

Zusatzstoffe nach ihren E-Nummern

In dieser Liste sind die Zusatzstoffe aufgeführt, die zurzeit EU-weit verwendet werden dürfen.

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

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Wirkungen Klassen	Erläuterungen
E 100	Kurkumin	F	Naturfarbstoff, orangegelb
E 101	Riboflavin, Riboflavin-5´-Phosphat	F, Vit	Vitamin B2, kommt in der Milch vor, gelb
E 102	Tartrazin	F	synthetischer Azofarbstoff, gelb
E 104	Chinolingelb	F	synthetischer Farbstoff, grüngelb
E 110	Gelborange S	F	synthetischer Azofarbstoff
E 120	Echtes Karmin	F	Naturfarbstoff, rot
E 122	Azorubin	F	synthetischer Azofarbstoff rot
E 123	Amaranth	F	synthetischer Azofarbstoff, rot
E 124	Cochenillerot A	F	synthetischer Azofarbstoff, rot
E 127	Erythrosin	F	synthetischer Farbstoff, rot
E 128	Rot 2G	F	synthetischer Farbstoff für ausländische cerealienhaltige Wurstwaren
E 129	Allurarot AC	F	synthetischer Farbstoff , rot
E 131	Patentblau V	F	synthetischer Triphenylmethanfarbstoff, hellblau
E 132	Indigotin I	F	natürlich, doch leicht veränderter Farbstoff, dunkelblau
E 133	Brillantblau FCF	F	synthetischer Farbstoff, hellblau
E 140	Chlorophylle	F	Naturfarbstoff, Blattgrün Chlorophylline
E 141	kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle, kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline	F	Kupferchlorophylle, Kupferverbindung des Blattgrüns, stabiler als E 140
E 142	Grün S	F	synthetischer Triphenylmethanfarbstoff
E 150a E 150b E 150c E 150d	Einfaches Zuckerkulör Sulfitlaugen-Zuckerkulör Ammoniak-Zuckerkulör Ammonsulfit-Zuckerkulör	F	gebrannter Zucker, Karamel, braun
E 151	Brillantschwarz BN	F	synthetischer Azofarbstoff

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Wirkungen Klassen	Erläuterungen
E 153	Pflanzkohle	F	Holzkohle, schwarz
E 154	Braun FK	F	synthetischer Farbstoff für englische Räucherfische
E 155	Braun HT	F	synthetischer Farbstoff für Süßwaren
E 160a	Carotine, gemischte Carotine, Beta-Carotin	F, Vit	Pro-Vitamin A, orangegelb natürlich naturidentisch hergestellt
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	F	Naturfarbstoff aus Pflanzensamen, gelb bis orange
E 160c	Paprikaextrakt Capsanthin, Capsorubin	F	Naturfarbstoff aus Paprika, orangerot
E 160d	Lycopin	F	Naturfarbstoff aus Tomatenschalen, rot
E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	F	naturidentisch hergestellt, orangerot
E 160f	Beta-apo-8'-Carotin- säure- ethylester (C 30)	F, Vit	Ester vom E 160 e, orangerot bis gelb, vitaminwirksam
E 161b	Lutein	F	Blütenfarbstoff, gelb
E 161g	Canthaxanthin	F	naturidentisch hergestellt, orangerot
E 162	Beetenrot	F	aus Roten Beten gewonnen, rotviolett
E 163	Anthocyane	F	aus Rotwein-Trestern, rot, blau, braun
E 170	Calciumcarbonat	F, Min, Tr, SR	Mineralstoff, Kreide, Kalk, weiß
E 171	Titandioxid	F	weißes Farbpigment
E 172	Eisenoxide und -hydroxide	F	gelbe, rote und schwarze Farbpigmente
E 173	Aluminium	F	Metall-Pigmente
E 174	Silber	F	Metall-Pigmente
E 175	Gold	F	Metall-Pigmente
E 180	Litholrubin BK	F	rotes Farbpigment, nur für Käserinde
E 200	Sorbinsäure	K	kommt in Vogelbeeren vor
E 202	Kaliumsorbit	K	Salze der Sorbinsäure E 200
E 203	Calciumsorbit		
E 210	Benzoessäure	K	kommt in Preiselbeeren vor
E 211	Natriumbenzoat	K	Salze der Benzoessäure E 210
E 212	Kaliumbenzoat		
E 213	Calciumbenzoat		
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat	K	Para-Hydroxybenzoessäure-Ester
E 215	Natriumethyl-p- PHB-ester hydroxybenzoat		
E 216	Propyl-p-hydroxybenzoat		
E 217	Natriumpropyl-p-hydroxybenzoat		
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat		
E 219	Natriummethyl-phydroxybenzoat		
E 220	Schwefeldioxid	K, A, FS	schweflige Säure

