

AK
KÄRNTEN

**Kronen
Zeitung**



Was bedeuten die E-Nummern?



WAS BEDEUTEN DIE E-NUMMERN?

Zusammengestellt und kommentiert von:
DIng. Helmut Bohacek
NÖ Arbeiterkammer, Wirtschaftspolitik

Auflage April 2009



Günther Goach

Mit der zunehmenden Technisierung der Lebensmittelproduktion wird auch die Bedeutung der Zusatzstoffe in den Lebensmitteln immer größer. Die Vielzahl an E-Nummern ist für Verbraucher oft verwirrend und unverständlich. Die vorliegende AK-Broschüre soll den Konsumenten eine Grundinformation bieten, was sich hinter den E-Nummern verbirgt, wo die E-Nummern eingesetzt werden und welche Nebenwirkungen sie auslösen können.

Wir danken der „Kärntner Krone“ für die Unterstützung bei der Verbreitung dieser Broschüre.

Günther Goach
Präsident der Arbeiterkammer Kärnten



Hannes Möblacher

E-Nummern, wie sie unter dem Titel „Zutaten“ zum Glück auf nahezu allen Lebensmitteln vermerkt sind, können viel bedeuten: völlig unbedenkliche, natürliche Zusätze ebenso wie künstlich hergestellte Substanzen, die Allergien auslösen oder sogar im Verdacht stehen, Krebs zu verursachen. Die Arbeiterkammer leistet mit dieser Broschüre einen wertvollen Beitrag zur Kundeninformation, die „Kärntner Krone“ unterstützt sie im Interesse ihrer Leser dabei gerne. Nehmen Sie dieses Büchlein zu jedem Einkauf mit! Damit Sie wissen, was Sie essen.

Hannes Möblacher
Chefredakteur der „Kärntner Krone“

EINLEITUNG

Die Bedeutung der Zusatzstoffe in den Lebensmitteln nimmt mit der zunehmenden Technisierung der Lebensmittelproduktion zu. Zur Erleichterung technologischer Prozesse sowie zur Verbesserung von sensorischen Eigenschaften werden Stoffe in meist sehr geringer Dosierung zugesetzt, die bei vielen Konsumenten Bedenken auslösen. Der Wunsch, über diese Stoffe genauer informiert zu werden, hat manchmal eine Eigendynamik bewirkt, die z.B. zum Verteilen von kopierten Falschinformationen dubioser Herkunft geführt haben. Die Arbeiterkammer versucht seit Jahren, mit der Herausgabe der E-Nummern-Liste diesem Informationsmanko zu begegnen und gleichzeitig den Einsatz der Zusatzstoffe kritisch zu betrachten.

Die Auflistung der Zusatzstoffe erfolgt nach steigender E-Nummer. Bei den angeführten Anwendungen handelt es sich im Regelfall um Beispiele.

Ab Seite 80 findet sich eine alphabetische Auflistung nach dem Stoffnamen mit der entsprechenden Zuordnung der E-Nummer. Auf eine Unterteilung in Stoffgruppen wurde verzichtet, da unter anderem einige Stoffe in verschiedenen Einsatzgebieten zur Anwendung kommen.

Zur groben Orientierung dient die folgende Aufstellung:

- | | |
|---|---|
| ■ Farbstoffe:
zur optischen Aufbesserung | E 100 - E 180 |
| ■ Konservierungsmittel:
zur Verlängerung der Haltbarkeit | E 200 - E 297 |
| ■ Antioxidantien:
zum Verhindern der Reaktion
mit Luftsauerstoff | E 300 - E 385
E 270 |
| ■ Verdickungsmittel:
zum Binden von Wasser | E 400 - E 495 |
| ■ Säureregulatoren:
zum Verleihen eines sauren Geschmacks | E 260 - E 450
E 500 - E 538 |
| ■ Diverse wie Backtriebmittel, Treib-
u. Schutzgase, Schaumverhütungsmittel,
Emulgatoren, Feuchthaltemittel | E 541 - E 585, E 900
E 925 - E 948
E 1505, E 1518 |
| ■ Geschmacksverstärker:
zum Intensivieren von Geschmackseindrücken | E 620 - E 640 |

- **Trennmittel:** E 901 - E 914
zum Verhindern vom Verkleben

- **Zuckeraustauschstoffe:** E 950 - E 999,
zum Süßen von Lebensmitteln E 420, E 421

- **Enzyme:** E 1105 - E 1450
zum Hervorrufen bestimmter Reaktionen

Die Auseinandersetzung mit möglichen Nebenwirkungen von Zusatzstoffen, das genaue Kontrollieren, welcher Stoff in welchen Produkten enthalten ist, erfordert ein hohes Maß an Eigenaufwand. Der Wunsch nach einfacherer Kennzeichnung wird bei vielen Konsumenten laut. Eine Hilfe in dieser Richtung stellen verschiedene Gütesiegel dar. Die Vielfalt an angebotenen Kennzeichen erschwert allerdings schon wieder, die Spreu vom Weizen zu trennen.

Einige wichtige Zeichen, die in jedem Fall eine Qualitätssteigerung bedeuten, sind ebenfalls in dieser Broschüre angeführt. Bezogen auf Lebensmittel sind dies die Gütesiegel (ab Seite 91), die auf den biologischen Landbau verweisen, in vielen Fällen ein Zeichen für qualitativ hochwertigere Lebensmittel, auf jeden Fall ein Vorteil für die Umwelt.

