

Antioxidationsmittel:

E 300 E 301 E 302	Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Calciumascorbat	Vitamin C, Salze der Ascorbinsäure
E 304	Ascorbylpalmitat, Ascorbylstearat	Fettsäureester der Ascorbin- säure, löslich und wirksam in Fetten
E 310 E 311 E 312	Propylgallat, Octylgallat, Dodecylgallat	Verbindungen der Gallussäure, synthetische Antioxidantien

Geschmacksverstärker:

	Glutaminsäure, Natriumglutamat	Glutamat, Würzmittel zur Geschmacksverstärkung
E 626 E 627	Guanylsäure, Dinatriumgu- anylat	Guanylate, in Würzmitteln, stärker wirksam als E 620 bis E 625
E 630 E 631	Inosinsäure, Dinatriumino- sinat	Inosinate, in Würzmitteln, stärker wirksam als E 620 bis E 625

Süßstoffe*:

E 954	Saccharin	künstlicher Süßstoff
E 955	Sucralose	neuer künstlicher Süßstoff
E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	neuer Süßstoff, Verbindung von E 950 mit E 951

*) Verwendung muss immer in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung eines Lebensmittels kenntlich gemacht werden!

Verdickungsmittel:

E 406	Agar-Agar	aus Algenarten gewonnen
E 407	Carrageen	aus Algenarten gewonnen
E 410	Johannisbrotkernmehl	aus Samen der Tropenfrucht (Johannisbrot)
E 412	Guarkernmehl	aus Samen trop. Früchte
E 413	Traganth	aus Harzen trop. Sträucher

Stabilisatoren:

E 450 E 451 E 452	Salze der Di-, Tri- und Poly- phosphorsäuren	
E 300 E 301 E 302	Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Calciumascorbat	*) Kann aus verschiedenen technologischen Gründen eingesetzt werden (siehe Antioxidationsmittel)
E 330	Citronensäure	*) Kann aus verschiedenen technologischen Gründen eingesetzt werden (siehe Säuerungsmittel)



Lebensmittelzusatzstoffe Eine Übersicht nach E-Nummern

Impressum

Herausgeber: Landesamt für Landwirtschaft,
Lebensmittelsicherheit und
Fischerei Mecklenburg-Vorpommern
Thierfelderstraße 18
18059 Rostock

Telefon: 0381/40 35 - 0

Telefax: 0381/400 15 10

Mail: poststelle@lallf.mvnet.de

Homepage: www.lallf.de

Herstellung: Janner & Schöne Medien GmbH

Ausgabe: August 2015

**Mecklenburg
Vorpommern** 

Landesamt für Landwirtschaft,
Lebensmittelsicherheit und Fischerei

Was ist ein Zusatzstoff?

Zusatzstoffe sind Stoffe, die Lebensmitteln zugesetzt werden, um ihre Beschaffenheit zu beeinflussen oder bestimmte Eigenschaften oder Wirkungen zu erzielen. Sie sind unentbehrliche Helfer für weite Bereiche der Lebensmittelverarbeitung. Sie dienen unter anderem dazu, die vom Verbraucher gewünschte Haltbarkeit der Lebensmittel zu garantieren oder steigern die Attraktivität (z.B. Aussehen, Geschmack) von Lebensmitteln und verbessern so die Nutzbarkeit und damit die Lebensqualität.

Verwendungsbedingungen von Zusatzstoffen

Die Verwendung von Zusatzstoffen ist europaweit geregelt und unterliegt einer Zulassungspflicht. Das nennt man „Verbotsprinzip mit Erlaubnisvorbehalt“. Um zugelassen zu werden muss ein Zusatzstoff drei Voraussetzungen erfüllen:

- ⊗ er muss gesundheitlich unbedenklich sein
- ⊗ er muss technologisch notwendig sein
- ⊗ der Verbraucher darf durch die Verwendung des Zusatzstoffes nicht getäuscht werden

Nach wie vor sind die Informationen über die Zweckmäßigkeit und Notwendigkeit von Zusatzstoffen nicht im Bewusstsein der Öffentlichkeit verankert, so dass ein großer Teil der Bevölkerung Lebensmittelzusatzstoffe, trotz ihrer Vorteile, ablehnt.