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Wirkungen Klassen	Erläuterungen
E 221 E 222 E 223 E 224 E 226 E 227 E 228	Natriumsulfit Natriumhydrogensulfit Natriummetabisulfit Kaliummetabisulfit Calciumsulfid Calciumbisulfit Kaliumbisulfit	K, A, FS	Salze der schwefligen Säure E 220
E 230	Biphenyl	K	nur zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten
E 231 E 232	Orthophenylphenol Natriumorthophenylphenol	K	nur zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten
E 234	Nisin	K	natürlich vorkommendes Antibiotikum
E 235	Natamycin	K	Antibiotikum gegen Schimmel bei Käse
E 239	Hexamethylentetramin	K	nur gegen Spätblähung von italienischem Hartkäse
E 242	Dimethyldicarbonat	K	zur Verhinderung von Gärhefen bei der Getränkeabfüllung
E 249	Kaliumnitrit	K, FS	für Nitritpökelsalzherstellung
E 250	Natriumnitrit	K, FS	für Nitritpökelsalzherstellung
E 251 E 252	Natriumnitrat Kaliumnitrat	K, FS	Salpeter zum Pökeln
E 260	Essigsäure	S, K	ältestes Konservierungsmittel neben Rauch und Salz
E 261 E 262	Kaliumacetat Natriumacetat Natriumdiacetat	SR, K	Salze der Essigsäure E 260
E 263	Calciumacetat	SR, K, FE	
E 270	Milchsäure	S, K, FS	kommt in saurer Milch und Sauerkraut vor, wird mikrobiologisch hergestellt
E 280 E 281 E 282 E 283	Propionsäure Natriumpropionat Calciumpropionat Kaliumpropionat	K	nur zur Konservierung von Brot und anderen Backwaren
E 284 E 285	Borsäure Natriumtetraborat, Borax	K	nur zur Konservierung von echtem Kaviar
E 290	Kohlendioxid	S, K, TG, B	Kohlensäure, gasförmig, Treibgas
E 296	Apfelsäure	S, FS	natürlich vorkommende Fruchtsäure, synthetisch hergestellt
E 297	Fumarsäure	S	natürlich vorkommende Fruchtsäure, synthetisch hergestellt
E 300 E 301 E 302	(L-) Ascorbinsäure Natriumascorbat Calciumascorbat	A, FS, S, M, Vit	Vitamin C, Salze der Ascorbinsäure
E 304	Ascorbylpalmitat Ascorbylstearat	A, FS, E, Vit	Fettsäureester der Ascorbinsäure, löslich und wirksam in Fetten
E 306 E 307 E 308 E 309	Stark-tocopherolhaltige Extrakte Alpha-Tocopherol Gamma-Tocopherol Delta-Tocopherol	A, FS, Vit	Vitamin E, natürliche oder naturidentische Antioxidantien
E 310 E 311 E 312	Propylgallat Octylgallat Dodecylgallat	A	Verbindungen der Gallussäure, synthetische Antioxidantien

