

Antioxidationsmittel:

Nummer	Bezeichnung	Erläuterungen
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	Propylgallat	synthetische Antioxidantien

Säuerungsmittel (Organische Säuren):

E 260	Essigsäure	ältestes Konservierungsmittel neben Rauch und Salz
E 270	Milchsäure	mikrobiologisch hergestellt
E 330	Citronensäure	wird mikrobiologisch gewonnen

Geschmacksverstärker:

E 620 E 621	Glutaminsäure Natriumglutamat	Glutamat, Würzmittel zur Geschmacksverstärkung
E 626 E 627	Guanylsäure Dinatriumguanylat	Guanylate, in Würzmitteln, stärker wirksam als E 620 bis E 625
E 630 E 631	Inosinsäure Dinatriuminosinat	Inosinate, in Würzmitteln, stärker wirksam als E 620 bis E 625

Verdickungsmittel:

E 406	Agar-Agar	aus Algenarten gewonnen
E 407	Carrageen	aus Algenarten gewonnen
E 410	Johannisbrotkern- mehl	aus Samen der Tropenfrucht (Johannisbrot)
E 412	Guarkernmehl	aus Samen tropischer Früchte
E 413	Traganth	aus Harzen tropischer S träucher

Stabilisatoren:

E 300 E 301	Ascorbinsäure, Natriumascorbat	auch als Antioxidationsmittel
E 330	Citronensäure	auch als Säuerungsmittel
E 450 E 451 E 452	Salze der Di-, Tri- und Polyphosphor- säuren	



Impressum

Herausgeber: Landesamt für Landwirtschaft,
Lebensmittelsicherheit und Fischerei
Mecklenburg-Vorpommern

Telefon: 0385 588 61 000

E-Mail: poststelle@lallf.mvnet.de

Homepage: www.lallf.de

Fotos: LALLF

Druck: Landesamt für innere Verwaltung MV

Stand: 2023

Lebensmittelzusatz- stoffe

Information für Verbraucher



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, steigern die Attraktivität (z. B. Aussehen, Geschmack) von Lebensmitteln oder verbessern ihre Handhabung.

Verwendungsbedingungen von Zusatzstoffen

Die Verwendung von Zusatzstoffen ist europaweit geregelt und unterliegt einer Zulassungspflicht. Das nennt man „Verbotssprinzip mit Erlaubnisvorbehalt“. Für die Zulassung 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

Grundsätzlich gilt für den Einsatz von Zusatzstoffen:

„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, Konservierungsstoffe: E 250, Stabilisator (E407), Antioxidationsmittel (E301)

Beispiel eines Zutatenverzeichnisses

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

Antioxidationsmittel	Modifizierte Stärke
Backtriebmittel	Säuerungsmittel
Emulgator	Säureregulator
Farbstoff	Schaummittel
Festigungsmittel	Schaumverhüter
Feuchthaltemittel	Schmelzsatz
Füllstoff	Stabilisator
Geliermittel	Süßungsmittel
Geschmacksverstärker	Treibgas
Komplexbildner	Trennmittel
Konservierungsstoffe	Überzugsmittel
Mehlbehandlungsmittel	Verdickungsmittel

Übersicht häufig verwendeter Zusatzstoffe

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

<https://ec.europa.eu/food/food-feed-portal/screen/food-additives/search>
<http://www.zusatzstoffe-online.de/home/>

Farbstoffe:

Nummer	Bezeichnung	Erläuterungen
E 100	Kurkumin	Naturfarbstoff, orangegelb
E104	Chinolingelb	synthetischer Farbstoff
E 110	Gelborange S	synthetischer Azofarbstoff
E 120	Echtes Karmin	Naturfarbstoff, rot
E 124	Cochenillerot A	synthetischer Azofarbstoff, rot
E 131	Patentblau V	synthetischer Triphenylmethanfarbstoff, hellblau
E 151	Brillantschwarz BN	synthetischer 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	Benzoesäure	kommt in Preiselbeeren vor
E 220	Schwefeldioxid	schweflige Säure
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	
E 280- E 283	Propionsäure und Salze	für Backwaren

Süßungsmittel*:

E 950	Acesulfam K	künstlicher Süßstoff
E 951	Aspartam	künstlicher Süßstoff
E 952	Cyclamat	künstlicher Süßstoff
E 954	Saccharin	künstlicher Süßstoff
E 960	Steviolglycoside	aus Stevia gewonnen
E 955	Sucralose	aus Zucker hergestellt

*) Verwendung muss immer in Verbindung mit der Bezeichnung eines Lebensmittel kenntlich gemacht werden!