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 100	Kurkumin; orange-gelb	unbedenklich
E 101 i	Riboflavin, Vitamin B2; gelb, orange-gelb	unbedenklich
E 101 ii	Riboflavin-5-phosphat; gelb	unbedenklich
E 102	Tartrazin; zitronengelb	allergische Reaktionen, insbesondere bei Asthmatikern und bei Aspirinun- verträglichkeit
E 104	Chinolingelb; gelb	allergische Reaktionen möglich; im Tier- versuch Lebertumore bei Ratten bei reinem Chinolin
E 110	Gelborange S, Sunsetgelb FCF; gelb- orange	allergische Reaktionen, insbesondere bei Aspirinunverträg- lichkeit, im Tierversuch Nierentumore
E 120	Echtes Karmin - Cochenille; rot	allergische Reaktionen möglich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

Extrakt der Gelbwurzel oder synthetisch; für Currypulver, Margarine

aus Bierhefe oder synthetisch; für Cremespeisen, Mayonnaise, Suppen, Pudding

aus Riboflavin, synthetisch; für Mayonnaise, Teigwaren, Suppen

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Brausepulver, Fruchtessenzen, Aromalikör

synthetisch; für Puddingpulver, Räucherfisch, Ostereierfarbe

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Marillenmarmelade, Fertigsuppen, fertige Käsesaucen, Marzipan

aus der Scharlachschildlaus; für Käse

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 122	Azorubin, Carmoisin; rot	allergische Reaktionen insbesondere bei As- pirinunverträglichkeit
E 123	Amaranth; rot	allergische Reaktionen insbesondere bei As- pirinunverträglichkeit
E 124	Cochenillerot A, Ponceau 4R; rot	allergische Reaktionen insbesondere bei As- pirinunverträglichkeit
E 127	Erythrosin; rosa	gelegentlich allergi- sche Reaktionen, Ver- dacht auf Schilddrü- sentumor bei Tieren, Verdacht auf Hyperak- tivität
E 128	Rot 2g; rot	allergische Reaktionen möglich
E 129	Allurarot; rot	allergische Reaktionen möglich, Verdacht auf Hyperaktivität und Neurodermitis
E 131	Patentblau V	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fertigprodukte, Pudding, Süßwaren

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Liköre, Fischrogen

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fruchtgelees, Lachsersatz, Süßwaren

synthetisch; Cocktail-Kirschen

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für "Breakfast-Sausages"

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; Speiseeis, Süßwaren

synthetisch; für Glasuren, Getränke, Süßwaren

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 132	Indigotin; blau	unbedenklich, ev. Probleme in Zusammenhang mit Nitrit
E 133	Brillantblau; blau	Im Tierversuch wurden in hohen Konzentrationen Ablagerungen in Nieren und Lymphgefäßen festgestellt.
E 140 i, ii	Chlorophyll und Chlorophyllin; grün	unbedenklich
E 141 i, ii	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline; grün	unbedenklich
E 142	Brillantsäuregrün, Grün S; grün	unbedenklich
E 150 a	Zuckercoleur; braun-schwarz	unbedenklich
E 150 b	Sulfitlaugen - Zuckercoleur; braun-schwarz	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Glasuren, Getränke, Süßwaren

synthetisch; Zuckerwaren, Getränke

aus Brennesseln, Gras, Luzerne, Algen; für Kaugummi, Süßwaren

aus Chlorophyll; für Kaugummi, Süßwaren

synthetisch; für Süßwaren

durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Natriumcarbonat; für Backwaren, Essig, Spirituosen

durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Laugen und Sulfit; für Backwaren, Essig, Spirituosen

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 150 c	Ammoniak - Zuckercoleur; braun- schwarz	gilt heute als unproble- matisch durch Reduzierung der toxi- schen Nebenprodukte
E 150 d	Ammonsulfit- Zuckercoleur; braun-schwarz	gilt heute als unproble- matisch durch Reduzierung der toxi- schen Nebenprodukte
E 151	Brillantschwarz BN, Schwarz PN; schwarz	allergische Reaktionen möglich
E 153	Pflanzkohle; schwarz	durch moderne Herstellungsprozesse wird die Entstehung von krebserregendem Benzpyren verhindert
E 154	Braun FK; gelblich-braun	Schädigung von Leber und Herz im Tierver- such, allergische Reaktion möglich
E 155	Braun HT; rötlich- braun	allergische Reaktionen möglich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Ammoniak;
für Backwaren, Essig, Spirituosen

durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von
Ammoniumsulfid; für Backwaren, Essig, Spirituosen

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fischrogen, Saucen,
Lakritze

durch Verkohlung organischer Substanzen; für Wachsüberzüge
(Käse)

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für geräucherte Heringe aus
England und Norwegen

synthetisch; Zuckerwaren

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 160 a i E 160 a ii	gemischte Carotine, Beta-Carotin; orange bis gelb	unbedenklich
E 160 b	Bixin, Norbixin; orange	unbedenklich
E 160 c	Capsanthin/Capso- rubin; orange-rot	unbedenklich
E 160 d	Lycopin; orange	unbedenklich
E 160 e	Beta-Apo-8'-Carotinal (C30); orange	gilt als unbedenklich
E 160 f	Beta-Apo-8'-Carotin- säure (C 30) Ethyl- ester; orange	gilt als unbedenklich
E 161 b	Lutein; gelb	unbedenklich
E 161 g	Canthaxanthin; orange-rot	Verdacht auf Leber- schäden, in hohen Konzentrationen Auswirkungen auf Augennetzhaut
E 162	Betanin; rot	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

aus Pflanzenextrakten oder synthetisch; für Butter, Margarine, Käse, Marzipan

Extrakt der Samen des Annatostrauches (*Bixa orellana*) oder synthetisch; für Käse, Margarine