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Wirkungen Klassen	Erläuterungen
E 315 E 316	Isoascorbinsäure Natriumisoascorbat	A, FS, C	Isomere der Ascorbinsäure, nur geringe Vitaminwirkung
E 320 E 321	Butylhydroxyanisol, BHA Butylhydroxytoluol, BHT	A	besonders stark wirkende Antioxidantien
E 322	Lecithine	E, A, M, St	natürlich, aus rohen Speisefetten isoliert
E 325 E 326 E 327	Natriumlactat Kaliumlactat Calciumlactat	SR, SS, Fe	Salze der Milchsäure E 270
E 330	Citronensäure	S, C, FS	Fruchtsäure, wird mikrobiologisch gewonnen
E 331 E 332 E 333	Mononatriumcitrat Dinatriumcitrat Trinatriumcitrat Monokaliumcitrat Trikaliumcitrat Monocalciumcitrat Dicalciumcitrat Tricalciumcitrat	SR, SS, FS, C	Salze der Zitronensäure E 330
E 334	(L+)-Weinsäure	S, FS, C	Fruchtsäure, aus Weinrückständen gewonnen
E 335 E 336 E 337	Mononatriumtartrat Dinatriumtartrat Monokaliumtartrat Dikaliumtartrat Kaliumnatriumtartrat	SR, B, St	Salze der (L+)-Weinsäure E 334
E 338	Phosphorsäure	S, SR	Orthophosphorsäure, Monophosphorsäure
E 339 E 340 E 341	Mononatriumphosphat Dinatriumphosphat Trinatriumphosphat Monokaliumphosphat Dikaliumphosphat Trikaliumphosphat Monocalciumphosphat Dicalciumphosphat Tricalciumphosphat	S, SR, C, SS, A, M, FS, Tr, Fe	Phosphate, Salze der Orthophosphorsäure E 338
E 350 E 351 E 352	Natriummalat Natriumhydrogenmalat Kaliummalate Calciummalat Calciumhydrogenmalat	SR	Salze der Apfelsäure E 296
E 353	Metaweinsäure	St	Polymerisierte Weinsäure E 334
E 354	Calciumtartrat	Fe	Salz der Weinsäure E 334
E 355 E 356 E 357	Adipinsäure Natriumadipat Kaliumadipat	S, SR, GV	Säureregulatoren, Kochsalzersatz
E 363	Bernsteinsäure	S	Fruchtsäure, synthetisch hergestellt, Kochsalzersatz
E 380	Triammoniumcitrat	SR, FS	Salze der Zitronensäure E 330
E 385	Calciumdinatrium-ethylendiamintetraacetat EDTA	A, C, FS	Komplexbildner, verhütet Verfärbungen bei Gemüsekonserven, Fischen und Garnelen
E 400	Alginsäure	V, G, Ü	Verdickungs- und Geliermittel, aus Algenarten gewonnen

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Wirkungen Klassen	Erläuterungen
E 401 E 402 E 403 E 404	Natriumalginat Kaliumalginat Ammoniumalginat Calciumalginat	V, G, Ü	Verbindungen der Alginsäure E 400
E 405	Propylenglycolalginat	V, E	Ester der Alginsäure E 400
E 406	Agar-Agar	G	aus Algenarten gewonnen
E 407	Carrageen	G, V	aus Algenarten gewonnen
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen	G, V	aus Algenarten gewonnen
E 410	Johannisbrotkernmehl	G, V	aus Samen der Tropenfrucht Johannisbrot
E 412	Guarkernmehl	V	aus Samen tropischer Früchte
E 413	Traganth	G, V	aus Harzen tropischer Sträucher
E 414	Gummi arabicum	V, St, Tr	aus Harzen tropischer Sträucher
E 415	Xanthan	G, V	mikrobiologisch aus Zuckern fermentiert
E 416	Karaya	G, V	aus den Harzen tropischer Bäume
E 417	Tarakernmehl	G, V	aus den Samen tropischer Bäume
E 418	Gellan	G, V, St	mikrobiologisch aus Zuckern fermentiert
E 420	Sorbit, Sorbitsirup	Sü, W	Zuckeralkohol
E 421	Mannit	Sü, Tr	Zuckeralkohol
E 422	Glycerin	W, Tr	Polyalkohol, Propantriol
E 425	Konjak-Gummi, Konjak-glucomannan	G	aus einer Rübenart gewonnen
E 431	Polyoxyethylen-40-stearat	E	nur für spezielle Weine zugelassen
E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Polyoxyethylen-sorbitan- monolaurat Polyoxyethylen-sorbitanmonooleat Polyoxyethylen- sorbitanmonopalmitat Polyoxyethylen- sorbitanmonostearat Polyoxyethylen-sorbitantristearat	E, C	synthetisch hergestellte Ether von Fettsäuren mit Sorbit und Polyoxyethylen
E 440	Pektin, Amidiertes Pektin	G, St	Gelierstoff aus Äpfeln oder Citruschalen
E 442	Ammoniumsalze der Phosphatidsäuren	E, St	Emulgator YN für Schokolade
E 444	Saccharoseacetatisobutytrat	St	SAIB, Zuckerester
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	St	Kolophonester

