die Aktivität der Verdauungsenzyme ein. Allergische Reaktionen möglich.	NEIN	SCHWARZ	deutscher Kaviar, Käse- Wachsüberzug
E152	<b>Schwarz 7984</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Farbstoff.	-	SCHWARZ	-
E153	<b>Pflanzkohle</b> (Carbo medicinalis oder Karbonschwarz) Natürlicher Farbstoff. Wird aus Pflanzenasche hergestellt. Gilt als unbedenklich. Wird in der Medizin als Mittel gegen Durchfall angewandt.	NEIN	SCHWARZ	Fruchtsaftkonzentrate, Gelees, Marmelade
E154	<b>Braun FK</b> (Heringsbraun oder Schokoladenbraun FK) Synthetischer Azofarbstoff. Mischung aus verschiedenen Azofarbstoffen. Schädigung von Leber und Herz in Tierversuchen. Nur für geräucherte Heringe zugelassen.	-	BRAUN	-

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E155	<b>Braun HT (Schokoladenbraun HT)</b> Synthetischer Azofarbstoff. Allergische Reaktionen möglich.	-	BRAUN	-
E160	<b>Carotinoide</b> Kommen in zahlreichen Pflanzen (z.B. in Karotten) vor, werden aber vielfach synthetisch hergestellt. Gelten als unbedenklich. Können im Körper allerdings in Vitamin A umgewandelt werden. Bei Überversorgung mit Vitamin A ist eine Schädigung von Leber und Nieren möglich. Zur dauerhaften Farbenthaltung müssen häufig gleichzeitig Antioxidantien eingesetzt werden.	NEIN	ORANGE	Pflanzen (z.B. Karotten)
E160a	<b>Alpha-, Beta-, Gamma-Carotine</b> Naturidentische Farbstoffe. Können aus Pflanzen gewonnen werden (Karotten oder Palmöl), sind aber meist synthetisch hergestellt. Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt. Wird im Körper in Vitamin A umgewandelt.	NEIN	ORANGE- GELB	Pflanzen, Hagebutten, Tomaten, Karotten, Orangen
E160b	<b>Annato (Norbixin oder Orlean oder Bixin)</b> Naturidentischer Farbstoff. Ölige und wässrige Extrakte von Samen (Samenkruste des Annatostrauchs), vielfach synthetisch hergestellt. Es können Allergien ausgelöst werden.	NEIN	PFIRSICH- GELB	Schnittkäse, Pudding, Butter, Margarine
E160c	<b>Capsanthin (Paprikaextrakt oder Capsorubin)</b> Naturidentischer Farbstoff. Farbstoffe der roten Paprikaschote, wird vielfach synthetisch hergestellt.	NEIN	ORANGE- ROT	Paprikaschote, Schmelzkäse
E160d	<b>Lycopin</b> Naturidentischer Farbstoff. Farbstoff der roten Tomate, vielfach synthetisch hergestellt. Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt.	NEIN	VIOLETT	Ketchup
E160e	<b>Beta-Apo-8-Lycobin</b> Synthetischer und Naturidentischer Farbstoff. Chemisch veränderter, natürlicher Pflanzenextrakt. Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt. Gewinnung aus Gemüse, Obst oder Leber. Wird in der Regel aber synthetisch hergestellt.	NEIN	ROT	Mayonaise, Sossen
E160f	<b>Carotinal (Carotinsäure-Äthylester)</b> Naturidentischer Farbstoff. Chemisch veränderter, natürlicher Pflanzenextrakt - ohne Nebenwirkungen.	NEIN	ORANGE- ROT	Suppen, Sossen

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E161	<b>Xanthophyll</b> Natürlicher Farbstoff. Kommt in zahlreichen Pflanzen vor. Vielfach auch synthetische Herstellung. Gilt in den gedulteten Mengen als unbedenklich. Bei höheren Konzentrationen ist die Unbedenklichkeit nicht gegeben.	NEIN	ORANGE	Pflanzen, Tomatenprodukte, Seelachsprodukte
E161a	<b>Flavoxanthin (Xanthophyl)</b> Naturidentischer Farbstoff. Farbstoff mit pflanzlichem (Mais) oder tierischem (Hummerschale) Ursprung. Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt.	NEIN	GELB	grüne Blätter einer Butterblume
E161b	<b>Lutein</b> Naturidentischer Farbstoff. Farbstoff mit pflanzlichem (Mais) oder tierischem (Hummerschale) Ursprung. Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt.	NEIN	ORANGE	Eigelb, Mais, Hummerschale
E161c	<b>Kryptoaxanthin</b> Naturidentischer Farbstoff. Farbstoff mit pflanzlichem (Mais) oder tierischem (Hummerschale) Ursprung. Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt.	NEIN	ORANGE	Orangenschalen, Butter, Eidotter
E161d	<b>Rubixanthin</b> Naturidentischer Farbstoff. Farbstoff mit pflanzlichem (Mais) oder tierischem (Hummerschale) Ursprung. Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt.	NEIN	ORANGE	Pflanzenextrakte der Hagebutte
E161e	<b>Violaxanthin</b> Naturidentischer Farbstoff. Farbstoff mit pflanzlichem (Mais) oder tierischem (Hummerschale) Ursprung. Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt.	NEIN	ROT	gelbe Stiefmütterchen
E161f	<b>Rhodoxanthin</b> Naturidentischer Farbstoff. Farbstoff mit pflanzlichem (Mais) oder tierischem (Hummerschale) Ursprung.	-	BLAU- SCHWARZ	-
E161g	<b>Canthaxanthin</b> Synthetischer Farbstoff. Augenschädigungen möglich. Laut der Weltgesundheitsorganisation (WHO) besteht Verdacht auf Leberschäden. Verwendung in Bräunungspillen wegen Augenschädigung verboten. Das Bundesgesundheitsamt bezeichnet den Stoff als "riskanten Wirkstoff".	JA	ORANGE	-
E162	<b>Beetenrot (Betanoin oder Betanin)</b> Natürlicher Farbstoff. Extrakt aus der roten Beete oder der Randenwurzel. Gilt als unbedenklich.	NEIN	VIOLETT	rote Rüben, Ochsenchwanzsuppe, Konfitüre

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E163	<b>Anthocyane (Malvidin oder Pelargonidin oder Peonidin oder Petunidin)</b> Natürlicher Farbstoff. Mineralische Pigmente aus den Schalen von roten Trauben, Holunder oder Preiselbeeren. Gelten als unbedenklich.	NEIN	BLAU- ROT	Weintrauben, Holunder, Preiselbeeren
E170	<b>Calciumcarbonat (Kreide)</b> Natürlicher Farbstoff, Säuerungsmittel, Rieselhilfe. Zu finden im Kaugummi als Füllstoff oder im Quark als Säureregulator.	NEIN	WEISS	Kaugummi, Quark
E171	<b>Titandioxid</b> Mineralisches Pigment. Keine schädlichen Nebenwirkungen sind bekannt.	NEIN	WEISS	Marzipan, Kaugummi
E172	<b>Eisenoxid (Eisenhydroxid)</b> Synthetisches oder mineralisches Pigment. Insgesamt wenig überpüft. Bisher sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt.	NEIN	GELB- ROT- SCHWARZ	Marzipan, kandierte Früchte, Süssigkeiten
E173	<b>Aluminium</b> Synthetischer Farbstoff. Eventuell gesundheitsschädlich bei Personen mit Alzheimer Krankheit. Gesunde Nieren scheiden Aluminium schnell aus.	NEIN	SILBER- GRAU	Dragees, Süssigkeiten
E174	<b>Silber</b> Mineralisches Pigment, metallischer Oberflächenfarbstoff für Lebensmittel. Lagert sich im Gewebe ab und blockiert die Funktion zahlreicher Enzyme. Gilt in hoher Dosis als schädlich. Der hohe Preis verhindert die Verwendung größerer Mengen.	NEIN	SILBERN	Dragees
E175	<b>Gold</b> Mineralisches Pigment. Störungen des Blutbilds möglich. Der hohe Preis verhindert die Verwendung größerer Mengen. Gilt als unbedenklich.	NEIN	GOLD	Dragees, Danziger Goldwasser
E180	<b>Rubinpigment BK Litholrubin</b> Synthetischer Azofarbstoff, der Allergien auslösen kann. Dieser Stoff ist nur für Käseüberzüge zugelassen.	JA	ROT	Käseüberzug
E181	<b>Tannin</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Farbstoff.	-	-	-
E200	<b>Sorbinsäure</b> Konservierungsmittel. Gilt als unbedenklich. Wird im Körper wie Fettsäure abgebaut. Beeinträchtigt den Eigengeschmack, z.B. von Brot.	NEIN	-	Feinkostprodukte, Margarine, Toastbrot
E201	<b>Natriumsorbit</b> Konservierungsmittel. Wird im Körper wie Fettsäure abgebaut. Gilt als unbedenklich.	NEIN	-	-

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
<b>E202</b>	<b>Kaliumsorbat</b> Konservierungsmittel. Wird im Körper wie Fettsäure abgebaut. Gilt als unbedenklich. Beeinträchtigt den Eigengeschmack, z.B. von Brot.	NEIN	-	Milchprodukte, Salatsossen
<b>E203</b>	<b>Calciumsorbat</b> Konservierungsmittel. Reaktionsfreudig mit anderen Zusatzstoffen. Wird im Körper wie Fettsäure abgebaut. Gilt als unbedenklich. Beeinträchtigt den Eigengeschmack, z.B. von Brot.	NEIN	-	Joghurt, Milchprodukte
<b>E210</b>	<b>Benzoessäure</b> Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff, der Allergien auslöst, insbesondere bei Personen mit Asthma, Heuschnupfen oder Hautallergien. Belastet den Leberstoffwechsel. In Kombination mit E220 bis E227 zeigen sich verstärkte Nebenwirkungen. Im Katzen- und Hundefutter verboten!	JA	-	Kaffee-Extrakt, Fruchtjoghurt, Fertigsalate
<b>E211</b>	<b>Natriumbenzoat</b> Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff, der Allergien auslöst, insbesondere bei Personen mit Asthma, Heuschnupfen oder Hautallergien. Belastet den Leberstoffwechsel. In Kombination mit E220 bis E227 zeigen sich verstärkte Nebenwirkungen. Im Katzen- und Hundefutter verboten!	NEIN	-	Sojasosse, Orangensaft, Margarine
<b>E212</b>	<b>Kaliumbenzoat</b> Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff, der Allergien auslöst, insbesondere bei Personen mit Asthma, Heuschnupfen oder Hautallergien. Belastet den Leberstoffwechsel. In Kombination mit E220 bis E227 zeigen sich verstärkte Nebenwirkungen. Im Katzen- und Hundefutter verboten!	NEIN	-	Fruchtsäfte
<b>E213</b>	<b>Calciumbenzoat</b> Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff, der Allergien auslöst, insbesondere bei Personen mit Asthma, Heuschnupfen oder Hautallergien. Belastet den Leberstoffwechsel. In Kombination mit E220 bis E227 zeigen sich verstärkte Nebenwirkungen. Im Katzen- und Hundefutter verboten! Tötet Pilze und Keime.	NEIN	-	Fruchtsäfte, Fruchtmark
<b>E214</b>	<b>pHB-Ester (Hydroxybenzoessäure-Ester)</b> Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff, der Allergien auslöst, insbesondere bei Personen mit Asthma, Heuschnupfen oder Hautallergien. Wirkt Gefäßerweiternd und Betäubend. Kreuzallergien gegenüber Sulfonamiden (Antibiotika) sind vereinzelt möglich. Eine hohe Dosis führte bei Ratten zur Verlangsamung des Wachstums. Natriumverbindungen können Ursachen von metallischem Beigeschmack sein. Im Katzen- und Hundefutter verboten!	JA	-	Marzipan, Würzmittel, Fertigsalate



## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E215	<p><b>pHB-Ester-Natrium (Hydroxybenzoesäure-Ester-Natrium)</b>                      Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff, der Allergien auslöst, insbesondere bei Personen mit Asthma, Heuschnupfen oder Hautallergien. Wirkt Gefäßerweiternd und Betäubend. Taubheitsgefühl im Mund. Kreuzallergien gegenüber Sulfonamiden (Antibiotika) sind vereinzelt möglich. Eine hohe Dosis führte bei Ratten zur Verlangsamung des Wachstums. Natriumverbindungen können Ursachen von metallischem Beigeschmack sein. Im Katzen- und Hundefutter verboten!</p>	NEIN	-	Fruchtsäfte, Trockenfrüchte, Marinaden
E216	<p><b>pHB-n-Propylester (Hydroxybenzoesäure-n-Propylester oder Propylparaben)</b>                      Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff, der Allergien auslöst, insbesondere bei Personen mit Asthma, Heuschnupfen oder Hautallergien. Wirkt Gefäßerweiternd und Betäubend. Kreuzallergien gegenüber Sulfonamiden (Antibiotika) sind vereinzelt möglich. Eine hohe Dosis führte bei Ratten zur Verlangsamung des Wachstums. Natriumverbindungen können Ursachen von metallischem Beigeschmack sein. Im Katzen- und Hundefutter verboten!</p>	NEIN	-	Salatsossen, Trockenfrüchte
E217	<p><b>pHB-n-Propylester-Natrium (Hydroxybenzoesäure-n-Propylester-Natrium)</b>                      Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff, der Allergien auslöst, insbesondere bei Personen mit Asthma, Heuschnupfen oder Hautallergien. Wirkt Gefäßerweiternd und Betäubend. Kann Hautreizungen auslösen. Kreuzallergien gegenüber Sulfonamiden (Antibiotika) sind vereinzelt möglich. Eine hohe Dosis führte bei Ratten zur Verlangsamung des Wachstums. Natriumverbindungen können Ursachen von metallischem Beigeschmack sein. Im Katzen- und Hundefutter verboten!</p>	NEIN	-	Würzmittel, Fruchtsäfte
E218	<p><b>pHB-Methylester (Hydroxybenzoesäure-Methylester oder Methylparaben)</b>                      Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff, der Allergien auslöst, insbesondere bei Personen mit Asthma, Heuschnupfen oder Hautallergien. Wirkt Gefäßerweiternd und Betäubend. Kreuzallergien gegenüber Sulfonamiden (Antibiotika) sind vereinzelt möglich. Eine hohe Dosis führte bei Ratten zur Verlangsamung des Wachstums. Natriumverbindungen können Ursachen von metallischem Beigeschmack sein. Im Katzen- und Hundefutter verboten!</p>	NEIN	-	Snacks, Fruchtsäfte, Trockenfrüchte

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E219	<p><b>pHB-Methylester-Natrium (Hydroxybenzoesäure-Methylester-Natrium)</b>                      Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff, der Allergien auslöst, insbesondere bei Personen mit Asthma, Heuschnupfen oder Hautallergien. Wirkt Gefäßerweiternd und Betäubend. Kreuzallergien gegenüber Sulfonamiden (Antibiotika) sind vereinzelt möglich. Eine hohe Dosis führte bei Ratten zur Verlangsamung des Wachstums. Natriumverbindungen können Ursachen von metallischem Beigeschmack sein. Im Katzen- und Hundefutter verboten!</p>	NEIN	-	Fertigsalate, Fruchtsäfte, Trockenfrüchte
E220	<p><b>Schwefeldioxid</b>                      Konservierungsmittel. Dieser Stoff kommt natürlich vor, wird aber sehr häufig Synthetisch aus Gips und Schwefel gewonnen. Kann Kopfschmerzen und Übelkeit, bei empfindlichen Personen Asthmaanfälle auslösen. Hemmt verschiedene Enzyme im Körper und zerstört Vitamin B1. Höchstdosis: <b>0,7mg/kg</b> Körpergewicht.</p>	NEIN	-	Geschwefelte Trockenfrüchte, süße Weißweine, Kartoffelerzeugnisse, Himbeersirup, Fruchtsalat
E221	<p><b>Natriumsulfit</b>                      Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff. Kann Kopfschmerzen und Übelkeit, bei empfindlichen Personen Asthmaanfälle auslösen. Hemmt verschiedene Enzyme im Körper und zerstört Vitamin B1. Höchstdosis: <b>0,7mg/kg</b> Körpergewicht.</p>	NEIN	-	-
E222	<p><b>Natriumhydrogensulfit</b>                      Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff. Kann Kopfschmerzen und Übelkeit, bei empfindlichen Personen Asthmaanfälle auslösen. Hemmt verschiedene Enzyme im Körper und zerstört Vitamin B1. Höchstdosis: <b>0,7mg/kg</b> Körpergewicht. Reizt den Magen-Darmkanal.</p>	NEIN	-	Bleichmittel
E223	<p><b>Natriumdisulfit</b>                      Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff. Kann Kopfschmerzen und Übelkeit, bei empfindlichen Personen Asthmaanfälle auslösen. Hemmt verschiedene Enzyme im Körper und zerstört Vitamin B1 und Folsäure. Höchstdosis: <b>0,7mg/kg</b> Körpergewicht.</p>	NEIN	-	fertigem Kartoffelpüree, Fertigsalate
E224	<p><b>Kaliumdisulfit</b>                      Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff. Kann Kopfschmerzen und Übelkeit, bei empfindlichen Personen Asthmaanfälle auslösen. Hemmt verschiedene Enzyme im Körper und zerstört Vitamin B1 und Folsäure. Höchstdosis: <b>0,7mg/kg</b> Körpergewicht. Es sind Magenreizungen möglich.</p>	NEIN	-	Wein

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E225	<p><b>Kaliumsulfid</b> (Potassium Sulphide)</p> <p>Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff. Kann Kopfschmerzen und Übelkeit, bei empfindlichen Personen Asthmaanfälle auslösen. Hemmt verschiedene Enzyme im Körper und zerstört Vitamin B1 und Folsäure. Höchstdosis: <b>0,7mg/kg</b> Körpergewicht.</p>	-	-	-
E226	<p><b>Calciumsulfid</b></p> <p>Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff. Kann Kopfschmerzen und Übelkeit, bei empfindlichen Personen Asthmaanfälle auslösen. Hemmt verschiedene Enzyme im Körper und zerstört Vitamin B1.</p>	NEIN	-	Apfelwein
E227	<p><b>Calciumhydrogensulfid</b></p> <p>Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff. Kann Kopfschmerzen und Übelkeit, bei empfindlichen Personen Asthmaanfälle auslösen. Hemmt verschiedene Enzyme im Körper und zerstört Vitamin B1 und Folsäure. Höchstdosis: <b>0,7mg/kg</b> Körpergewicht. In Deutschland zur Herstellung von Bier nicht erlaubt.</p>	NEIN	-	manche ausländische Biersorten
E228	<p><b>Kaliumhydrogensulfid</b></p> <p>Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff. Kann Kopfschmerzen und Übelkeit, bei empfindlichen Personen Asthmaanfälle auslösen. Hemmt verschiedene Enzyme im Körper und zerstört Vitamin B1 und Folsäure. Höchstdosis: <b>0,7mg/kg</b> Körpergewicht.</p>	NEIN	-	-
E230	<p><b>Biphenyl</b> (Diphenyl)</p> <p>Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff. Pilztötend für die Schalen von Zitrusfrüchten oder deren Einwickelpapier. Führen in Tierversuchen zu Wachstumsstörungen, Nierenschäden, verminderter Fruchtbarkeit und Blasenkrebs (vor allem im Zusammenwirken mit E232 und E233). Hände nach dem Berühren behandelter Oberflächen oder des Einwickelpapiers gründlich waschen. Behandelte Schalen nicht zum Backen verwenden. Hemmt das Wachstum von Pilzen.</p>	JA	-	Zitrusfruchtschalen

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E231	<p><b>Orthophenylphenol</b>                      Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff. Pilztötend für die Schalen von Zitrusfrüchten oder deren Einwickelpapier. Führen in Tierversuchen zu Wachstumsstörungen, Nierenschäden, verminderter Fruchtbarkeit und Blasenkrebs (vor allem im Zusammenwirken mit E232 und E233). Hände nach dem Berühren behandelter Oberflächen oder des Einwickelpapiers gründlich waschen. Behandelte Schalen nicht zum Backen verwenden. Hemmt das Wachstum von Pilzen. Allergische Reaktionen können nicht ausgeschlossen werden.</p>	JA	-	Zitrusfruchtschalen
E232	<p><b>Natriumorthophenylphenol</b>                      Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff. Pilztötend für die Schalen von Zitrusfrüchten oder deren Einwickelpapier. Führen in Tierversuchen zu Wachstumsstörungen, Nierenschäden, verminderter Fruchtbarkeit und Blasenkrebs (vor allem im Zusammenwirken mit E232 und E233). Hände nach dem Berühren behandelter Oberflächen oder des Einwickelpapiers gründlich waschen. Behandelte Schalen nicht zum Backen verwenden. Hemmt das Wachstum von Pilzen. Allergische Reaktionen können nicht ausgeschlossen werden. Riecht nach Seife.</p>	JA	-	Zitrusfruchtschalen
E233	<p><b>Thiabendazol</b>                      Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff. Gegen Schimmel- und Pilzbefall bei Bananen und Zitrusfrüchten. Führen in Tierversuchen zu Blasenkrebs (vor allem im Zusammenwirken mit E232). Allergische Reaktionen können nicht ausgeschlossen werden. Negative gesundheitliche Wirkungen sind nicht bekannt.</p>	NEIN	-	Bananen, Zitrusfrüchte
E234	<p><b>Nisin</b>                      Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff. Antibiotische Wirkung. Durch Gewöhnung könnte der Körper nicht mehr auf Antibiotika ansprechen!</p>	-	-	-
E235	<p><b>Natamycin (Pimaracin)</b>                      Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff. Antibiotische Wirkung. Durch Gewöhnung könnte der Körper nicht mehr auf Antibiotika ansprechen! Allergische Reaktionen sind möglich. In der Medizin auch als Antipilzmittel eingesetzt.</p>	-	-	-
E236	<p><b>Ameisensäure</b>                      Konservierungsmittel. Natürlicher und Synthetischer Stoff. Kann im Körper abgebaut werden. In höheren Dosen giftig. Führt im Tierversuch zu Leberschäden. Wirkt auf der Haut stark ätzend.</p>	NEIN	-	Sauerkonserven (ausser Sauerkraut), Fruchsafterzeugnisse

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
<b>E237</b>	<b>Natriumformiat</b> Konservierungsmittel. Natürlicher und Synthetischer Stoff. Kann im Körper abgebaut werden. In höheren Dosen giftig. Salze der Ameisensäure.	NEIN	-	Fruchterzeugnisse
<b>E238</b>	<b>Calciumformiat</b> Konservierungsmittel. Natürlicher und Synthetischer Stoff. Kann im Körper abgebaut werden. In höheren Dosen giftig.	NEIN	-	Fruchterzeugnisse
<b>E239</b>	<b>Hexamethylenetetramin (Hexamin)</b> Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff. Wird aus E240 gewonnen. Spaltet krebserregendes Formaldehyd ab.	-	-	-
<b>E240</b>	<b>Formaldehyd</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff. Krebserregend!	JA	-	-
<b>E242</b>	<b>Dimethyldicarbonat</b> Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff. Zerfällt zu giftigem Methanol. Es werden mitunter Spuren von Methylcarbamat gebildet (Carbamate werden auch als Pestizide eingesetzt). Keine Kennzeichnungspflicht!	JA	-	-
<b>E249</b>	<b>Kaliumnitrit</b> Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff. Kann zur Bildung krebserregender Nitrosamine führen. Schädlich für Kleinkinder.	NEIN	-	-
<b>E250</b>	<b>Natriumnitrit</b> Konservierungsmittel. Synthetischer Stoff. Behindert den Sauerstofftransport im Blut, was besonders für Säuglinge und Kleinkinder gefährlich ist (Blausucht). Es darf nur im Nitritpökelsalz zur Umrötung verwendet werden. Zusammen mit Eiweissbestandteilen (z.B. bei gepökeltem Fleisch) können sich krebserregende Nitrosamine bilden. Als Nebenwirkung sind Kopfschmerzen möglich. Umweltgift.	JA	-	Schnittkäse, Fleischprodukte, Salami
<b>E251</b>	<b>Natriumnitrat</b> Konservierungsmittel. Wird im Lebensmittel und im menschlichen Körper teilweise zu Nitrit umgewandelt. Unter Umständen krebserregend. Bei Kleinkindern kann Blausucht hervorgerufen werden und das Blut deoxygenieren. Nitrate behindern den Sauerstofftransport im Blut. In Verbindung mit Eiweißbauteilen krebserregend.	JA	-	Schinkenspeck, Schinken, Pökelsalz, Salami, Käse

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E252	<b>Kaliumnitrat</b> Konservierungsmittel. Unter Umständen krebserregend. Bei Kleinkindern kann Blausucht hervorgerufen werden. Nitrate behindern den Sauerstofftransport im Blut. In Verbindung mit Eiweißbauteilen krebserregend. Reaktionen wie: Bauchschmerzen, Erbrechen, Schwindel sind möglich.	JA	-	gepökelttes Fleisch, Wurst, Pökelsalz
E260	<b>Essigsäure</b> Konservierungsmittel, Säuerungsmittel, Säureregulator. Natürliches Säuerungsmittel, heute aber meist synthetisch hergestellt, zum Beispiel durch Oxidation von Leichtbenzin.	NEIN	-	Salatsossen
E261	<b>Kaliumacetat</b> Konservierungsmittel, Säuerungsmittel, Säureregulator. Wird durch Urin schnell ausgeschieden.	NEIN	-	-
E262	<b>Natriumdiacetat</b> Konservierungsmittel, Säuerungsmittel, Säureregulator. Synthetisch hergestellter Stoff. Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt.	NEIN	-	Gebäck, Brot
E263	<b>Calciumacetat</b> Konservierungsmittel, Säuerungsmittel, Säureregulator. Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt.	NEIN	-	Schnellgeliermittel
E264	<b>Ammoniumacetat</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Konservierungsmittel, Säuerungsmittel, Säureregulator.	-	-	-
E270	<b>Milchsäure</b> Säuerungsmittel, Säureregulator. Natürlich und unschädlich. Die D-Form kann von Kleinkindern nicht abgebaut werden, was Acidose (Übersäuerung des Blutes) hervorrufen kann.	NEIN	-	Dressings, fertige Salate, Konfekt
E280	<b>Propionsäure</b> Konservierungsmittel. In Spuren natürlicher Bestandteil von Lebensmitteln. Bei Ratten schon in geringen Mengen Vormagenkrebsauslösend! Umstritten, in vielen Anwendungen unnötig.	NEIN	-	In der Schweiz vor allem in Schnittbrot und Gebäck.
E281	<b>Natriumpropionat</b> Konservierungsmittel. Bei Ratten schon in geringen Mengen Vormagenkrebsauslösend! Umstritten, in vielen Anwendungen unnötig.	NEIN	-	In der Schweiz vor allem in Schnittbrot und Gebäck.
E282	<b>Calciumpropionat</b> Konservierungsmittel. Bei Ratten schon in geringen Mengen Vormagenkrebsauslösend! Umstritten, in vielen Anwendungen unnötig.	NEIN	-	In der Schweiz vor allem in Schnittbrot und Gebäck.