aus Paprikaschoten; für Wurst, Marmeladen

aus Tomaten oder synthetisch; Zuckerwaren

aus Gras, Orangen, Leber oder synthetisch; Cremes, Saucen

synthetisch; Zuckerwaren

aus Palmöl, Targetes oder synthetisch; Zuckerwaren

synthetisch; Saucisses de Strasbourg

aus der Roten Rübe; für Fruchtgelees, Kaugummi, Saucen

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 163	Anthocyane; rot, blau, violett	unbedenklich
E 170 i, ii	Calciumcarbonat; weiß	unbedenklich
E 171	Titandioxid; weiß	unbedenklich
E 172	Eisenoxide/Eisenhydroxide; gelb, rot, schwarz	unbedenklich
E 173	Aluminium; silbern	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E 174	Silber; silbern	kann im Gewebe abgelagert werden
E 175	Gold; gold	in hohen Konzentrationen Nierenschäden, allergische Reaktionen
E 180	Rubinpigment, Lithorubin BK; rot	Nebenwirkungen auf Nieren, Schilddrüsen, Milz im Tierversuch, allergische Reaktionen möglich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

aus Schalen roter Weintrauben, roten Beeren, Rotkohl; für Getränke, Süßwaren

aus Kalk, Kreide; für Kaugummi, Verzierungen von Lebensmitteln, auch als Säureregulator für Topfen

aus Mineralien; für Dragees, Süßwaren

aus Mineralien; für Dragees, Süßwaren

aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren

aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren

aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren, Goldsekt

synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Wachsüberzüge nur für Käserinde

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 200	Sorbinsäure	unbedenklich
E 202	Kaliumsorbat	unbedenklich
E 203	Calciumsorbat	unbedenklich
E 210	Benzoessäure	allergische Reaktionen möglich
E 211	Natriumbenzoat	allergische Reaktionen möglich
E 212	Kaliumbenzoat	allergische Reaktionen möglich
E 213	Calciumbenzoat	allergische Reaktionen möglich
E 214 - 219	Parahydroxy Benzoe- säure (PHB)-Ester und Salze	allergische Reaktionen möglich
E 220 - 225 E 226 - 228	Schwefeldioxid und Verbindungen (Sulfite)	Kopfschmerzen, Übel- keit, Asthma, Reizun- gen des Magens, anaphylaktische Schocks bekannt

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein

synthetisch; für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein

synthetisch; für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein

synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate

synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate

synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate

synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate

synthetisch aus Benzoesäure; für marinierte Fische

synthetisch; für Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich- und Gemüsekonserven, Trockenobst, Wein, kandierte Früchte

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 230	Biphenyl, Diphenyl	Nierenschäden und Blasenkrebs, Verminderung der Fruchtbarkeit und des Wachstums bei Ratten im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid
E 231	Orthophenylphenol	Nierenschäden und Blasenkrebs im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid
E 232	Natriumorthophenylphenolat	Nierenschäden und Blasenkrebs im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid
E 233	Thiabendazol	Nierenschäden und Blasenkrebs im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid
E 234	Nisin	Antibiotikum, mit eingeschränktem Wirkungsbereich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Zitrusfrüchte (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden)

synthetisch; für Zitrusfrüchte (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden)

synthetisch; für Zitrusfrüchte (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden)

synthetisch; für Zitrusfrüchte und Bananen (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden)

mit *Streptococcus lactis* erzeugt; für Pudding, Käse

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 235	Natamycin	ist eigentlich ein Antibiotikum, daher allmähliche Resistenzentwicklung bei Krankheitskeimen zu erwarten
E 239	Hexamethylentetramin	wirkt als Formaldehydabspalter, allergische Reaktionen möglich
E 242	Dimethyldicarbonat	zersetzt sich zu Methylalkohol, Kohlendioxid und Methylcarbamat (ein Pestizid), darf im Endprodukt nicht mehr nachweisbar sein
E 249	Kaliumnitrit	Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, hemmt die Sauerstoffaufnahme im Blut, entsteht auch beim Warmhalten von Gemüse, schädlich für Kleinkinder

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

mit Streptomycesstämmen; für Käse und getrocknete Würste,
für die Oberfläche

synthetisch; nur für Provolone-Käse

synthetisch; für Erfrischungsgetränke, Tee

synthetisch; für Pökel- und Fischprodukte, Käse

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 250	Natriumnitrit	Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, hemmt die Sauerstoffaufnahme im Blut, entsteht auch beim Warmhalten von Gemüse, schädlich für Kleinkinder
E 251	Natriumnitrat	wird im Körper zu Nitrit umgewandelt (siehe E 249, E 250), Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, natürliches Vorkommen in Blattsalat, Spinat, schädlich für Kleinkinder
E 252	Kaliumnitrat	wird im Körper zu Nitrit umgewandelt (siehe E 249, E 250), Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, natürliches Vorkommen in Blattsalat, Spinat, schädlich für Kleinkinder