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Wirkungen Klassen	Erläuterungen
E 450 E 451 E 452	Dinatriumdiphosphat Trinatriumdiphosphat Tetranatriumdisphosphat Dikaliumdiphosphat Tetrakaliumdiphosphat Dicalciumdiphosphat Calciumdihydrogendiphosphat Pentatriumtriphosphat Pentakaliumtriphosphat Natriumpolyphosphate Kaliumpolyphosphate Natriumcalciumpolyphosphate Calciumpolyphosphate	A, B, C, E, FS, Fe, M, SR, SS, St, Tr, Min	Salze der Di-, Tri- und Polyphosphorsäuren
E 459	β-Cyclodextrin	Tr	ringförmiges Dextrin
E 460	Mikrokristalline Cellulose	Tr, V	aus Holz gewonnen Cellulosepulver
E 461	Methylcellulose	V, Tr, Ü, SM	MC, Celluloseether
E 463	Hydroxypropylcellulose,	V, Tr, Ü, SM	HPC, Celluloseether
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	V, Tr, Ü, SM	HPMC, Celluloseether
E 465	Ethylmethylcellulose V, Tr, Ü, SM		EMC, Celluloseether
E 466	Carboxymethylcellulose Natriumcarboxymethylcellulose,	V, Tr, Ü, SM	CMC, Celluloseether
E 468	Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose	V, Tr, St	unlöslicher Quellstoff
E 469	enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	Tr, St	löslicher Füllstoff
E 470a E 470b	Natrium-, Kalium- und Calcium Salze von Speisefettsäuren Magnesiumsalz von Speisefettsäuren	E, Tr, SM	aus Speisefetten
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, MDG	E, M, SM	aus Speisefetten
E 472a	Essigsäureester von MDG	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472b	Milchsäureester von MDG	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472c	Zitronensäureester von MDG	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472d	Weinsäureester von MDG	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von MDG	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472f	Gemischte Wein- und Essigsäureester von MDG	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 473 E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren Zuckerglyceride	E	Zuckerester
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	E	Backemulgator
E 476	Polyglycerin- Polyricinoleat	E, St	Schokoladenemulgator WOL
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	E	Backemulgator, beeinflusst die Fettstrukturen
E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl, mit MDG verestert	E, Tr	Backemulgator TOSOM
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat	E	Backemulgator NSL

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Wirkungen Klassen	Erläuterungen
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylat	E	Backemulgator CSL
E 483	Stearyltartrat	E	Backemulgator
E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Sorbitanmonostearat Sorbitantristearat Sorbitanmonolaurat Sorbitanmonooleat Sorbitanmonopalmitat	E	Sorbitane, Ester des Sorbit (E 420) mit Speisefettsäuren (E470)
E 500	Natriumcarbonat Natriumhydrogencarbonat Natriumsesquicarbonat	SR, B, Tr	Soda, Natriumbicarbonat, Bestandteil von Backpulver
E 501	Kaliumcarbonat Kaliumhydrogencarbonat	SR, B, Tr	Pottasche
E 503	Ammoniumcarbonat Ammoniumhydrogencarbonat	SR, B, Tr	Salze der Kohlensäure E 290 und der Carbaminsäure Hirschhornsalz
E 504	Magnesiumcarbonat Magnesiumhydroxidcarbonat, Magnesiumhydrogencarbonat	SR, B, Tr	Magnesiumsalze von E 290
E 507	Salzsäure	S	zum Aufschließen und Abbauen von Eiweiß, Stärke
E 508 E 509 E 511	Kaliumchlorid Calciumchlorid Magnesiumchlorid	GV, Fe	Salze der Salzsäure E 507
E 512	Zinn-II-chlorid	FS	zur Farbstabilisierung von Spargelkonserven
E 513	Schwefelsäure	S	zum Aufschluß von Eiweiß
E 514	Natriumsulfat Natriumhydrogensulfat	SR, Tr, Fe	Glaubersalz
E 515	Kaliumsulfat Kaliumhydrogensulfat	SR, Tr, Fe	Salze der Schwefelsäure E 513
E 516	Calciumsulfat	SR, Tr, Fe	Salz der Schwefelsäure E 513, Gips
E 520	Aluminiumsulfat	Fe	Salz der Schwefelsäure E 513
E 521 E 522 E 523	Aluminium-Natriumsulfat Aluminium-Kaliumsulfat Aluminium- Ammoniumsulfat	Fe	Salze der Schwefelsäure E 513, Alaune
E 524	Natriumhydroxid	SR	Natronlauge
E 525	Kaliumhydroxid	SR	Kalilauge
E 526	Calciumhydroxid	SR	gelöschter Kalk, Kalkmilch
E 527	Ammoniumhydroxid	SR	Ammoniak, Salmiakgeist
E 528	Magnesiumhydroxid	SR	
E 529	Calciumoxid	SR	gebrannter Kalk
E 530	Magnesiumoxid	SR	Magnesia
E 535 E 536 E 538	Natriumferrocyanid Kaliumferrocyanid Calciumferrocyanid	St	verbessern die Rieselfähigkeit des Speisesalzes, Klärmittel für Wein
E 541	Saures Natrium-aluminiumphosphat	B	SALP, Salz der Orthophosphorsäure E 338