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E283	<b>Kaliumpropionat</b> Konservierungsmittel. Bei Ratten schon in geringen Mengen Vormagenkrebsauslösend! Umstritten, in vielen Anwendungen unnötig.	NEIN	-	In der Schweiz vor allem in Schnittbrot und Gebäck.
E284	<b>Borsäure</b> Konservierungsmittel. Wird im Körper angereichert. Hochgiftiger Stoff.	JA	-	Kaviar
E285	<b>Borsäure (Borax)</b> Konservierungsmittel. Wird im Körper angereichert. Hochgiftiger Stoff.	JA	-	-
E290	<b>Kohlendioxid (Kohlensäure)</b> Treibgas und Aufschäumungsmittel, das im Lebensmittel als unbedenklich gilt. Entsteht auch durch photosynthese der Pflanzen.	NEIN	-	Sprudelgetränke
E296	<b>Apfelsäure</b> Natürliches unschädliches Säuerungsmittel, Säureregulator. Wird aus der E297 gewonnen.	NEIN	-	-
E297	<b>Fumarsäure</b> Säuerungsmittel, Säureregulator. Steigert die Futtermittelverwertung bei Ferkeln.	NEIN	-	-
E300	<b>Ascorbinsäure (Vitamin C)</b> Antioxidationsmittel, Farbstabilisator. Unschädlicher Stoff. Wird meist synthetisch hergestellt. Grosse Mengen Vitamin C können medizinische Tests verfälschen! Höchstdosis: <b>60mg</b> (mittlere Tagesdosis).	NEIN	-	Früchte, Kondensmilch, Limonaden
E301	<b>Natriumascorbat</b> Antioxidationsmittel. Synthetisch hergestellter Stoff. Salze der Ascorbinsäure.	NEIN	-	Wurstwaren
E302	<b>Calciumascorbat</b> Antioxidationsmittel. Synthetisch hergestellter Stoff. Wird im Körper als Vitamin C verwertet.	NEIN	-	Fertiggerichte
E303	<b>Calciumascorbat</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Antioxidationsmittel. Synthetisch hergestellter Stoff.	NEIN	-	-
E304	<b>Ascorbylpalmitat (Ascorbylstearat oder 6-Palmitoyl-LAscorbinsäure)</b> Synthetisch hergestellter Stoff. Kann auch in Fetten gelöst werden. Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt.	NEIN	-	Wurstwaren, Hühnerbrühe

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E306	<p><b>Tocopherol (Vitamin E)</b>                      Antioxidationsmittel. Unschädlicher Stoff. Wird im Körper als Vitamin E verwertet. Im Übermaß genossen, können Fissuren an den Lippen verursacht und die Fruchtbarkeit gestört werden; die Thromboseneigung steigt. Höchstdosis: <b>10mg</b> (mittlere Tagesdosis).</p>	NEIN	-	Sojaöl, Mais, in Speiseölen und Margarinen zur Haltbarkeitsverlängerung
E307	<p><b>Alpha-Tocopherol (Vitamin E)</b>                      Antioxidationsmittel. Synthetisches Vitamin E. Bei gleichzeitiger Einnahme von Vitamin-E-Präparaten besteht die Gefahr einer gesundheitsschädlichen Überdosierung. Im Übermaß genossen, können Fissuren an den Lippen verursacht und die Fruchtbarkeit gestört werden; die Thromboseneigung steigt. Wird im Körper wie Vitamin E verwertet.</p>	NEIN	-	Wurstwaren, in Speiseölen und Margarinen zur Haltbarkeitsverlängerung
E308	<p><b>Gamma-Tocopherol</b>                      Antioxidationsmittel. Synthetisches Vitamin E (nur geringe Vitaminwirksamkeit). Bei gleichzeitiger Einnahme von Vitamin-E-Präparaten besteht die Gefahr einer gesundheitsschädlichen Überdosierung. Im Übermaß genossen, können Fissuren an den Lippen verursacht und die Fruchtbarkeit gestört werden; die Thromboseneigung steigt. Wird im Körper wie Vitamin E verwertet.</p>	NEIN	-	In Speiseölen und Margarinen zur Haltbarkeitsverlängerung
E309	<p><b>Delta-Tocopherol</b>                      Antioxidationsmittel. Synthetisches Vitamin E (nur geringe Vitaminwirksamkeit). Bei gleichzeitiger Einnahme von Vitamin-E-Präparaten besteht die Gefahr einer gesundheitsschädlichen Überdosierung. Im Übermaß genossen, können Fissuren an den Lippen verursacht und die Fruchtbarkeit gestört werden; die Thromboseneigung steigt. Wird im Körper wie Vitamin E verwertet.</p>	NEIN	-	In Speiseölen und Margarinen zur Haltbarkeitsverlängerung
E310	<p><b>Propylgallat</b>                      Antioxidationsmittel. Natürlicher Stoff, wird aber meist synthetisch hergestellt. Kann Allergien auslösen. Magenbeschwerden sind möglich. Behindert vermutlich die Aufnahme von Eisen. Erwieß sich bei Säuglingen als Blausucht-Auslöser! Schadet der Immunabwehr.</p>	JA	-	Kaugummi, Margarine, Nougat, Knabberartikel, Suppen
E311	<p><b>Octylgallat</b>                      Antioxidationsmittel. Magenbeschwerden sind möglich. Kann Allergien auslösen. Behindert vermutlich die Aufnahme von Eisen. Erwieß sich bei Säuglingen als Blausucht-Auslöser! Für Säuglingsnahrung verboten. Schadet der Immunabwehr.</p>	JA	-	Knabbergebäck, Kartoffelerzeugnisse



## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E312	<b>Dodecylgallat</b> Antioxidationsmittel. Nicht ausreichend erforschter Stoff. Kann Allergien auslösen. Behindert vermutlich die Aufnahme von Eisen. Erwieß sich bei Säuglingen als Blausucht-Auslöser! Für Säuglingsnahrung verboten. Schadet der Immunabwehr.	JA	-	Marzipan, Kaugummi
E315	<b>Isoascorbinsäure</b> Antioxidationsmittel. Kaum Vitamin C Wirksamkeit. Möglicherweise wird die Vitamin C Aufnahme sogar behindert.	-	-	-
E316	<b>Natriumisoascorbat</b> Antioxidationsmittel. Kaum Vitamin C Wirksamkeit. Möglicherweise wird die Vitamin C Aufnahme sogar behindert.	-	-	-
E317	<b>Erythorbinsäure</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Antioxidationsmittel.	-	-	-
E318	<b>Natriumerythorbat</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Antioxidationsmittel.	-	-	-
E319	<b>Butylhydroxinon</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Antioxidationsmittel.	-	-	-
E320	<b>Buthylhydroxianisol (BHA)</b> Antioxidationsmittel. Synthetischer Stoff. Kann im Fettgewebe des Menschen gespeichert werden. Löst häufig Überempfindlichkeitsreaktionen und Allergien aus. Erhöht den Cholesterinspiegel. Eine krebsfördernde Wirkung ist umstritten. Unter anderem in Österreich verboten.	JA	-	Rosinen, Butter, Kaugummi
E321	<b>Buthylhydroxitoluol (BHT)</b> Antioxidationsmittel. Synthetischer Stoffe. Kann im Fettgewebe des Menschen gespeichert werden. Löst häufig Überempfindlichkeitsreaktionen und Allergien aus. Kann die Krebsentstehung begünstigen. Kann bei empfindlichen Menschen zu Hautrissen führen. Unter anderem in Österreich verboten.	JA	-	Kartoffelchips, Pflanzenöle, Kaugummi
E322	<b>Lecithin</b> Emulgator, Stabilisator. Unschädlicher Stoff. Hauptsächlich aus Soja gewonnen. Wird meistens als Emulgator (zur Verbindung von Fett und Wasser) verwendet. Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt.	NEIN	-	Soja, Ei, Rapsöl
E325	<b>Natriumlactat</b> Säuerungsmittel, Säureregulator, Schmelzsalz, Salze der Milchsäure. Wird im Körper ohne Probleme verwertet. Die D-Form kann von Kleinkindern nicht abgebaut werden, was Acidose (Übersäuerung des Blutes) hervorrufen kann.	NEIN	-	Konfekt, Käse

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E326	<b>Kaliumlactat</b> Säuerungsmittel, Säureregulator, Schmelzsalz, Salze der Milchsäure. Wird im Körper ohne weitere Probleme verwertet. Die D-Form kann von Kleinkindern nicht abgebaut werden, was Acidose (Übersäuerung des Blutes) hervorrufen kann.	NEIN	-	-
E327	<b>Calciumlactat</b> Säuerungsmittel, Säureregulator, Schmelzsalz, Salze der Milchsäure. Wird im Körper ohne weitere Probleme verwertet. Salz der Milchsäure. Die D-Form kann von Kleinkindern nicht abgebaut werden, was Acidose (Übersäuerung des Blutes) hervorrufen kann.	NEIN	-	Schaumgebäck
E329	<b>Magnesiumlactat</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Antioxidationsmittel. Säuerungsmittel, Säureregulator, Schmelzsalz, Salze der Milchsäure. Wird im Körper ohne weitere Probleme verwertet. Salz der Milchsäure. Die D-Form kann von Kleinkindern nicht abgebaut werden, was Acidose (Übersäuerung des Blutes) hervorrufen kann.	NEIN	-	-
E330	<b>Zitronensäure</b> Säuerungsmittel, Säureregulator. Natürlicher Stoff. Wird synthetisch hergestellt, unschädlich. Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt. Bei Zufuhr großer Mengen nimmt der Darm mehr Radionuklide und Schwermetalle auf. Zahnverfall droht.	NEIN	-	Zitronen, Eiscreme, Marmelade, Käse
E331	<b>Natriumcitrat</b> <b>(Mononatriumcitrat oder Dinatriumcitrat oder Trinatriumcitrat)</b> Säuerungsmittel, Säureregulator, Salze der Citronensäure. Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt.	NEIN	-	Süßigkeiten, Käse
E332	<b>Kaliumcitrat</b> <b>(Monokaliumcitrat oder Trikaliumcitrat)</b> Säuerungsmittel, Säureregulator. Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt.	NEIN	-	Kondensmilch, Marmelade
E333	<b>Calciumcitrat</b> <b>(Monocalciumcitrat oder Dicalciumcitrat oder Tricalciumcitrat)</b> Säuerungsmittel, Säureregulator. Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt.	NEIN	-	Konfekt, Sprudel, Käse
E334	<b>L(+)-Weinsäure</b> <b>(Weinsäure)</b> Säuerungsmittel, Säureregulator. Natürlicher Stoff. Wird im Körper ohne Probleme verwertet. Behindert die Aufnahme von Calcium.	NEIN	-	Weintrauben