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Pökel- und Fischprodukte, Käse

synthetisch; für Käse, Fleisch und -produkte, Fisch und -produkte

synthetisch; für Käse, Fleisch und -produkte, Fisch und -produkte

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 260	Essigsäure	unbedenklich
E 261	Kaliumacetat	unbedenklich
E 262 i, ii	Natriumacetate	unbedenklich
E 263	Calciumacetat	unbedenklich
E 270	Milchsäure	Lebensmittel für Säuglinge dürfen keine D-Milchsäure enthalten
E 280 - 283	Propionsäure und Propionate	krebsähnliche Veränderungen des Vormagens bei der Ratte (beim Menschen nicht vorhanden)
E 284	Borsäure	führt zu Durchfällen, durch Anreicherung im Körper Vergiftungsercheinungen möglich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch oder natürlich durch Gärung; für Marinaden, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt

synthetisch; für eingelegtes Gemüse, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt

synthetisch; für Brot, auch als Säuerungsmittel eingesetzt

synthetisch; für eingelegtes Gemüse, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt

bakteriell aus Stärke; für Salatsaucen, Konfekt, kohlenensäurehaltige Getränke

synthetisch; nur für abgepacktes und geschnittenes Brot

synthetisch; nur für Kaviar zugelassen

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 285	Natriumtetraborat, Borax	führt zu Durchfällen, durch Anreicherung im Körper Vergiftungser- scheinungen möglich
E 290	Kohlendioxid	unbedenklich
E 296	Äpfelsäure	unbedenklich
E 297	Fumarsäure	unbedenklich
E 300	L-Ascorbinsäure (Vitamin C)	in üblichen Mengen unbedenklich
E 301	Natrium- L-Ascorbat	in üblichen Mengen unbedenklich
E 302	Calcium- L-Ascorbat	in üblichen Mengen unbedenklich
E 304 i, ii	Ascorbylpalmitat Ascorbylstearat, Fettsäureester der Ascorbinsäure	unbedenklich
E 306	Tocopherole (Vitamin E)	in üblichen Mengen unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; nur für Kaviar zugelassen

natürlich oder synthetisch; für Soda- und Mineralwasser

natürlich oder synthetisch; für Säfte, Suppen, Saucen, als Säuerungsmittel eingesetzt

synthetisch; für Instantfruchtmischungen von Backfüllungen, als Säuerungsmittel eingesetzt

synthetisch; für Fruchtgetränke, Marmeladen, Obstkonserven, Kartoffelprodukte

synthetisch; für Wurstwaren

synthetisch; für Fertiggerichte

synthetisch; für Wurstwaren, Hühnersuppenwürfel

Extrakt aus Pflanzenölen; für Pflanzenöle, Margarine, Fertigdessertprodukte

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 307 - 309	Alpha-, Gamma-bzw. Delta-Tocopherol	in üblichen Mengen unbedenklich
E 310 - 312	Propyl- Octyl- bzw. Dodecylgallat	allergische Reaktionen, insb. bei Asthmatikern und Aspirinunverträglichkeit, Magenbeschwerden, beeinträchtigt die Infektabwehr im Tierversuch, Propylgallat darf Säuglingsnahrung nicht zugesetzt werden, kann zu Blausucht führen, Nierenschäden im Tierversuch bei Ratten
E 315	Isoascorbinsäure	unbedenklich, keine Vitamin C-Wirkung
E 316	Natriumisoascorbat	unbedenklich, keine Vitamin C-Wirkung

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Pflanzenöle, Margarine, Fertigdessertprodukte

synthetisch; für Kaugummi, pflanzliche Fette und Öle,
Kartoffelinstantermzeugnisse, Snacks, Süßwaren

synthetisch; für haltbar gemachte Fleisch- und Fischerzeugnisse

synthetisch; für haltbar gemachte Fleisch- und Fischerzeugnisse

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	allergische Reaktionen, Erhöhung der Lipid- und Cholesteringehalte im Blut vermutet
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)	allergische Reaktionen, Veränderungen im Immunsystem, der Schilddrüse und der Leber im Tierversuch
E 322	Lecithin	unbedenklich
E 325	Natriumlactat	unbedenklich
E 326	Kaliumlactat	unbedenklich
E 327	Calciumlactat	unbedenklich
E 330	Citronensäure	gilt als Zusatzstoff unbedenklich, bei Verzehr großer Mengen örtliche Reizungen und Zahnverfall

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Süßwaren, Suppenwürfel, Biskuits

synthetisch; für Kaugummi

aus Samen von Leguminosen, Mais, Erdnüssen, Eier; für Milchpulver, Schokolade, Süßwaren, auch als Emulgator eingesetzt

Salz der Milchsäure; für Käse, Konfekt

Salz der Milchsäure; für fertiges Schaumgebäck, Pasteten

Salz der Milchsäure; für Pasteten, Tortenmischungen

durch Vergärung von Melasse mit *Aspergillus niger*; für Obst- und Gemüsekonserven, Eiscreme

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 331 i, ii, iii	Natriumcitrate	unbedenklich
E 332 i, ii	Kaliumcitrate	unbedenklich
E 333 i, ii, iii	Calciumcitrate	unbedenklich
E 334	L (+) - Weinsäure	unbedenklich
E 335i, ii	Mono- und Di-Natriumtartrat	unbedenklich
E 336 i	Monokaliumtartrat (Weinstein)	unbedenklich
E 336 ii	Dikaliumtartrat	unbedenklich
E 337	Natriumkaliumtartrat	unbedenklich
E 338	Phosphorsäure	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch oder naturidentisch; für Eiscreme, Sodagetränke, Süßwaren

synthetisch oder naturidentisch; für Käse, Sodagetränke, Süßwaren

synthetisch oder naturidentisch; für Käse, Wein, Sodagetränke

Nebenprodukt der Weinverarbeitung; für Konfekt, Marmelade

synthetisch oder naturidentisch; für Gelees, Konfitüren, Sodagetränke

natürlich oder naturidentisch; für Kuchenmischungen, Zitronenschaumgebäck

natürlich oder naturidentisch; für Gelees, Zitronenschaumgebäck

synthetisch oder naturidentisch; für Fleisch- und Käseverarbeitung

synthetisch; für kohlesäurehaltige, nichtalkoholische, aromatisierte Getränke

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 339 i	Mono-Natriumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E 339 ii	Di-Natriumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E 339 iii	Tri-Natriumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Schinken, Wurst, Käsekuchenmischungen