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Wirkungen Klassen	Erläuterungen
E 551 E 552 E 553a E 553b E 554 E 555 E 556	Siliciumdioxid Calciumsilicate Magnesiumsilicat Magnesiumtrisilicat Talkum Natriumaluminiumsilicat Kaliumaluminiumsilicat Calciumaluminiumsilicat	Tr	als feinste Pulver verhindern Kieselsäure und Silikate das Verklumpen von Pulvern und das Aneinanderkleben von Süßwaren
E 558	Bentonit	Tr, SV	Trägerstoff für Farbstoffe
E 559	Aluminiumsilicat, Kaolin	Tr	quellfähige Silikate zur Klärung von Getränken
E 570	Fettsäuren	E, Ü, Tr	aus Fetten gewonnen
E 574 E 575 E 576 E 577 E 578	Gluconsäure Glucono-delta-lacton, GdL Natriumgluconat Kaliumgluconat Calciumgluconat	SR, St	milde Säuerungsmittel, Komplexbildner
E 579 E 585	Eisen-II-gluconat Eisen-II-lactat	FS	zum Schwärzen von Oliven
E 620 E 621 E 622 E 623 E 624 E 625	Glutaminsäure Natriumglutamat Monokaliumglutamat Calciumdiglutamat Monoammoniumglutamat Magnesiumdiglutamat	GV	Glutamat, Würzmittel zur Geschmacksverstärkung
E 626 E 627 E 628 E 629	Guanylsäure Dinatriumguanylat Dikaliumguanylat Calciumguanylat	GV	Guanylate, in Würzmitteln, stärker wirksam als E 620 bis E 625
E 630 E 631 E 632 E 633	Inosinsäure Dinatriuminosinat Dikaliuminosinat Calciuminosinat	GV	Inosinate, in Würzmitteln, stärker wirksam als E 620 bis E 625
E 634 E 635	Calcium-5'-ribonucleotide Dinatrium-5'- ribonucleotide	GV	in Würzmitteln, stärker wirksam als E 620 bis E 625
E 640	Glycin und dessen Natriumsalz	GV	in Würzmitteln
E 650	Zinkacetat	GV	nur für Kaugummi
E 900	Dimethylpolysiloxan	SV	DMPS; Schaumverhüter
E 901 E 902 E 903 E 904	Bienenwachs, weiß und gelb Candelillawachs Carnaubawachs Schellack	Tr, Ü	Überzugsmittel für Süßwaren, mit Schokolade überzogene Backwaren, Nüsse, Knabbererzeugnisse, frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen, Kaumasse für Kaugummi
E 905	Mikrokristalline Wachse	Ü, Tr	Mikrowachse, Paraffine
E 912	Montansäureester	Ü	Überzugsmittel für Früchte
E 914	Polyethylenwachsoxidate	Ü	Überzugsmittel für Früchte
E 920	Cystein, Cysteinhydrochlorid	M, GV	nat. Aminosäure, stärkt den Weizenkleber
E 927b	Carbamid	St	für zuckerfreien Kaugummi