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E335	<b>Natriumtartrat</b> <b>(Mononatriumtartrat oder Dinatriumtartrat oder Trinatriumtartrat)</b> Säuerungsmittel, Säureregulator, Antioxidationsmittel, Salze der Weinsäure. Wird im Körper ohne Probleme verwertet. Wirkt in hohen Dosen abführend.	NEIN	-	Konfitüre, Konfekt
E336	<b>Kaliumtartrat</b> <b>(Monokaliumtartrat oder Dikaliumtartrat oder Weinstein)</b> Säuerungsmittel, Säureregulator, Antioxidationsmittel. Verwertung im Körper ohne Probleme. Wirkt in hohen Dosen abführend.	NEIN	-	Kuchenmischung, Zitronengebäck
E337	<b>Natriumkaliumtartrat</b> Säuerungsmittel, Säureregulator, Antioxidationsmittel. Verwertung im Körper ohne Probleme. Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt. Wirkt in hohen Dosen abführend.	NEIN	-	Käse-, Fleischwaren
E338	<b>Orthophosphorsäure</b> Säuerungsmittel, Säureregulator. Salz der Phosphorsäure (deswegen auch als Phosphorsäure bezeichnet). Behindert die Mineralstoffaufnahme im Körper. Regelmäßige Aufnahme in höheren Mengen behindert die Calciumaufnahme des Körpers und führt zu Knochenschwund und Kalkablagerungen. Es ist noch umstritten, ob bei empfindlichen Kindern übernervöses Verhalten (Hyperaktivität) und Konzentrationsstörungen ausgelöst werden können. Kann zahlreiche Verunreinigungen enthalten.	NEIN	-	Käse, Würzmittel, Colagetranke
E339	<b>Natrium-Orthophosphorsäure</b> Säuerungsmittel, Säureregulator. Salze der Phosphorsäure, wird auch als Phosphat bezeichnet. Behindert die Mineralstoffaufnahme im Körper. Regelmäßige Aufnahme in höheren Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen. Es ist noch umstritten, ob bei empfindlichen Kindern übernervöses Verhalten (Hyperaktivität) und Konzentrationsstörungen ausgelöst werden können. Kann zahlreiche Verunreinigungen enthalten.	NEIN	-	Wurstwaren, gekochtes Fleisch
E340	<b>Kalium-Orthophosphorsäure</b> Säuerungsmittel, Säureregulator. Synthetisch hergestellter Stoff. Salz der Phosphorsäure. Behindert die Mineralstoffaufnahme im Körper. Regelmäßige Aufnahme in höheren Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen. Es ist noch umstritten, ob bei empfindlichen Kindern übernervöses Verhalten (Hyperaktivität) und Konzentrationsstörungen ausgelöst werden können. Kann zahlreiche Verunreinigungen enthalten.	NEIN	-	Gelee, Tortenguss

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E341	<p><b>Calcium-Ortophosphorsäure</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Säuerungsmittel, Säureregulator. Synthetisch hergestellter Stoff. Salz der Phosphorsäure. Behindert die Mineralstoffaufnahme im Körper. Regelmäßige Aufnahme in höheren Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen. Es ist noch umstritten, ob bei empfindlichen Kindern übernervöses Verhalten (Hyperaktivität) und Konzentrationsstörungen ausgelöst werden können. Kann zahlreiche Verunreinigungen enthalten. In niedriger Konzentration als wirksames Schädlingsbekämpfungsmittel gegen Kornkäfer und Motten bewährt.</p>	NEIN	-	Backpulver, Fertiggebäck
E343	<p><b>Magnesium-Ortophosphorsäure</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Säuerungsmittel, Säureregulator. Synthetisch hergestellter Stoff. Salz der Phosphorsäure. Behindert die Mineralstoffaufnahme im Körper. Regelmäßige Aufnahme in höheren Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen. Es ist noch umstritten, ob bei empfindlichen Kindern übernervöses Verhalten (Hyperaktivität) und Konzentrationsstörungen ausgelöst werden können. Kann zahlreiche Verunreinigungen enthalten.</p>	NEIN	-	-
E350	<p><b>Natriummalat (Natriumhydrogenmalat)</b> Säuerungsmittel, Säureregulator. Unschädlicher Stoff, Salz der Apfelsäure. Wird aus E297 gewonnen.</p>	NEIN	-	-
E351	<p><b>Kaliummalat</b> Säuerungsmittel, Säureregulator. Natürliche Säure. Wird aus E297 gewonnen.</p>	NEIN	-	-
E352	<p><b>Calciummalat (Calciumhydrogenmalat)</b> Säuerungsmittel, Säureregulator. Natürliche Säure. Wird aus E297 gewonnen.</p>	NEIN	-	-
E353	<p><b>Metaweinsäure</b> Säuerungsmittel, Säureregulator, Stabilisator. Natürliche Säure.</p>	NEIN	-	-
E354	<p><b>Calciumtartrat</b> Säuerungsmittel, Säureregulator, Stabilisator.</p>	NEIN	-	-
E355	<p><b>Adipinsäure</b> Säuerungsmittel, Säureregulator, Geschmackverstärker.</p>	-	-	-
E356	<p><b>Natriumadipat</b> Säuerungsmittel, Kochsalzersatz.</p>	-	-	-
E357	<p><b>Kaliumadipat</b> Säuerungsmittel, Kochsalzersatz.</p>	-	-	-

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E363	<b>Bernsteinsäure</b> Säuerungsmittel. Natürlicher unschädlicher Stoff.	NEIN	-	-
E365	<b>Natriumfumarat</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste.	-	-	-
E366	<b>Kaliumfumarat</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste.	-	-	-
E367	<b>Calciumfumarat</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste.	-	-	-
E375	<b>Nicotinsäure (Niacin oder Vitamin B3)</b> Unschädlicher Stoff, der Gruppe der B-Vitamine gehört. Höchstdosis: <b>18mg</b> (mittlere Tagesdosis).	NEIN	-	-
E380	<b>Triammoniumcitrat</b> Säureregulator. In hohen Dosen droht Übersäuerung des Körpers.	NEIN	-	-
E381	<b>Ammoniumferrocitrat</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Säureregulator.	-	-	-
E385	<b>Calciumdinatriummethyldiamintetraacetat Calciumnatrium-EDTA</b> Antioxidationsmittel. Wird auch als Medikament bei Schwermetallvergiftungen eingesetzt. Nicht für Kinder unter 2 Jahren! Der Stoffwechsel wird stark gestört.	-	-	-
E400	<b>Alginsäure (Alginat)</b> Verdickungsmittel. Wird aus Braunalgen gewonnen. Kann die Aufnahme von Spurenelementen (Eisen, Zinn, Cobalt, Mangan) durch den Darm behindern. Bei regelmäßigem Verzehr kann es zu einer Unterversorgung mit diesen lebenswichtigen Spurenelementen kommen. Bildet mit Eisen schwer lösliche Verbindungen, die die Eisenaufnahme im Körper behindern. Zusätzlich kann die Eiweißverdauung beeinträchtigt werden.	JA	-	Braunalgen, Geliermittel
E401	<b>Natriumalginat</b> Verdickungsmittel. Salz der Alginsäure. Wird aus Braunalgen gewonnen. Bildet mit Eisen schwer lösliche Verbindungen, die die Eisenaufnahme im Körper behindern. Zusätzlich kann die Eiweißverdauung beeinträchtigt werden.	NEIN	-	Schnittkäse, Desserts, Eiscreme

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E402	<p><b>Kaliumalginat</b> Verdickungsmittel. Wird aus Braunalgen gewonnen. Bildet mit Eisen schwer lösliche Verbindungen, die die Eisenaufnahme im Körper behindern. Zusätzlich kann die Eiweißverdauung beeinträchtigt werden. Soll die Verfügbarkeit einiger Mineralstoffe verringern.</p>	NEIN	-	Pudding, Geliermittel, Eiscreme
E403	<p><b>Ammoniumalginat</b> Verdickungsmittel. Wird aus Braunalgen gewonnen. Bildet mit Eisen schwer lösliche Verbindungen, die die Eisenaufnahme im Körper behindern. Zusätzlich kann die Eiweißverdauung beeinträchtigt werden.</p>	NEIN	-	Eiscreme, Pudding
E404	<p><b>Calciumalginat</b> Verdickungsmittel. Wird aus Braunalgen gewonnen. Bildet mit Eisen schwer lösliche Verbindungen, die die Eisenaufnahme im Körper behindern. Zusätzlich kann die Eiweißverdauung beeinträchtigt werden. Soll die Verfügbarkeit einiger Mineralstoffe verringern.</p>	NEIN	-	Eiscreme, künstliche Sahne
E405	<p><b>Prophylenglykol-Alginat</b> Verdickungsmittel. Wird aus Braunalgen gewonnen. Ester aus der Alginsäure. Bildet mit Eisen schwer lösliche Verbindungen, die die Eisenaufnahme im Körper behindern. Zusätzlich kann die Eiweißverdauung beeinträchtigt werden. Soll die Verfügbarkeit einiger Mineralstoffe verringern. Allergische Reaktionen möglich. Schaumstabilisator im Bier.</p>	NEIN	-	fertige Salate, Hüttenkäse
E406	<p><b>Agar-Agar</b> Verdickungsmittel. Unbedenklicher Stoff, der aus Rotalgen gewonnen wird und abführend wirkt. In Pulverform, farb- und geruchslos, löst sich in heisser Flüssigkeit auf. Die Bindefähigkeit ist 8mal höher als Blattgelatine. In kaltem Wasser ist Agar-Agar quellfähig. Es löst sich beim Erhitzen auf 80-90°C und geliert nach dem Abkühlen bei 30-40°C. In Tierversuchen wurde eine Verschlimmerung von bereits bestehenden Darmkrebsen beobachtet, die durch fettreiche Ernährung wieder etwas aufgehoben wurde. Gilt als unsicher.</p>	NEIN	-	Käse, Joghurt, Eiscreme, Geleeüberzug von Fruchttorten

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E407	<p><b>Carrageen</b></p> <p>Verdickungsmittel. Wird aus Rotalgen gewonnen. Grössere Mengen wirken abführend. Kann die Eiweißverdauung im Magen hemmen. Bei Darmbeschwerden wird zur Vorsicht geraten, denn bei Ratten, Meerschweinchen und Kaninchen wurden Entzündungen und Geschwüre im Darm festgestellt. Verschiedene Veränderungen im Immunsystem wurden ebenfalls festgestellt. Kann die Schleimhaut des Darmes schädigen und kann den Darm anfälliger gegen Bakterien machen. Kann Allergien auslösen.</p>	JA	-	Rotalgen, Eiscreme, Feingebäck
E408	<p><b>Furcellaran</b></p> <p>Steht nicht in der EU-E-Code-Liste.</p>	-	-	-
E410	<p><b>Johannisbrotkernmehl (Carob Bean Gum oder Locust Bean Gum)</b></p> <p>Verdickungsmittel. Natürlicher Stoff, der aus Samen des Johannisbrotbaumes hergestellt wird. Wirkt abführend und kann die Eiweissausnutzung verringern. Senkt den Cholesterinspiegel. Ein altbewährtes Abführmittel. Verwendung: Als Bindemittel für Süßspeisen, zur Erhöhung der Wasseraufnahmefähigkeit von Backmehl. Wird auch als Frischhaltemittel eingesetzt.</p>	NEIN	-	im Samen des Johannisbrotbaumes
E412	<p><b>Guakernmehl</b></p> <p>Verdickungsmittel. Wird aus dem Samen der giftigen Guarpflanze hergestellt und kann verschiedene Verunreinigungen enthalten, die im Tierversuch z.B. zu Wachstumsstörungen führen. Viele Personen reagieren allergisch darauf (laut Allergikerbund Mönchengladbach). Die Kerne enthalten an schädlichen Stoffen Blausäure, Fluoressigsäure, Trypsininhibitoren und toxische Globuline. Nach Angaben der Hersteller wäre eine vollständige Reinigung des Guargummis unwirtschaftlich. Im fertigen Produkt sind über 10% sonstige Bestandteile der Guarpflanze erlaubt. Verwendung: Als Dickungsstoff in Saucen, Suppen, Glace, Milchprodukten. Vor allem für die Diätküche.</p>	NEIN	-	im Samen der Guarpflanze
E413	<p><b>Tragant</b></p> <p>Verdickungsmittel. Natürlicher Stoff, der aus der Rinde einer asiatischen Pflanze hergestellt wird. Wirkt abführend. Laut der Weltgesundheitsorganisation (WHO) - besonders Allergieauslösend. Bei Dauerkonsum kann die Entgiftungsfähigkeit der Leber beeinträchtigt werden. Die gesundheitliche Bewertung ist noch nicht abgeschlossen. Gilt nur als vorläufig vertretbar.</p>	NEIN	-	Streich- und Schmelzkäse, Fisherman's Friend Mint