synthetisch; für Nahrungsmittel mit Butter- oder Margarinezusatz

synthetisch; für Schmelzkäse, eingeschweißte Käsescheiben, Schinken, Wurst

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 340 i, ii, iii	Kaliumphosphate	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E 341 i	Mono-Calciumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E 341 ii	Di-Calciumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Dessertaufguss, Geleeanteil in Fertiggebäck

synthetisch; für Backpulver, Feingebäckmischungen

synthetisch; für Kirschkuchenfüllungen in Dosen

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 341 iii	Tri-Calciumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E 343	Magnesium-orthophosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E 350 i, ii	Natriummalate	unbedenklich
E 351	Kaliummalat	unbedenklich
E 352	Calciummalat	unbedenklich
E 353	Meta-Weinsäure	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Kuchenmischungen

synthetisch

Salze der Äpfelsäure; für Säfte, Suppen, Saucen;
als Säuerungsmittel eingesetzt

Salz der Äpfelsäure; für Säfte, Suppen, Saucen;
als Säuerungsmittel eingesetzt

Salz der Äpfelsäure; für Säfte, Suppen, Saucen;
als Säuerungsmittel eingesetzt

aus Weinrückständen; für Säfte, Suppen, Saucen;
als Säuerungsmittel eingesetzt

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 354	Calciumtartrat	unbedenklich
E 355 - 357	Adipinsäure und Salze	keine Nebenwirkungen bekannt
E 363	Bernsteinsäure	keine Nebenwirkungen bekannt
E 380	Triammoncitrat	keine Nebenwirkungen bekannt
E 385	Calcium-Di-Natriumethylendiamin-tetraacetat	kann bei Hautkontakt Allergien auslösen, fördert die Aufnahme von Schwermetallen
E 400	Alginsäure	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

aus Weinrückständen; für Säfte, Suppen, Saucen;
als Säuerungsmittel eingesetzt

synthetisch; Kochsalzersatz; als Säuerungsmittel und
als Geschmacksverstärker eingesetzt

synthetisch oder durch Vergärung von Glucose;
als Säuerungsmittel eingesetzt

synthetisch; als Säuerungsmittel und Farbstabilisator eingesetzt

synthetisch; für Dosen und Glaskonserven

aus Braunalgen; für Pudding, Instantdesserts

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 401 - 403	Natrium-, Kalium- und Ammoniumalginat	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe
E 404	Calciumalginat	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe
E 405	Propylenglykolalginat	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe
E 406	Agar-Agar	vermutlich unbedenklich
E 407	Carrageen	Geschwüre im Darm im Tierversuch

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

Salze der Alginsäure; für Desserts, Eiscreme, Pudding

Salz der Alginsäure; für Eiscreme, künstliches Schlagobers

Ester der Alginsäure; für nicht alkoholische, aromatische Getränke, Backwaren, Speiseeis auf Wasserbasis, Soßen, Zuckerwaren

aus Rotalgen; für Eiscreme, tiefgefrorenes Kleingebäck

aus Rotalgen; für Desserts, Eiscreme, Instantmischungen,

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 407 a	verarbeitete Eucheema-Algen	keine Angaben, in Indonesien als Nahrungsmittel genutzt
E 410	Johannisbrotkernmehl	altbewährtes Abführmittel
E 412	Guarkernmehl	führt zu Blähungen und Bauchkrämpfen nach Verzehr großer Mengen
E 413	Traganth	allergische Reaktionen möglich, Kontaktdermitis
E 414	Gummi arabicum	selten auftretende Überempfindlichkeit
E 415	Xanthan	in hohen Dosen im Tierversuch Durchfall erzeugend
E 416	Karayagummi	abführende Wirkung, Behinderung der Aufnahme von Mineralstoffen möglich
E 417	Tarakernmehl	gilt als unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

Salatdressing aus Rotalgen; für Desserts, Eiscreme, Instantmischungen, Salatdressing

Extrakt aus Samen des Johannisbrotbaumes; für Gelees, fertige Salate

aus Samen der Guarpflanze; für fertige Salate, fertige Saucen, Fruchtgetränke

getrocknete Gummiabsonderungen asiat. Astragalus-Arten; für Salatdressing, Schmelzkäse

getrocknete Gummiabsonderungen von Akazien; für fertige Kuchenmischungen

durch Fermentation von Zucker mit Bakterien (Xanthomonas); für Fertigsalate

natürliche Gummiabsonderung der Sterculia-Pflanze;

natürlich aus dem Samen des Tara-Strauches;