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Wirkungen Klassen	Erläuterungen
E 938 E 939 E 941 E 942 E 943a E 943b E 944 E 948 E 949	Argon Helium Stickstoff Distickstoffmonoxid Butan Isobutan Propan Sauerstoff Wasserstoff	TG	Gase, auch als Schutzgase
E 950	Acesulfam-K	Sü, GV	Süßstoff
E 951	Aspartam	Sü, GV	Süßstoff, besteht aus 2 Aminosäuren nicht ganz koch- und backfest
E 952	Cyclohexansulfamidsäure Natriumcyclamat Calciumcyclamat	Sü	Süßstoffe
E 953	Isomalt	Sü, Tr	Zuckeralkohol, Zuckeraustauschstoff
E 954	Saccharin Saccharin-Natrium Saccharin-Calcium Saccharin-Kalium	Sü	Süßstoffe
E 955	Sucralose	Sü	neuer künstlicher Süßstoff
E 957	Thaumatococcus	Sü, GV	natürlicher Süßstoff
E 959	Neohesperidin DC	Sü	natürlicher Süßstoff
E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	Sü	neuer Süßstoff, Verbindung von E 950 mit E 951
E 965	Maltit Maltitsirup	Sü, Tr	Zuckeralkohol, Zuckeraustauschstoff
E 966	Lactit	Sü, Tr	Zuckeralkohol, Zuckeraustauschstoff
E 967	Xylit	Sü, Tr	Zuckeralkohol, Zuckeraustauschstoff
E 999	Quillajaextrakt	SM	für Getränke
E 1105	Lysozym	K	Enzym aus Eiereiweiß
E 1200	Polydextrose	Tr	unverdauliches Polymerisat aus Sorbit und Glukose
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidon Polyvinylpolypyrrolidon	St, Tr, Ü	Klärmittel, Tablettierhilfe
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1440 E 1442 E 1450 E 1451	Oxydierte Stärke Monostärkephosphat Distärkephosphat Phosphatiertes Distärkephosphat Acetyliertes Distärkephosphat Acetylierte Stärke Acetyliertes Distärkeadipat Hydroxypropylstärke Hydroxypropyldistärkephosphat Stärkenatriumoctenylsuccinat Acetylierte oxydierte Stärke	V, St, Tr	chemisch modifizierte Stärken
E 1505	Triethylcitrat	Tr	Ester der Zitronensäure E 330
E 1518	Glycerinacetat	Tr	Ester des Glycerins E 422 mit Essigsäure E 260
E 1520	1,2-Propandiol, Propylenglycol	Tr, W,	Trägerlösungsmittel für Enzyme und Zusatzstoffe

Stoffe ohne E-Nummern

Verkehrsbezeichnung	mögliche Bezeichnung	Erläuterungen
Aluminiumoxid		Füllstoff für Kaugummi
Wachsester	Kaumasse	Ester der Speisefettsäuren
Gutta	Kaumasse	Gereinigte Pflanzenexsudate (Gummen) vorwiegend von Chiclearten
Kautschuk	Kaumasse	Gereinigte Pflanzenexsudate, vorwiegend von Hevea brasiliensis
Kolophonium	Kaumasse	Der bei der Terpentinöldestillation zurückbleibende Teil des Kiefernharzes
Kolophonester	Kaumasse	Ester des Kolophoniums
Mastix	Kaumasse	Harz von Pistatia lentiscus L. (Sapindaceae)
Paraffinöl, Hartparaffin, natürlich	Kaumasse	Gemische gereinigter Kohlenwasserstoffe die aus Erdöl, Braunkohle oder Schieferteeröl gewonnen werden
Hartparaffin, synthetisch	Kaumasse	synthetischer Kohlenwasserstoff
Mikrokristalline Wachse	Kaumasse	Mikrowachse, Gemisch gereinigter Kohlenwasserstoffe aus Erdöl
Wollwachs	Kaumasse	Lanolin, eine bei der Aufbereitung von Schafwolle gewonnene, gereinigte salbenartige Masse
Polyisobutylene	Kaumasse	synthetischer Kohlenwasserstoff
Butadien-Styrol-Copolymerisate	Kaumasse	synthetischer Kohlenwasserstoff
Isobutylene-Isopren-Copolymerisate	Kaumasse	synthetischer Kohlenwasserstoff
Polyethylen	Kaumasse	synthetischer Kohlenwasserstoff
Polyvinylester der unverzweigten Fettsäuren C2 bis C18	Kaumasse	synthetischer Kohlenwasserstoff
Aktivkohle		zum Entfernen von unerwünschten Farbstoffen
Wasserstoffperoxid		Bleichmittel
Monoammoniumorthophosphat Diammoniumorthophosphat		Hefenährstoff in Wein und Obstwein
Calciumphytat Calcium-Magnesiumphytat		Klärmittel für Getränke
Tannin		Klärmittel für Getränke
Kaliumpermanganat		Bleichmittel für Stärke
Schwefel		Konservierungsmittel in Wein
Natriumhypochlorit		Bleichmittel, Desinfektionsmittel für Trinkwasser
Benzylalkohol, Ethyllactat		Trägerstoffe für Aromen
Cystin, Cystinhydrochlorid	Mehlbehandlungsmittel	natürliche Aminosäure, verändert wie E 920 die Klebereigenschaften