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E414	<p><b>Gummi arabicum (Acacia)</b>                      Verdickungsmittel, Stabilisator. Getrocknete Gummiabsonderung einer Akazienart. Kann Allergien auslösen. Nicht ausreichend untersucht. Wird zu einem körnigen Pulver gemahlen. Verarbeitung: In Wasser - 5 Teile Wasser, 1 Teil Gummi - quellen lassen. Vor Gebrauch im Wasserbad erwärmen und passieren.</p>	NEIN	-	Schwarzwälderkirschtorte, Biber, Lebkuchen, Konfekt
E415	<p><b>Xanthan</b>                      Verdickungsmittel. Mit Hilfe von Mikroorganismen (Xanthomonas) aus Zucker gewonnener Gummi, der mit Isopropanol ausgewaschen wird. Es dürfen keine lebensfähigen Bakterien von Xanthomonas im Endprodukt vorliegen. Als Problematisch gelten jedoch jene Nährstoffe, die zur "Fütterung" der Bakterien dienen und die bis ins fertige Xanthan verschleppt werden. Ruft in Tierversuchen, in hohen Dosen, Durchfall hervor. Unverdaulich.</p>	NEIN	-	Zucker
E416	<p><b>Karayagummi</b>                      Verdickungsmittel. Rinde der Sterkulia-Pflanze. Abführende Wirkung, kann die Aufnahme von Mineralstoffen behindern.</p>	NEIN	-	Haarfestiger, Prothese-Haftcremes
E417	<p><b>Tarakernmehl</b>                      Verdickungsmittel. Tarastrauch-Samen. Könnte Allergien auslösen.</p>	NEIN	-	-
E418	<p><b>Gellan</b>                      Verdickungsmittel, Geliermittel. Wird durch Mikroorganismen auf zuckerhaltigem Nährboden gewonnen. Abführende Wirkung.</p>	NEIN	-	-
E420	<p><b>Sorbit (Sorbisirup)</b>                      Zuckeraustauschstoff, Süßstoff, Feuchthaltemittel - von dem nicht mehr als 20g am Tag aufgenommen werden sollte, sonst können Blähungen und Durchfall auftreten. Höchstdosis: <b>25g - 50g</b> (mittlere Tagesdosis). Chemische Umsetzung von Traubenzucker. In Tierversuchen kommt es bei grösseren Mengen zur Harnsteinbildung und zur Entstehung von Nierentumoren. Nicht für Getränke zugelassen. Wird in geringen Mengen gut vertragen. Geeignet für Diabetiker. Greift die Zähne nicht so stark an wie Zucker (Zahnschonend).</p>	NEIN	-	Diabetikerprodukte



## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E421	<b>Mannit</b> Zuckeraustauschstoff, Süßstoff, Trennmittel. Gilt als unbedenklich. Wird aus Fruchtzucker gewonnen (natürlich aus der Manna-Esche). Überdosis (bereits bei 10g pro Tag) führt zu Blähungen und Durchfall. Höchstdosis: <b>50g</b> (mittlere Tagesdosis). Für Diabetiker geeignet. Greift die Zähne nicht so stark an wie Zucker (Zahnschonend).	NEIN	-	Süßigkeiten, Eiscreme
E422	<b>Glycerin</b> Emulgator, Füllstoff, Feuchthaltemittel. Gilt als unbedenklich. Wird in der Regel aus teilweise hydriertem Rüböl gewonnen, das mit Ammoniak behandelt wurde. Nicht ausreichend erforschtes Mittel.	NEIN	-	Konfekt, Cremes, Pasten
E430	<b>Polyoxyethylen-8-stearat</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Emulgator.	-	-	-
E431	<b>Polyoxyethylen-40-stearat</b> Emulgator. Das Wissenschaftliche Komitee der EU hält es für "toxikologisch nicht akzeptabel", weil zu wenige Tests vorliegen. Nur für Wein zugelassen.	-	-	-
E432	<b>Polyoxyethylensorbitanmonolaurat (Polysorbat-20)</b> Emulgator. Erhöht die Aufnahme von fettlöslichen Schadstoffen.	-	-	-
E433	<b>Polyoxyethylensorbitanmonooleat (Polysorbat-80)</b> Emulgator. Erhöht die Aufnahme von fettlöslichen Schadstoffen.	-	-	-
E434	<b>Polyoxyethylensorbitanmonopalmitat (Polysorbat-40)</b> Emulgator. Erhöht die Aufnahme von fettlöslichen Schadstoffen.	-	-	-
E435	<b>Polyoxyethylensorbitanmonostearat (Polysorbat-60)</b> Emulgator. Erhöht die Aufnahme von fettlöslichen Schadstoffen.	-	-	-
E436	<b>Polyoxyethylensorbitantristearat (Polysorbat-65)</b> Emulgator. Erhöht die Aufnahme von fettlöslichen Schadstoffen.	-	-	-

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E440	<p><b>Pektin</b></p> <p>Geliermittel, Verdickungsmittel. Wird aus Früchten, z.B. Äpfeln oder Zitruschalen gewonnen. Kann in grossen Mengen zu Durchfall führen. Kann im Darm Giftstoffe absorbieren. Es kommt flüssig für Grossverbraucher und als Pulver in den Handel. Manchen Produkten ist Pektin gebrauchsfertig zugemischt. Verarbeitung: Zum Beispiel Pektinpulver mit Fruchtsaft vermischen und wenig Weinsteinensäure darunterühren. Die Säure bewirkt das Dickwerden der ganzen Flüssigkeit. Verwendung: Zum Binden von Fruchtgelee und Konfitüre, zum Überziehen von Fruchttorten und Fruchtschnitten, als Festigungsmittel für Eischnee und Buttercreme.</p>	NEIN	-	Geliermittel
E440a	<p><b>Amidierte Pektine</b></p> <p>Geliermittel, Verdickungsmittel. Wird durch Ammoniak aus den Pflanzen herausgelöst, ist nur bei Gelierzucker und Gelierhilfen erlaubt. Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt.</p>	NEIN	-	Geliermittel
E440b	<p><b>Amidierte Pektine</b></p> <p>Geliermittel, Verdickungsmittel. Wird durch Ammoniak aus den Pflanzen herausgelöst, ist nur bei Gelierzucker und Gelierhilfen erlaubt. Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt.</p>	NEIN	-	Geliermittel
E441	<p><b>Gelatine</b></p> <p>Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Emulgator. Wird aus schlecht verwertbaren Teilen der Tierverarbeitung gewonnen (Knochen, Schwarten, Häute), die lange chemisch behandelt werden. Kann den Magen übersäuern.</p>	NEIN	-	Emulgatoren
E442	<p><b>Ammoniumphosphatid</b></p> <p>Säuerungsmittel, Säureregulator, Emulgator. Es ist noch umstritten, ob bei empfindlichen Kindern Hyperaktivität ausgelöst wird. Kann zahlreiche Verunreinigungen enthalten. Behindert die Mineralstoffaufnahme im Körper und kann den Magen übersäuern.</p>	NEIN	-	Emulgatoren
E444	<p><b>Saccharoseacetatisobutyrat</b></p> <p>Stabilisator, Emulgator.</p>	NEIN	-	Nichtalkoholische, trübe Getränke
E445	<p><b>Wurzelharz-Glycerinester (Kolophonester)</b></p> <p>Stabilisator. Täuscht bei Säften höheren Fruchtanteil vor.</p>	NEIN	-	Nichtalkoholische, trübe Getränke

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E450a	<b>Diphosphat</b> Säuerungsmittel, Säureregulator, Emulgator, Stabilisator. Wird auch als Phosphat bezeichnet. Kann in hohen Dosen die Calciumaufnahme des Körpers behindern. Umstritten ist noch, ob bei Kindern übernervöses Verhalten und Konzentrationsstörungen (Hyperaktivität) hervorgerufen werden kann. "Kalk-Armut" im Skelett wird begünstigt.	NEIN	-	-
E450b	<b>Triphosphat</b> Wird auch als Phosphat bezeichnet. Kann in hohen Dosen die Calciumaufnahme des Körpers behindern. Umstritten ist noch, ob bei Kindern übernervöses Verhalten und Konzentrationsstörungen (Hyperaktivität) hervorgerufen werden kann.	NEIN	-	Kondensmilch, Käse
E450c	<b>Polyphosphat</b> Wird auch als Phosphat bezeichnet. Kann in hohen Dosen die Calciumaufnahme des Körpers behindern. Umstritten ist noch, ob bei Kindern übernervöses Verhalten und Konzentrationsstörungen (Hyperaktivität) hervorgerufen werden kann.	NEIN	-	Käse, gefrorene Fischprodukte
E451	<b>Triphosphat</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Säuerungsmittel, Säureregulator, Emulgator. Umstritten ist noch, ob bei Kindern übernervöses Verhalten und Konzentrationsstörungen (Hyperaktivität) hervorgerufen werden kann. Kann zahlreiche Verunreinigungen enthalten. Behindert die Mineralstoffaufnahme im Körper und kann den Magen übersäuern.	NEIN	-	-
E452	<b>Polyphosphat</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Säuerungsmittel, Säureregulator. Umstritten ist noch, ob bei Kindern übernervöses Verhalten und Konzentrationsstörungen (Hyperaktivität) hervorgerufen werden kann. Kann zahlreiche Verunreinigungen enthalten. Behindert die Mineralstoffaufnahme im Körper und kann den Magen übersäuern.	NEIN	-	-
E460	<b>Cellulose (Mikrokristalline Cellulose oder Cellulosepulver)</b> Verdickungsmittel, Trennmittel. Kann im Körper nicht verwertet werden. Regt die Verdauung an. Ist nur für Kaugummi zugelassen.	NEIN	-	Kaugummi
E461	<b>Methycellulose</b> Verdickungsmittel. Chemisch oder physikalisch behandelte Cellulosen. Mikroskopisch kleine Kristalle aus Pflanzenfasern. Wirkt abführend. Chemisch behandelte E460.	NEIN	-	Speiseeis, Milchprodukte

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E462	<b>Ethcellulose</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Verdickungsmittel. Wirkt abführend. Chemisch behandelte <i>E460</i> .	NEIN	-	-
E463	<b>Hydroxypropylcellulose</b> Verdickungsmittel. Wirkt abführend. Chemisch behandelte <i>E460</i> .	NEIN	-	-
E464	<b>Hydroxypropylmethylcellulose</b> Verdickungsmittel. Wirkt abführend. Chemisch behandelte <i>E460</i> .	NEIN	-	-
E465	<b>Ethylmethylcellulose</b> Verdickungsmittel, Schaumstabilisator. Wirkt abführend. Chemisch behandelte <i>E460</i> .	NEIN	-	-
E466	<b>Carboxymethylcellulose (Natriumcarboxymethylcellulose)</b> Verdickungsmittel. Wirkt abführend. Chemisch behandelte <i>E460</i> . Es sind keine schädlichen Nebenwirkungen bekannt.	NEIN	-	Tomatensosse, Schmelzkäse
E469	<b>Natriumkasein</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste.	-	-	-
E470	<b>Salze der Speisefettsäuren</b> Unbedenkliche Stoffe. Verbindungen von Fetten und Säuren, die auch als natürliche Nahrungsbestandteile vorkommen.	NEIN	-	-
E470a	<b>Natriumsalze der Speisefettsäuren (Kaliumsalze der Speisefettsäuren oder Calciumsalze der Speisefettsäuren)</b> Emulgator. Unbedenkliche Verbindungen von Fetten und Säuren, die auch als natürliche Nahrungsbestandteile vorkommen. Wichtige Emulgatoren bei der Herstellung von Margarine, Pudding, Glacen usw.	NEIN	-	-
E470b	<b>Magnesiumsalze der Speisefettsäuren</b> Emulgator. Unbedenkliche Verbindungen von Fetten und Säuren, die auch als natürliche Nahrungsbestandteile vorkommen. Wichtige Emulgatoren bei der Herstellung von Margarine, Pudding, Glacen usw.	NEIN	-	-
E471	<b>Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren</b> Emulgator. Unbedenkliche Verbindungen von Fetten und Säuren, die auch als natürliche Nahrungsbestandteile vorkommen. Wichtige Emulgatoren bei der Herstellung von Margarine, Pudding, Glacen usw. Wird im Körper problemlos abgebaut.	NEIN	-	-

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E472a	<p><b>Essigsäureester von Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (Essigsäure)</b></p> <p>Emulgator. Unbedenkliche Verbindungen von Fetten und Säuren, die auch als natürliche Nahrungsbestandteile vorkommen. Wichtige Emulgatoren bei der Herstellung von Margarine, Pudding, Glacen usw. Wird im Körper problemlos abgebaut.</p>	NEIN	-	-
E472b	<p><b>Milchsäureester von Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (Milchsäure)</b></p> <p>Emulgator. Unbedenkliche Verbindungen von Fetten und Säuren, die auch als natürliche Nahrungsbestandteile vorkommen. Wichtige Emulgatoren bei der Herstellung von Margarine, Pudding, Glacen usw. Wird im Körper problemlos abgebaut. Hierbei kann allerdings auch die für Kinder unerwünschte D-Milchsäure verwendet werden.</p>	NEIN	-	-
E472c	<p><b>Zitronensäureester von Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (Zitronensäure)</b></p> <p>Emulgator. Unbedenkliche Verbindungen von Fetten und Säuren, die auch als natürliche Nahrungsbestandteile vorkommen. Wichtige Emulgatoren bei der Herstellung von Margarine, Pudding, Glacen usw. Wird im Körper problemlos abgebaut.</p>	NEIN	-	-
E472d	<p><b>Weinsäureester von Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (Weinsäure)</b></p> <p>Emulgator. Unbedenkliche Verbindungen von Fetten und Säuren, die auch als natürliche Nahrungsbestandteile vorkommen. Wichtige Emulgatoren bei der Herstellung von Margarine, Pudding, Glacen usw. Wird im Körper problemlos abgebaut.</p>	NEIN	-	-
E472e	<p><b>Mono- und Diacetylsäureester von Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (Monoacetylsäure und Diacetylsäure)</b></p> <p>Emulgator. Unbedenkliche Verbindungen von Fetten und Säuren, die auch als natürliche Nahrungsbestandteile vorkommen. Wichtige Emulgatoren bei der Herstellung von Margarine, Pudding, Glacen usw. Wird im Körper problemlos abgebaut.</p>	NEIN	-	-