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 418	Gellan	leicht abführende Wirkung
E 420 i, ii	Sorbit Sorbisirup	wirkt abführend, in größeren Mengen Blähungen, Durchfall und Bauchschmerzen möglich, auch als Feuchthaltemittel für Süßwaren eingesetzt
E 421	Mannit	wirkt abführend, gelegentlich Überempfindlichkeitsreaktionen möglich
E 422	Glycerin	kann bei Aufnahme größerer Mengen Kopfschmerzen verursachen
E 432	Polyoxyethylen-sorbitanmonolaureat, Polysorbat 20	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
E 433	Polyoxyethylen-sorbitanmonooleat, Polysorbat 80	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch auf pflanzlicher Basis; als Verdickungs- u. Geliermittel

aus Glucose durch Hydrierung; für Kuchen, Konfekt, Diabetikermarmelade

aus Algen, Manna oder synthetisch aus Mannose durch Hydrierung; für Eiscreme, Süßigkeiten

synthetisch; als Feuchthaltemittel eingesetzt

synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts

synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 434	Polyoxyethylen-sorbitanmonopalmitat, Polysorbat 40	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
E 435	Polyoxyethylensorbitanmonostearat, Polysorbat 60	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
E 436	Polyoxyethylen-sorbitantristearat, Polysorbat 65	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen
E 440 i	Pektin	unbedenklich
E 440 ii	Amidiertes Pektin	unbedenklich
E 442	Ammonium-phosphatide	keine Nebenwirkungen bekannt
E 444	Saccharoseacetat-isobutyrat	im Tierversuch (Hund) reversible Leber- und Gallenschäden
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz, Kolophonester	keine Nebenwirkungen bekannt

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts

synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts

synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts

aus Pressrückständen der Apfelsaft- oder Apfelweinherstellung
oder aus Orangenschalen; f. Gelees, Marmelade

aus Pektin durch Behandlung mit Ammoniak; für Gelierhilfen,
Marmeladen

synthetisch; für Schokolade

synthetisch; für aromatisierte nichtalkoholische, trübe Getränke

synthetisch; für aromatisierte nichtalkoholische, trübe Getränke

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 450 i, ii, iii	Dinatrium-, Trinatrium-, Tetranatrium-diphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E 450 iv, v, vi, vii	Dikalium-,Tetrakalium-, Dicalciumdiphosphat, Calciumdihydrogendiphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E 451 i,ii	Pentnatrium-, Pentakalium-triphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen
E 452 i, ii, iii, iv	Natrium-, Kalium-, Natriumcalcium-Calciumpolyphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochenschwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Schmelzkäse, Fleischerzeugnisse

synthetisch; für Schmelzkäse, Fleischerzeugnisse

synthetisch; für Pflanzeneiweißgetränke

synthetisch; für Speiseeis, Desserts

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 459	Beta-Cyclodextrin	keine Angaben
E 460 i, ii	Mikrokristalline Cellulose, Cellulose Pulver	unbedenklich
E 461	Methylcellulose	unbedenklich
E 463 - 465	Hydroxypropyl-, Hydroxypropylmethyl- bzw. Methylethyl- cellulose	unbedenklich
E 466	Carboxymethyl- Cellulose, Na-Carboxymethyl- cellulose,	allergische Reaktionen möglich, abführende Wirkung möglich
E 470 a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Stearinsäure und verwandter Speisefettsäuren	unbedenklich
E 470 b	Magnesiumsalze der Fettsäuren	unbedenklich
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Waren in Tabletten- u. Drageeform

aus Holz oder Baumwollabfällen; für Speiseeis, als Fettersatzstoff eingesetzt

synthetisch aus Zellulose; für Kartoffelwaffeln

synthetisch aus Zellulose; für Fertiggerichte, Brot und Backwaren

synthetisch aus Zellulose; für Backzutaten, Schmelzkäse, fertige Kuchenmischungen

synthetisch; für fertige Kuchenmischungen, Kartoffelchips

synthetisch; als Emulgatoren, Trennmittel und Schaummittel

natürlich aus Fetten; als Emulgatoren, Trennmittel und Schaummittel

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 472 a - f	Ester der Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	unbedenklich
E 473 - 474	Zuckerester von Speisefettsäuren und -glyceride	unbedenklich
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	unbedenklich
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	im Tierversuch Nieren- und Lebervergrößerungen
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	unbedenklich
E 479 b	Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	gilt als unbedenklich
E 481 - 482	Natrium-, Calcium-stearoyl-2-lactylat	unbedenklich
E 483	Stearoyltartrat	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

natürlich oder synthetisch; für Desserts, Feingebäck, Margarine, Suppen

synthetisch aus Zucker und Fettsäuren; für alkoholfreie Aperitifs, Speiseeis, Desserts, Suppen, Kaffeeweißer

synthetisch; für Feingebäck, fertige Kuchenmischungen, Pudding

synthetisch; für fettreduzierte Aufstriche, Salatsaucen und Süßwaren

synthetisch; in Hartfetten

synthetisch; für Fettemulsionen zum Braten

synthetisch; Mehlbehandlungsmittel

synthetisch; Mehlbehandlungsmittel

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 491 - 492	Sorbitanmono- bzw. Tristearat	im Tierversuch Durchfall
E 493	Sorbitanmonolaurat	im Tierversuch Durchfall
E 494	Sorbitanmonooleat	im Tierversuch Durchfall
E 495	Sorbitanmonopalmitat	im Tierversuch Durchfall
E 500 i, ii, iii	Natriumcarbonat, -hydrogencarbonat und -sesquicarbonat (Soda, Natron)	in hohen Dosen Reizungen des Magen- und Darmtraktes
E 501 i, ii	Kaliumcarbonat und -hydrogencarbonat (Pottasche)	in hohen Dosen Reizungen des Magen- und Darmtraktes
E 503 i, ii	Ammoniumcarbonat und -hydrogencarbonat (Hirschhornsalz)	unbedenklich, gesundheitsschädlich bei unmittelbarem Verzehr
E 504 i, ii	Magnesiumcarbonat und -hydrogencarbonat	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch aus Sorbit (E 420) und Stearinsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen

synthetisch aus Sorbit (E 420) und Laurinsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen

synthetisch aus Sorbit (E 420) und Ölsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen

synthetisch aus Sorbit (E 420) und Palmitinsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen

durch Veraschung von Seepflanzen; für Backpulver, Brausepulver

durch Veraschung von Landpflanzen; für Lebkuchen, für Rosinen zur Schnelltrocknung

synthetisch; für Lebkuchen

synthetisch; für Kaugummi, für Speisesalz als Antiklumpmittel

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 507	(Magnesit) Salzsäure	wird mit Soda (E 500) oder Natronlauge (E 524) neutralisiert
E 508	Kaliumchlorid	unbedenklich
E 509	Calciumchlorid	unbedenklich
E 511	Magnesiumchlorid	unbedenklich
E 512	Zinn (II)-Chlorid	kann in hohen Dosen zu Übelkeit führen
E 513	Schwefelsäure	in den üblicherweise verwendeten Mengen unbedenklich, in hohen Dosen reizend bis zur Zerstörung von Körpergewebe
E 514 i, ii	Natriumsulfat und -hydrogensulfat (Glaubersalz)	als Abführmittel in der Medizin eingesetzt
E 515 i, ii	Kaliumsulfat und - hydrogensulfat	unbedenklich
E 516	Calciumsulfat (Gips)	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für die Zuckergewinnung aus Maisstärke

natürlich aus Meersalz; für Geliermittel als Härter, Kochsalzersatz

synthetisch; für Geliermittel als Härter, Zusatz zur Käseemilch

synthetisch; Geschmacksverstärker

synthetisch; für Dosen- und Glaskonserven v. Spargel

synthetisch; für die Herstellung von Glucosesirup, für die Modifizierung von Stärke (E 1401)

synthetisch; für die Standardisierung von Farbstoffen

synthetisch; als Festigungsmittel, Säureregulator

synthetisch; für Brot als Stabilisator

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 517	Ammoniumsulfat	unbedenklich
E 520	Aluminiumsulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E 521	Aluminiumnatrium-sulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E 522	Aluminiumkaliumsulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E 523	Aluminiumammonium-sulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E 524	Natriumhydroxid (Natronlauge)	unbedenklich
E 525	Kaliumhydroxid	unbedenklich
E 526	Calciumhydroxid (gelöschter Kalk, Kalkmilch)	unbedenklich
E 527	Ammoniumhydroxid	unbedenklich, als freier Stoff ein Zellgift

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; nur als Trägerstoff zugelassen

synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse

synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse

synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse

synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse

für Laugengebäck, für Oliven zur Entfernung des bitteren Geschmacks

für die Herstellung von Instanttee

für die Herstellung von Eiersatz aus Milch

synthetisch; für die Behandlung von Kakao und Trinkwasser

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 528	Magnesiumhydroxid	unbedenklich
E 529	Calciumoxid (gebrannter Kalk)	unbedenklich
E 530	Magnesiumoxid (Bittererde, Magnesia)	unbedenklich
E 535 - 536 und E 538	Natrium-, Kalium- bzw. Calciumferrocyanid	im Tierversuch Nierenschädigung
E 541	Saures Natriumalu- miniumphosphat	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E 551	Kieselsäure, Siliziumdioxid	unbedenklich
E 552	Calciumsilikate	unbedenklich
E 553 a	i Magnesiumsilikat, ii Magnesiumtrisilikat	unbedenklich
E 553 b	Talkum	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; als Säureregulator

für die Trinkwasseraufbereitung

synthetisch; für Kakaopulver, als Rieselhilfsstoff eingesetzt

synthetisch; für Speisesalz, Wein

synthetisch; als Backtriebmittel

synthetisch; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 554	Natriumaluminiumsilikat	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E 555	Kaliumaluminiumsilikat	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E 556	Calciumaluminiumsilikat	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E 558	Bentonit	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 559	Aluminiumsilikat (Kaolin)	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit
E 570	Stearinsäure (Fettsäuren)	unbedenklich
E 574	Gluconsäure	ab 20g abführend
E 575	Gluconodeltalacton	ab 20g abführend
E 576 - 577	Natrium- bzw. Kaliumgluconat	ab 20g abführend
E 578	Calciumgluconat	ab 20g abführend
E 579	Eisengluconat	ab 20g abführend

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

natürlich; als Trennmittel

natürlich; als Trennmittel und Emulgator

synthetisch; für Limonaden, natürliches Vorkommen in Honig und Wein; als Säuerungsmittel, aber auch als Rostschutzmittel eingesetzt

synthetisch; für Pudding- und Backpulver, Wurst; als Triebmittel und Umrötebeschleuniger verwendet

synthetisch; Salz der Gluconsäure (E 574); für Süßstoffe zur Maskierung des bitteren Nachgeschmacks

synthetisch; für Diätprodukte; als Rieselhilfsstoff und zur "Calciumaufbesserung"

synthetisch; für Oliven und Diätprodukte; dient zur Eisenanreicherung und wird zur Färbung eingesetzt, obwohl kein Farbstoff

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 585	Eisenlactat	in größeren Mengen abführend
E 620 - 625	Glutaminsäure und ihre Salze (Glutamate)	Auslösung des China-restaurantsyndroms (Schläfendruck, Kopfschmerzen), möglicherweise durch allergische Reaktionen
E 626 - 629	Guanylsäure und ihre Salze (Guanylate)	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden
E 630 - 633	Inosinsäure und ihre Salze (Inosinate)	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden
E 634 - 635	Calcium- und Dinatrium-5'-Ribonucleotid	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; für Oliven; dient zur Eisenanreicherung und wird zur Färbung eingesetzt, obwohl kein Farbstoff

durch bakterielle Fermentation; vor allem für chinesische Speisen als Geschmacksverstärker, in Fertigwaren wie Suppen etc.