Ihre Verwendung sollte deshalb nur nach dem Motto erfolgen: **„So wenig wie möglich, aber so viel wie nötig“**

Wofür stehen die E-Nummern?

Hinter jeder E-Nummer steckt ein bestimmter Zusatzstoff. Das „E“ steht für Europa oder auch für „essbar“ („edible“) und charakterisiert in Verbindung mit einer Nummer einen bestimmten Stoff. Die E-Nummern sind, anders als die chemischen Bezeichnungen, für die einzelnen Stoffe, knapp und klar und in jeder Sprache eindeutig.

Klassennamen von Zusatzstoffen

Zusatzstoffe werden nach Klassen unterteilt. Der Klassenname beschreibt die Funktion des Zusatzstoffes (z.B. Farbstoff, Stabilisator, usw.).

(DE) Zutaten: Schweinefleisch (83%), Wasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250), Stabilisator(E407), Antioxidationsmittel (E301).

Beispiel eines Zutatenverzeichnisses mit verschiedenen Zusatzstoff-Klassen und E-Nummern

Die Zusatzstoffe können folgenden Klassen bzw. technologischen Zwecken zugeordnet werden:

Antioxidationsmittel	Säuerungsmittel
Backtriebmittel	Säureregulator
Komplexbildner	Schaummittel
Emulgator	Schaumverhüter
Farbstoff	Schmelzsatz
Festigungsmittel	Stabilisator
Farbstabilisator	Süßstoffe
Geliermittel	Treibgas, Schutzgas
Geschmacksverstärker	Verdickungsmittel
Konservierungsstoffe	Feuchthaltemittel
Mehlbehandlungsmittel	Überzugsmittel

Übersicht häufig verwendeter Zusatzstoffe

Die folgenden Tabellen geben einen Überblick zugelassener Zusatzstoffe. Eine vollständige Liste ist beispielsweise unter folgenden Links einsehbar:

<http://www.zusatzstoffe-online.de/home/>
<http://www.bmel.de>

Farbstoffe

Nr.	Bezeichnung	Erläuterungen
E 100	Kurkumin	Naturfarbstoff, orangegelb
E 110	Gelborange S	synth. Azofarbstoff
E 120	Echtes Karmin	Naturfarbstoff, rot
E 124	Cochenillerot A	synth. Azofarbstoff, rot
E 131	Patentblau V	synthet. Triphenylmethanfarbstoff, hellblau
E 151	Brillantschwarz BN	synth. Azofarbstoff
E 160a	Carotine, gemischte Carotine, Beta-Carotin	Pro-Vitamin A, orangegelb, natürlich, naturidentisch hergestellt
E 160c	Paprikaextrakt, Capsanthin, Capsorubin	Naturfarbstoff aus Paprika, orangerot

Konservierungsstoffe

E 200	Sorbinsäure	kommt in Vogelbeeren vor
E 210	Benzoessäure	kommt in Preiselbeeren vor
E 220	Schwefeldioxid	schweflige Säure
E 230	Biphenyl	nur zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten
E 235	Natamycin	Antibiotikum gegen Schimmel bei Käse
E 249	Kaliumnitrit	für Nitritpökelsalzherstellung
E 250	Natriumnitrit	für Nitritpökelsalzherstellung
E 251	Natriumnitrat	Salpeter zum Pökeln
E 252	Kaliumnitrat	

Säuerungsmittel (Organische Säuren)

E 260	Essigsäure	ältestes Konserv.-mittel neben Rauch und Salz
E 270	Milchsäure	kommt in saurer Milch und Sauerkraut vor, wird mikrobiologisch hergestellt
E 330	Citronensäure	Fruchtsäure, wird mikrobiologisch gewonnen