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E472f	<b>Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (Essigsäure und Weinsäure)</b> Emulgator. Unbedenkliche Verbindungen von Fetten und Säuren, die auch als natürliche Nahrungsbestandteile vorkommen. Wichtige Emulgatoren bei der Herstellung von Margarine, Pudding, Glacen usw. Wird im Körper problemlos abgebaut.	NEIN	-	-
E473	<b>Zuckerester von Speisefettsäuren</b> Emulgator. Synthetischer aber unbedenklicher Stoff. In geringen Mengen können Lösungsmittelreste enthalten sein.	NEIN	-	-
E474	<b>Zuckerglycerid</b> Emulgator. Synthetischer aber unbedenklicher Stoff. In geringen Mengen können Lösungsmittelreste enthalten sein.	NEIN	-	-
E475	<b>Polyglycerinester</b> Emulgator. Unbedenkliche Verbindungen von Fetten und Säuren, die auch als natürliche Nahrungsbestandteile vorkommen. Wichtige Emulgatoren bei der Herstellung von Margarine, Pudding, Glacen usw. Wird im Körper problemlos abgebaut.	NEIN	-	-
E476	<b>Polyglycerin-Polyricinoleat</b> Emulgator. Nur für fettreduzierte Aufstriche und Süßwaren auf Kakaobasis zugelassen. In Tierversuchen verursachte eine hohe Dosierung Nieren- und Leberschäden. Allergische Reaktionen können nicht ausgeschlossen werden.	NEIN	-	-
E477	<b>Propylenglycolester von Speisefettsäuren</b> Emulgator.	NEIN	-	-
E479	<b>Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Emulgator. Bestandteil vom gebrauchten Fritierfett.	NEIN	-	-
E481	<b>Natriumstearoyl-2-lactylat</b> Emulgator.	NEIN	-	-
E482	<b>Calciumstearoyl-2-lactylat</b> Emulgator.	NEIN	-	-
E483	<b>Stearyltartrat</b> Emulgator.	NEIN	-	-
E491	<b>Sorbitanmonostearat</b> Emulgator. In hoher Dosis wurden in Tierversuchen Organschäden festgestellt.	NEIN	-	-

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E492	<b>Sorbitantristearat</b> Emulgator. In hoher Dosis wurden in Tierversuchen Organschäden festgestellt.	NEIN	-	-
E493	<b>Sorbitanmonolaurat</b> Emulgator. In hoher Dosis wurden in Tierversuchen Organschäden festgestellt.	NEIN	-	-
E494	<b>Sorbitanmonooleat</b> Emulgator. In hoher Dosis wurden in Tierversuchen Organschäden festgestellt.	NEIN	-	-
E495	<b>Sorbitanmonopalminat</b> Emulgator. In hoher Dosis wurden in Tierversuchen Organschäden festgestellt.	NEIN	-	-
E500	<b>Natriumcarbonat (Soda oder Natron)</b> Backtriebmittel, Säureregulator. Kann in hohen Dosen zur Reizung des Magen-Darm-Bereichs und zu Erbrechen oder Durchfällen führen. Bei Kleinkindern sollte die zusätzliche Natriumfracht mitberücksichtigt werden. Gilt aber in den in Lebensmitteln vorkommenden Mengen als unbedenklich.	NEIN	-	Backpulver, Brausepulver, Säuglingskost, Sauermilchkäse
E501	<b>Kaliumcarbonat (Pottasche)</b> Backtriebmittel, Säureregulator. Salze der Kohlensäure. Kann in hohen Dosen zu Erbrechen und Durchfall führen. Wird bei der Gewinnung von Würze mittels E507 verwendet.	NEIN	-	Lebkuchen, Kakaobehandlung
E503	<b>Ammoniumcarbonat (Hirschhornsalz)</b> Backtriebmittel, Säureregulator. Kann in hohen Dosen zu Erbrechen und Durchfall führen.	NEIN	-	Lebkuchen
E504	<b>Magnesiumcarbonat</b> Backtriebmittel, Säureregulator. Kann in hohen Dosen zu Erbrechen und Durchfall führen. Wird zur Aufschlüsselung von Kakao und zur Trinkwasseraufbereitung verwendet.	NEIN	-	Kaugummi (Füllstoff), Speisesalz (Antiklumpmittel)
E507	<b>Salzsäure</b> Säuerungsmittel. Kann in hohen Dosen zu Erbrechen und Verätzungen führen. Zur Zuckergewinnung oder Gewinnung von Würze durch Auflösen von Eiweißen bestimmt. Im letzteren Fall ist eine Bildung von fragwürdigen Stoffen möglich, wie chlorierte Sterine und Chlorpropanole (wurden als Rattengift eingesetzt). Im fertigen Würzmittel kann eine Verätzungsgefahr ausgeschlossen werden.	NEIN	-	Würzmittel, Invertzucker (z.B. Kunsthonig)

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E508	<b>Kaliumchlorid</b> Geschmackverstärker, Härtungsmittel. Härter für Geliermittel. Kochsalzersatz. In der Schweiz verboten.	NEIN	-	-
E509	<b>Calciumchlorid</b> Geschmackverstärker, Härtungsmittel. Enthärter des Brauwassers zur Bierherstellung. Als Zusatz zur Käseemilch wird die Eiweißausbeute erhöht. In der Schweiz verboten.	NEIN	-	-
E510	<b>Ammoniumchlorid (Salmiak)</b> Geschmackverstärker, Härtungsmittel. Kann in sehr hohen Dosen zur Übersäuerung des Blutes und zu Magen-Darm-Beschwerden führen. Knochenschäden, Veränderungen des Blutbilds, der Nebenschilddrüsen und Nebennierenrinde wurden beobachtet. Bei Schwangerschaft Gewichtsverlust, Erbrechen, Appetitlosigkeit und Hyperventilation möglich. In der Schweiz verboten. Salmiakpastillen, auch zur Trinkwasseraufbereitung verwendet (Grenzwert <b>0,6mg/l</b> ).	NEIN	-	-
E511	<b>Magnesiumchlorid</b> Geschmackverstärker, Härtungsmittel.	NEIN	-	-
E512	<b>Zinn-2-Oxid</b> Antioxidationsmittel. In hohen Dosen Übelkeit und Erbrechen. Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) betrachtet Zinnverbindungen als kontaminierend.	NEIN	-	-
E513	<b>Schwefelsäure</b> Säuerungsmittel, Säureregulator. In geringen Mengen wirkt sie reizend, bei Überdosierung sind Verätzungen möglich - das Körpergewebe wird zerstört. Ist nur zur Aufbereitung von Trinkwasser, Herstellung von modifizierter Stärke und Invertzucker zugelassen. Durch den Verzehr des fertigen Produkts kann eine Gewebeerstörung ausgeschlossen werden.	NEIN	-	-
E514	<b>Natriumsulfat (Glaubersalz)</b> Säuerungsmittel, Säureregulator. Salze der Schwefelsäure. In der Medizin als starkes Abführmittel eingesetzt. Bei ungewöhnlich starker Überdosierung sind Verätzungen möglich.	NEIN	-	-
E515	<b>Kaliumsulfat</b> Säureregulator, Festigungsmittel. Bei ungewöhnlich starker Überdosierung sind Verätzungen möglich.	NEIN	-	-



## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E516	<b>Calciumsulfat (Gips)</b> Säureregulator, Farbstoff, Stabilisator. Steuerung von Gelieereigenschaften von Verdickungsmitteln. Auch zur Behandlung von Brauwasser eingesetzt.	NEIN	-	Brot
E517	<b>Ammoniumsulfat</b> Säuerungsmittel. Kann zur Übersäuerung des Blutes führen.	NEIN	-	-
E518	<b>Magnesiumsulfat (Epsomsalz)</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Säuerungsmittel. Kann zur Übersäuerung des Blutes führen.	NEIN	-	-
E519	<b>Kupfersulfat</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Säuerungsmittel. Unsichere Einschätzung.	NEIN	-	-
E520	<b>Aluminiumsulfat</b> Festigungsmittel. Bei starker Überdosierung sind Verätzungen möglich. Für Alzheimer Patienten vermeidbares Risiko.	NEIN	-	-
E521	<b>Aluminiumnatriumsulfat</b> Festigungsmittel. Bei starker Überdosierung sind Verätzungen möglich. Für Alzheimer Patienten vermeidbares Risiko.	NEIN	-	-
E522	<b>Aluminiumkaliumsulfat</b> Festigungsmittel. Bei starker Überdosierung sind Verätzungen möglich. Für Alzheimer Patienten vermeidbares Risiko.	NEIN	-	-
E523	<b>Aluminiumammoniumsulfat</b> Festigungsmittel. Bei starker Überdosierung sind Verätzungen möglich. Für Alzheimer Patienten vermeidbares Risiko.	NEIN	-	-
E524	<b>Natriumhydroxid (Natronlauge oder Ätznatron)</b> Säureregulator. Wird speziell für Laugengebäck verwendet. Das Gebäck hat bei sachgemässer Herstellung keine ätzende Wirkung. Auch zum Aufschließen von Kakao, zur Trinkwasseraufbereitung und zur Entbitterung von Oliven verwendet. Wasserentziehend.	NEIN	-	Laugengebäck
E525	<b>Kaliumhydroxid (Kalilauge oder Ätzkali)</b> Säureregulator. Wasserentziehend. In der Schweiz ohne E-Nummer.	NEIN	-	Instant-Tee

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E526	<b>Calciumhydroxid</b> <b>(Kalkmilch oder gelöschter Kalk)</b> Säureregulator. Wasserentziehend. In der Schweiz ohne E-Nummer. Einlegen und Konservieren von Eiern, Herstellung von künstlichem Eier-Eiweiß aus Milch, Kalken von Muskatnüssen, Wässerung von Stockfisch, Behandlung von Brauwasser.	NEIN	-	-
E527	<b>Ammoniumhydroxid</b> <b>(Ammonium oder Ammoniak)</b> Säureregulator. Als freier Stoff ist Ammoniumhydroxid ein Zellgift. Wasserentziehend. In der Schweiz ohne E-Nummer. Nur zur Behandlung von Kakao und Trinkwasser verwendet.	NEIN	-	-
E528	<b>Magnesiumhydroxid</b> <b>(Bittererde)</b> Säureregulator. Trennmittel für Waffelblätter, Rieselhilfsstoff für pulverförmige Lebensmittel und Zusatz zum Tabak zur Verbesserung der Glimmfähigkeit. Wasserentziehend. In der Schweiz ohne E-Nummer.	NEIN	-	-
E529	<b>Calciumoxid</b> <b>(Gebrannter Kalk oder Ätzkalk)</b> Säureregulator. Wasserentziehender Stoff.	NEIN	-	-
E530	<b>Magnesiumoxid</b> Säureregulator. Wasserentziehender Stoff.	-	-	-
E535	<b>Natriumferrocyanid</b> <b>(Natriumhexacyanoferrat oder gelbes Blutlaugensalz)</b> Stabilisator, Rieselhilfe. Verbessert die Rieselfähigkeit von pulverförmigen Lebensmitteln. In Tierversuchen nierenschädigend.	NEIN	-	Tafelsalz
E536	<b>Kaliumferrocyanid</b> <b>(Kaliumhexacyanoferrat)</b> Stabilisator, Rieselhilfe. Verbessert die Rieselfähigkeit von pulverförmigen Lebensmitteln.	NEIN	-	-
E538	<b>Calciumferrocyanid</b> <b>(Calciumhexacyanoferrat)</b> Stabilisator, Rieselhilfe. Verbessert die Rieselfähigkeit von pulverförmigen Lebensmitteln.	NEIN	-	-

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E540	<p><b>Dicalciumdiphosphat</b></p> <p>Säureregulator. Salze der Phosphorsäure. Behindern die Mineralstoffaufnahme im Körper und können den Magen übersäuern. Es ist noch umstritten, ob bei empfindlichen Kindern übernervöses Verhalten (Hyperaktivität) und Konzentrationsstörungen ausgelöst werden können. Kann zahlreiche Verunreinigungen enthalten.</p>	NEIN	-	-
E541	<p><b>Saures Natriumaluminiumphosphat</b></p> <p>Backtriebmittel. Für Alzheimer Patienten vermeidbares Risiko.</p>	NEIN	-	-
E542	<p><b>Knochenphosphat</b></p> <p>Steht nicht in der EU-E-Code-Liste.</p>	NEIN	-	-
E543	<p><b>Calciumnatriumpolyphosphat</b></p> <p>Säureregulator. Salze der Phosphorsäure. Behindert die Mineralstoffaufnahme im Körper und kann den Magen übersäuern. Es ist noch umstritten, ob bei empfindlichen Kindern übernervöses Verhalten (Hyperaktivität) und Konzentrationsstörungen ausgelöst werden können. Kann zahlreiche Verunreinigungen enthalten.</p>	NEIN	-	-
E544	<p><b>Calciumpolyphosphat (Orthophosphorsäure)</b></p> <p>Säureregulator. Salze der Kieselsäure. Behindert die Mineralstoffaufnahme im Körper und kann den Magen übersäuern. Es ist noch umstritten, ob bei empfindlichen Kindern übernervöses Verhalten (Hyperaktivität) und Konzentrationsstörungen ausgelöst werden können. Kann zahlreiche Verunreinigungen (z.B. Arsen, Cadmium, Uran) enthalten.</p>	NEIN	-	-
E545	<p><b>Aluminiumpolyphosphat</b></p> <p>Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Säureregulator. Behindert die Mineralstoffaufnahme im Körper und kann den Magen übersäuern. Für Alzheimer Patienten vermeidbares Risiko. Es ist noch umstritten, ob bei empfindlichen Kindern übernervöses Verhalten (Hyperaktivität) und Konzentrationsstörungen ausgelöst werden können. Kann zahlreiche Verunreinigungen (z.B. Arsen, Cadmium, Uran) enthalten.</p>	NEIN	-	-
E550	<p><b>Natriumsilikat</b></p> <p>Trennmittel. Salze der natürlich vorkommenden Kieselsäure. Unbedenklicher Stoff.</p>	NEIN	-	-
E551	<p><b>Kieselsäure (Siliciumdioxid)</b></p> <p>Trennmittel.</p>	NEIN	-	-

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E552	<b>Calciumsilikat</b> Trennmittel.	NEIN	-	-
E553a	<b>Magnesiumsilikat</b> Trennmittel. Verursacht in Tierversuchen Nierenschäden.	NEIN	-	-
E553b	<b>Talkum</b> Hydratisiertes <i>E553a</i> . Muss laut Gesetz frei von Asbestfasern sein. Verstöße sind allerdings nicht auszuschliessen.	NEIN	-	-
E554	<b>Natriumaluminiumsilikat</b> Trennmittel. Für Alzheimer Patienten vermeidbares Risiko.	NEIN	-	-
E555	<b>Kaliumaluminiumsilikat</b> Trennmittel. Für Alzheimer Patienten vermeidbares Risiko.	NEIN	-	-
E556	<b>Calciumaluminiumsilikat</b> Trennmittel. Für Alzheimer Patienten vermeidbares Risiko.	NEIN	-	-
E558	<b>Bentonit</b> Trennmittel. Natürliches Tongestein, das als Verunreinigung geringe Mengen Blei (20mg/kg) und Arsen (2mg/kg) enthalten darf. Wird z.B. bei der Bierherstellung als Klärhilfsmittel verwendet.	NEIN	-	-
E559	<b>Aluminiumsilikat (Kaolin)</b> Trennmittel. Für Alzheimer Patienten vermeidbares Risiko.	NEIN	-	-
E570	<b>Stearinsäure (Fettsäure)</b> Emulgator, Überzugsmittel, Trennmittel. Unbedenkliche, natürliche Fettsäure, die auch als Stearat bezeichnet wird.	NEIN	-	-
E572	<b>Magnesiumstearat</b> Emulgator. Salz der Fettsäure.	NEIN	-	-
E574	<b>Gluconsäure (Gluconat)</b> Säuerungsmittel, Säureregulator, Stabilisator. Abführende Wirkung. Zuckerhaltig. Kommt in geringer natürlicher Menge im Honig vor, ist aber auch ein Säuerungsmittel für Limonaden.	NEIN	-	-
E575	<b>Glucono-Delta-Lacton</b> Säureregulator, Stabilisator. Abführende Wirkung. Im Backpulver als Triebmittel, in Wurst als Umrötebeschleuniger (wie auch <i>E250</i> ). Wird in Backfüllungen, Fischhalbkonserven und Puddingpulver als Säureregulator verwendet.	NEIN	-	-

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E576	<b>Natriumgluconat</b> Säuerungsmittel, Stabilisator, Rieselhilfsstoff. Salze der Gluconsäure. Abführende Wirkung. Zuckerhaltig.	NEIN	-	-
E577	<b>Kaliumgluconat</b> Säuerungsmittel, Stabilisator, Rieselhilfsstoff. Abführende Wirkung. Zuckerhaltig.	NEIN	-	-
E578	<b>Calciumgluconat</b> Säuerungsmittel, Stabilisator, Rieselhilfsstoff. Abführende Wirkung. Zuckerhaltig.	NEIN	-	-
E579	<b>Eisengluconat</b> Säuerungsmittel, Stabilisator, Rieselhilfsstoff. Abführende Wirkung. Zuckerhaltig. Färbungsmittel für Oliven.	NEIN	-	Oliven
E585	<b>Eisen-2-lactat</b> Farbstabilisator. Färbungsmittel für Oliven.	NEIN	-	Oliven
E620	<b>Glutaminsäure (Glutamat)</b> Geschmacksverstärker. Pflanzliches oder tierisches Eiweiß, durch Enzyme gewandelt. Allergieauslösend. Stand unter Verdacht, bei empfindlichen Menschen das "China-Restaurant-Syndrom" auszulösen, welches sich mit Schläfendruck, Kopfschmerzen und Steifheit im Nacken bemerkbar macht. Neuere Untersuchungen bestätigen dies jedoch nicht. Ein Fehlgeschmack wird unterdrückt und täuscht über die tatsächliche Qualität des Produktes hinweg. In Tierversuchen Fortpflanzungsstörungen. Die Verbraucher-Initiative Bonn fordert ein Verbot!	NEIN	-	-
E621	<b>Natriumglutamat (MSG oder Aji-no-moto oder Mono Nodium Glutamat)</b> Geschmacksverstärker. Pflanzliches oder tierisches Eiweiß, durch Enzyme gewandelt.	NEIN	-	Fertigsuppen, Chips, Feriggerichte
E622	<b>Kaliumglutamat</b> Geschmacksverstärker. Pflanzliches oder tierisches Eiweiß, durch Enzyme gewandelt. Allergieauslösend. Stand unter Verdacht, bei empfindlichen Menschen das "China-Restaurant-Syndrom" auszulösen, welches sich mit Schläfendruck, Kopfschmerzen und Steifheit im Nacken bemerkbar macht. Neuere Untersuchungen bestätigen dies jedoch nicht. Ein Fehlgeschmack wird unterdrückt und täuscht über die tatsächliche Qualität des Produktes hinweg. In Tierversuchen Fortpflanzungsstörungen.	NEIN	-	-

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E623	<p><b>Kalziumglutamat</b> Geschmacksverstärker. Pflanzliches oder tierisches Eiweiß, durch Enzyme gewandelt. Allergieauslösend. Stand unter Verdacht, bei empfindlichen Menschen das "China-Restaurant-Syndrom" auszulösen, welches sich mit Schläfendruck, Kopfschmerzen und Steifheit im Nacken bemerkbar macht. Neuere Untersuchungen bestätigen dies jedoch nicht. Ein Fehlgeschmack wird unterdrückt und täuscht über die tatsächliche Qualität des Produktes hinweg. In Tierversuchen Fortpflanzungsstörungen, Veränderungen des Gehirns und der Leber und vermehrte Harnsäurebildung (zuviel Harnsäure kann beim Menschen Gichtanfälle auslösen). Wird in vielen Fertiggerichten und Würzmitteln (z.B. Sojasosse) eingesetzt. Wirkt nur zusammen mit Salz, daher sind viele Fertiggerichte so salzhaltig.</p>	NEIN	-	Fertiggerichte, Würzmittel
E624	<p><b>Ammoniumglutamat</b> Geschmacksverstärker. Pflanzliches oder tierisches Eiweiß, durch Enzyme gewandelt. Allergieauslösend. Stand unter Verdacht, bei empfindlichen Menschen das "China-Restaurant-Syndrom" auszulösen, welches sich mit Schläfendruck, Kopfschmerzen und Steifheit im Nacken bemerkbar macht. Neuere Untersuchungen bestätigen dies jedoch nicht. Ein Fehlgeschmack wird unterdrückt und täuscht über die tatsächliche Qualität des Produktes hinweg. In Tierversuchen Fortpflanzungsstörungen.</p>	NEIN	-	-
E625	<p><b>Magnesiumglutamat</b> Geschmacksverstärker. Pflanzliches oder tierisches Eiweiß, durch Enzyme gewandelt. Allergieauslösend. Stand unter Verdacht, bei empfindlichen Menschen das "China-Restaurant-Syndrom" auszulösen, welches sich mit Schläfendruck, Kopfschmerzen und Steifheit im Nacken bemerkbar macht. Neuere Untersuchungen bestätigen dies jedoch nicht. Ein Fehlgeschmack wird unterdrückt und täuscht über die tatsächliche Qualität des Produktes hinweg. In Tierversuchen Fortpflanzungsstörungen, Veränderungen des Gehirns und der Leber und vermehrte Harnsäurebildung (zuviel Harnsäure kann beim Menschen Gichtanfälle auslösen). Wird in vielen Fertiggerichten und Würzmitteln (z.B. Sojasosse) eingesetzt. Wirkt nur zusammen mit Salz, daher sind viele Fertiggerichte so salzhaltig.</p>	NEIN	-	Geschmacksverstärker sind umstritten, gesundheitlich bedenklich und meist unnötig. In der Schweiz nur als Sammelbegriff ohne E-Nummern.
E626	<p><b>Guanylsäure (Guanylat)</b> Geschmacksverstärker. Wird beim Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt. Ansonsten unbedenklicher Geschmacksverstärker.</p>	NEIN	-	-

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E627	<b>Natriumguanylat</b> Geschmacksverstärker. Wirkt etwa 10 bis 20 mal stärker als Glutaminsäure. Wird beim Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt. Ansonsten unbedenklicher Geschmacksverstärker.	NEIN	-	-
E628	<b>Kaliumguanylat</b> Geschmacksverstärker. Wirkt etwa 10 bis 20 mal stärker als Glutaminsäure. Wird beim Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt. Ansonsten unbedenklicher Geschmacksverstärker.	NEIN	-	-
E629	<b>Calciumguanylat</b> Geschmacksverstärker. Wirkt etwa 10 bis 20 mal stärker als Glutaminsäure. Wird beim Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt. Ansonsten unbedenklicher Geschmacksverstärker.	NEIN	-	-
E630	<b>Inosinsäure (Inosinat)</b> Geschmacksverstärker. Wirkt etwa 10 bis 20 mal stärker als Glutaminsäure. Wird beim Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt. Ansonsten unbedenklicher Geschmacksverstärker.	NEIN	-	-
E631	<b>Natriuminosinat</b> Geschmacksverstärker. Wirkt etwa 10 bis 20 mal stärker als Glutaminsäure. Wird beim Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt. Ansonsten unbedenklicher Geschmacksverstärker.	NEIN	-	-
E632	<b>Kaliumosinat</b> Geschmacksverstärker. Wirkt etwa 10 bis 20 mal stärker als Glutaminsäure. Wird beim Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt. Ansonsten unbedenklicher Geschmacksverstärker.	NEIN	-	-
E633	<b>Calciuminosinat</b> Geschmacksverstärker. Wirkt etwa 10 bis 20 mal stärker als Glutaminsäure. Wird beim Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt. Ansonsten unbedenklicher Geschmacksverstärker.	NEIN	-	-
E634	<b>Calcium-5-Ribonucleotid</b> Geschmacksverstärker.	NEIN	-	-
E635	<b>Natrium-5-Ribonucleotid</b> Geschmacksverstärker.	NEIN	-	-

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E636	<b>Maltol</b> Geschmacksverstärker, der den Geschmackseindruck "Karamel" vermitteln und den süßen Geschmack steigert.	NEIN	-	-
E637	<b>Ethylmaltol</b> Geschmacksverstärker. Stärkere geschmacksgebende Wirkung als E636 (Maltol). Mögliches Risiko für Thalassämie-Patienten. Speziell für gesüßte Produkte.	NEIN	-	Kuchen, Dessert
E640	<b>Glycine</b> Geschmacksverstärker. Intensiviert den Geschmack von Süßstoffen.	NEIN	-	-
E900	<b>Dimethylpolysiloxan (Silikonöl)</b> Schaumverhütungsmittel.	NEIN	-	-
E901	<b>Bienenwachs</b> Natürliches und unbedenkliches Trenn- und Überzugsmittel.	NEIN	-	Honigwaben
E902	<b>Candelillawachs</b> Unbedenkliches Trenn- und Überzugsmittel. Wird aus einer mexikanischen Wolfsmilchpflanze gewonnen.	NEIN	-	-
E903	<b>Carnaubawachs</b> Unbedenkliches Trenn- und Überzugsmittel. Wird aus den Blättern der Carnaupalme gewonnen.	NEIN	-	-
E904	<b>Schellack</b> Trenn- und Überzugsmittel. Wird aus den Ausscheidungen der Gummischild-Lacklaus gewonnen.	NEIN	-	-
E905	<b>Paraffin</b> Trenn- und Überzugsmittel. Wird aus Erdöl gewonnen.	NEIN	-	-
E906	<b>Benzoeharz</b> Trenn- und Überzugsmittel. Harz des Benzoabaumes.	NEIN	-	-
E907	<b>Kristalline Wachse</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Trenn- und Überzugsmittel.	NEIN	-	-
E910	<b>L-Cystein</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Natürlicher Eiweißbaustein.	NEIN	-	-
E912	<b>Montansäureester</b> Überzugsmittel. Aus Braunkohle extrahierte Pflanzenwachse. Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten. Schale nicht mitessen!	NEIN	-	-



## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E913	<b>Lanolin (Schafwollfett)</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Wird beim Aufbereiten von Schafwolle aus dem Wollfett gewonnen.	NEIN	-	-
E914	<b>Polyethylenwachsoxidate</b> Überzugsmittel. Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten.	NEIN	-	-
E915	<b>Ester des Kollophoniums</b> Synthetischer Stoff, mit Bestandteilen des Harzes von Nadelbäumen. Allergien sind möglich.	NEIN	-	-
E920	<b>Cystein</b> Mehlbehandlungsmittel. Eiweißbaustein aus Schweineborsten oder Menschenhaar. Ermöglicht eine genauere Einstellung von Form und Größe von Keksen, oder die Aufarbeitung überalteter Teige.	NEIN	-	-
E921	<b>L-Cystin</b> Mehlbehandlungsmittel. Eiweißbaustein aus Schweineborsten oder Menschenhaar. Ermöglicht eine genauere Einstellung von Form und Größe von Keksen, oder die Aufarbeitung überalteter Teige.	NEIN	-	-
E924	<b>Kaliumbromat</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste.	NEIN	-	-
E925	<b>Chlor</b> Aggressives Gas, das zur Trinkwasserentkeimung eingesetzt wird. Dabei können sich chlorierte organische Verbindungen bilden, die krebserregend sind. Der Chlorgehalt in Trinkwasser kann beim Wasserwerk erfragt werden. Aufnahme auch durch die Haut!	NEIN	-	Trinkwasser
E926	<b>Chlordioxid</b> Aggressives Gas, das zur Trinkwasserentkeimung eingesetzt wird. Dabei können sich chlorierte organische Verbindungen bilden, die krebserregend sind. Der Chlorgehalt im Trinkwasser kann beim Wasserwerk erfragt werden. Aufnahme auch durch die Haut!	NEIN	-	Trinkwasser
E927	<b>Carbamid</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Stabilisator.	NEIN	-	Kaugummi ohne Zuckerzusatz
E928	<b>Benzolperoxid</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste.	-	-	-
E938	<b>Argon</b> Treibgas.	-	-	-

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E939	<b>Helium</b> Treibgas.	-	-	-
E941	<b>Stickstoff</b> Treibgas, Kontaktgefriermittel.	-	-	-
E942	<b>Distickstoffmonoxid (Lachgas)</b> Treibgas.	-	-	-
E948	<b>Sauerstoff</b> Treibgas.	-	-	-
E950	<b>Acesulfam K</b> Synthetischer Süßstoff, Geschmackverstärker. Nach Angabe des Herstellers völlig unbedenklich. Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) beruft sich bei der Prüfung überwiegend auf diese Angaben, die der Öffentlichkeit nicht zugänglich sind. Es existieren kaum unabhängige Untersuchungen! In Tierversuchen kommt es zu einem geringen Übertritt in die Plazenta und die Milch von Muttertieren. Die Weltgesundheitsorganisation hat eine duldbare tägliche Aufnahmemenge von <b>15mg/kg</b> Körpergewicht festgelegt. Das sind für einen 70kg schweren Menschen ca. 3 Liter Limonade.	NEIN	-	-
E951	<b>Aspartam</b> Synthetischer Süßstoff, Geschmackverstärker aus Eiweissbausteinen. Aspartame stehen in dringendem Verdacht, vor allem bei gleichzeitigem Süßwarenkonsum das Nervensystem zu beeinträchtigen (ruft z. B. Angstgefühle hervor). Problematisch für Patienten mit Phenylketonurie (angeborener Enzymdefekt). Bei empfindlichen Menschen sind Kopfschmerzen, Benommenheit, Gedächtnisverlust, Sehstörungen und allergische Reaktionen möglich. Menschen mit der angeborenen Stoffwechselerkrankung Phenylketonurie (PKU) dürfen Aspartam nicht essen. Aspartam kann (bis zu 1%) den gesundheitsschädlichen Stoff Diketopiperazin enthalten. Diese Verunreinigung kann beim Erwärmen von Speisen, die Aspartam enthalten, entstehen. Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) hat eine duldbare tägliche Aufnahmemenge von <b>40mg/kg</b> Körpergewicht festgelegt. Das sind für einen 70kg schweren Menschen ca. 155 Tabletten pro Tag, wenn eine Tablette 18mg Aspartam enthält oder 4,5 Liter eines kalorienarmen Erfrischungsgetränk.	NEIN	-	-

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E952	<p><b>Cyclamat</b> (Cyclohexansulfamidsäure)</p> <p>Synthetischer Süßstoff. Ursprünglich als Rostschutzmittel verwendet. Wird von manchen Menschen in Cyclohexylamin umgewandelt, ein Schädlingsbekämpfungsmittel. In Tierversuchen schädigt Cyclohexylamin Hoden und Spermien. Vermindert die Fruchtbarkeit. Cyclamat kann in den Mutterkuchen und in die Muttermilch gelangen. In den USA verboten. Der Krebsverdacht konnte in Deutschland nicht bestätigt werden. Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) hat eine duldbare tägliche Aufnahmemenge von <b>11mg/kg</b> Körpergewicht festgelegt. Das sind für einen 70kg schweren Menschen ca. 11 Tabletten pro Tag, wenn eine Tablette 70mg Cyclamat enthält.</p>	NEIN	-	-
E953	<p><b>Isomalt</b> (Palatinit)</p> <p>Synthetischer Süßstoff. Haushaltszucker. Wirkt abführend, wobei die Dosis in entsprechenden Diät-Lebensmitteln recht schnell erreicht ist. Greift nicht die Zähne an. Höchstdosis: <b>50g</b> (mittlere Tagesdosis).</p>	NEIN	-	-
E954	<p><b>Saccharin</b></p> <p>Synthetischer Stoff mit einer starken Süßkraft. Kann bei hohen Konzentrationen metallischen Beigeschmack hervorrufen. Darf als Verunreinigung Toluolsulfonamid enthalten, das auch als Weichmacher und Pilzbekämpfungsmittel in der Landwirtschaft verwendet wird und in Tierversuchen krebsauslösend wirkt. In den USA mussten mit Saccharin gesüßte Produkte den Hinweis tragen, dass durch die Fütterung von Saccharin in tierversuchen Krebs ausgelöst wird. Vorsicht bei Blasenerkrankungen oder Arzneimittelinnahme. Mit bestimmten Medikamenten bzw. einigen Umweltgiften wird die Blasenschleimhaut geschädigt. In der Schweinemast wird es als appetitstimulierendes Mittel eingesetzt! Saccharin fördert die Gewichtszunahme stärker als Zucker! Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) hat eine duldbare tägliche Aufnahmemenge von <b>5mg/kg</b> Körpergewicht festgelegt. Das sind z.B. für einen 70kg schweren Menschen ca 21 Süsstofftabletten pro Tag, wenn eine Tablette 16,5mg Saccharin enthält.</p>	NEIN	-	-
E957	<p><b>Thaumatococcus</b></p> <p>Süßstoff, Geschmackverstärker.</p>	-	-	-
E959	<p><b>Neohesperidin DC</b></p> <p>Süßstoff, Geschmackverstärker. Unbedenklichkeit wurde nicht genügend bestätigt. Höchstdosis: <b>5mg/kg</b> Körpergewicht (mittlere Tagesdosis).</p>	-	-	-

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E965	<b>Maltit (Maltitsirup)</b> Süßstoff, Feuchteregulator. Wird aus Mais- und Kartoffelstärke gewonnen. Wirkt abführend. Greift die Zähne nicht so an wie Zucker (Zahnfreundlich). Für Diabetiker nicht zu empfehlen! Höchstdosis: <b>30g - 50g</b> , Kinder: <b>20g</b> (mittlere Tagesdosis).	-	-	-
E966	<b>Lactit (Lacty)</b> Süßstoff. Wird aus Milchzucker gewonnen. Wirkt abführend. Greift die Zähne nicht so an wie Zucker (Zahnschonend). Für Diabetiker geeignet. Höchstdosis: <b>40g</b> (mittlere Tagesdosis).	-	-	-
E967	<b>Xylit</b> Süßstoff. Gewinnung aus Holz, Abfälle der Landwirtschaft (Haferspelze, Baumwollhülsen). Wirkt abführend. Für die Zähne nicht schädlich. Für Diabetiker geeignet. Höchstdosis: <b>50g</b> (mittlere Tagesdosis).	-	-	-
E999	<b>Quillajaextrakt</b> Schaummittel. Gewinnung aus der Rinde des Quillaja-Baums. Enthält Saponine (Blutgifte). War daher lange Zeit in Deutschland verboten, doch jetzt durch die EG wieder erlaubt.	NEIN	-	Aromatisierte, nichtalkoholische Getränke auf Wasserbasis
E1105	<b>Lysozym</b> Konservierungsmittel. Gewinnung aus Eiklar oder aber Gentechnisch. Allergische Reaktionen möglich.	NEIN	-	Schnittkäse
E1200	<b>Polydextrose</b> Füllstoff, Feuchteregulator. Wirkt abführend. Höchstdosis: <b>90g</b> (mittlere Tagesdosis).	NEIN	-	-
E1201	<b>Polyvinylpyrrolidon</b> Flockungsmittel. Wird nach der Anwendung weitestgehend wieder entfernt.	NEIN	-	-
E1202	<b>Polyvinylpolypyrrolidon</b> Flockungsmittel. Wird nach der Anwendung weitestgehend wieder entfernt.	NEIN	-	-
E1400	<b>Dextrin</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Verdickungsmittel. Gewinnung aus gerösteter Mais- oder Kartoffelstärke. Auch als Trägerstoff für Aromen verwendet.	NEIN	-	-
E1401	<b>Modifizierte Stärke</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Verdickungsmittel.	NEIN	-	-
E1402	<b>Alkalisch modifizierte Stärke</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Verdickungsmittel.	NEIN	-	-

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E1403	<b>Gebleichte Stärke</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Verdickungsmittel.	NEIN	-	-
E1404	<b>Oxidativ abgebaute Stärke</b> Verdickungsmittel.	-	-	Stärke
E1410	<b>Monostärkephosphat</b> Verdickungsmittel, Überzugsmittel.	-	-	-
E1412	<b>Distärkephosphat</b> Verdickungsmittel, Überzugsmittel.	-	-	-
E1413	<b>Phosphatiertes Distärkephosphat</b> Verdickungsmittel, Überzugsmittel.	-	-	-
E1414	<b>Acetyliertes Distärkephosphat</b> Verdickungsmittel, Überzugsmittel.	-	-	-
E1420	<b>Acetylierte Stärke (Monostärkeacetat)</b> Verdickungsmittel, Überzugsmittel.	-	-	-
E1421	<b>Acetylierte Stärke (Monostärkeacetat)</b> Verdickungsmittel, Überzugsmittel.	-	-	-
E1422	<b>Acetyliertes Distärkeadipat</b> Verdickungsmittel, Überzugsmittel.	-	-	-
E1423	<b>Acetyliertes Distärkeglycerin</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Verdickungsmittel, Überzugsmittel.	-	-	-
E1430	<b>Distärkeglycerin</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Stärke.	-	-	-
E1440	<b>Hydroxypropylstärke</b> Verdickungsmittel. Kann in geringen Mengen Verunreinigungen enthalten. In Tierversuchen traten akute Nierenschädigungen bei Überdosierung und Magnesiummangel auf.	-	-	-
E1441	<b>Hydroxypropyldistärkeglycerin</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Verdickungsmittel. Kann in geringen Mengen Verunreinigungen enthalten. In Tierversuchen traten akute Nierenschädigungen bei Überdosierung und Magnesiummangel auf.	-	-	-

## LISTE DER E-NUMMERN (LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE)

E-NUMMER	INFORMATION	GEFAHR	FARBE	VORKOMMEN
E1442	<b>Hydroxypropyldestärkephosphat</b> Verdickungsmittel. Kann in geringen Mengen Verunreinigungen enthalten. In Tierversuchen traten akute Nierenschädigungen bei Überdosierung und Magnesiummangel auf.	-	-	-
E1450	<b>Stärkenatriumoctenylsuccinat</b> Verdickungsmittel. Kann in geringen Mengen Verunreinigungen enthalten. In Tierversuchen traten akute Nierenschädigungen bei Überdosierung und Calciumüberschuß auf.	-	-	-
E1505	<b>Triethylcitrat</b> Trägerstoff.	-	-	Eiklarpulver
E1510	<b>Ethanon</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste.	-	-	-
E1517	<b>Glycerintriacetat (Triacetin)</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste. Trägerstoff.	-	-	-
E1518	<b>Glycerintriacetat (Triacetin)</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste.	-	-	-
E1520	<b>Propylenglykol</b> Steht nicht in der EU-E-Code-Liste.	-	-	-