synthetisch; für diverse Fertiggerichte als Geschmacksverstärker

natürlich; für diverse Fertiggerichte als Geschmacksverstärker

natürlich; für diverse Fertiggerichte als Geschmacksverstärker

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 640	Glycin und Natriumsalz	unbedenklich
E 900	Dimethylpolysiloxan	keine abschließende Bewertung möglich
E 901	Bienenwachs	unbedenklich
E 902	Candelillawachs	unbedenklich
E 903	Carnaubawachs	unbedenklich
E 904	Schellack	unbedenklich
E 912	Montansäureester	im Tierversuch gesundheitsschädliche Auswirkungen, keine abschließende Bewertung möglich
E 914	Polyethylenwachs-oxidate	unbedenklich
E 927	Carbamid	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch; Geschmacksverstärker von Süßstoffen

synthetisch; für Marmeladen, Kaugummi, Kartoffelprodukte; zur Schaumverhütung eingesetzt

natürlich; für Backwaren; sehr teures Trennmittel, meist gemischt eingesetzt

natürlich aus mexikanischen Wolfsmilchgewächsen; für Backwaren, außer der Trennung von der Backform wird auch eine Bräunung erzielt

natürlich aus brasilianischer Fächerpalme; für Backwaren

natürlich aus dem Sekret weiblicher Lackschildläuse; für Backwaren

natürlich aus Braunkohle; zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten

synthetisch; zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten

natürlich; für Kaugummi ohne Zuckerzusatz

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 938	Argon	unbedenklich
E 939	Helium	unbedenklich
E 941	Stickstoff	unbedenklich
E 942	Distickstoffmonoxid (Lachgas)	gilt als unbedenklich, am Treibhauseffekt beteiligt
E 948	Sauerstoff	unbedenklich
E 950	Acesulfam K	gilt als unbedenklich, die meisten Studien stammen vom Hersteller
E 951	Aspartam	unverträglich für Patienten mit Phenylketonurie
E 952	Cyclamat, Cyclohexan- sulfamidsäure, Na- und K-salze	in den USA verboten, kann im Tierversuch die Fruchtbarkeit vermindern

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

natürlich vorkommendes Edelgas; als Treib- und Schutzgas eingesetzt

natürlich vorkommendes Edelgas; als Treib- und Schutzgas eingesetzt

natürlicher Luftbestandteil; als Treib- und Schutzgas eingesetzt

natürlicher Luftbestandteil; als Treib- und Schutzgas eingesetzt, als Lachgas als Narkosemittel eingesetzt

natürlicher Luftbestandteil; als Treib- und Schutzgas eingesetzt

synthetisch; für Light-Produkte

synthetisch; für Light-Produkte

synthetisch; für Light-Produkte

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 953	Isomalt	abführende Wirkung
E 954	Saccharin	in sehr hoher Dosierung Blasenkrebs im Tierversuch
E 957	Thaumatococcus	der natürliche Süßstoff gilt als toxikologisch unbedenklich
E 959	Neohesperidin DC	unbedenklich
E 965 i, ii	Maltit, Maltitsirup	weniger abführend als Sorbit, bei Kindern ab 20g bei Erwachsenen ab 30g tgl.
E 966	Lactit	abführend ab 50g tgl.
E 967	Xylit	wirkt abführend, ab 20g als Einzeldosis od. 50g tgl
E 999	Quillayaextrakt	enthält Blutgifte, (Saponine), aber in den verwendeten Mengen unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetisch aus Zucker; maskiert den unangenehmen Beigeschmack mancher Süßstoffe, ist halb so süß wie Zucker

synthetisch; als Zuckerersatz

natürlich aus Früchten des Katemfe-Strauchs; kann inzwischen gentechnisch hergestellt werden; für Süßwaren auf Kakao- od. Trockenfruchtbasis, Kaugummi

aus unreifen Bitterorangen; als Süßstoff und Geschmacksverstärker

durch katalytische Hydrierung von Maltose; als Süßungsmittel und Feuchteregulator

durch katalytische Hydrierung von Lactose; als Süßungsmittel und Trägerstoff

durch katalytische Hydrierung von Xylan; als Süßungsmittel und Trägerstoff

natürlich aus Rinde des Quillayabaumes; für aromatisierte nichtalkoholische Getränke

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 1105	Lysozym	Probleme für Hühner-eiallergiker möglich
E 1200	Polydextrose	es sollten max. 50g auf einmal bzw. 90g tgl. konsumiert werden, kann abführend wirken
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	gilt als harmlos, da im Lebensmittel nicht mehr oder nur in geringer Menge vorhanden
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	gilt als harmlos, da im Lebensmittel nicht mehr oder nur in geringer Menge vorhanden
E 1404	Oxidierte Stärke	unbedenklich
E 1410 und E 1412	Mono- bzw. Distärkephosphat/NMP bzw. POC	unbedenklich
E 1413	Phospatiertes Distärkephosphat	unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

aus Hühnereiern oder gentechnisch; für Schnittkäse, wird als Konservierungsmittel eingesetzt

synthetisch; als Feuchteregulator

synthetisch; Flockungsmittel für Wein, Diätahrung und Süßungsmittel

synthetisch; Flockungsmittel für Wein, Diätahrung und Süßungsmittel

aus Stärke von Kartoffeln, Mais oder Weizen; als Verdickungsmittel für Mayonnaisen, Salatsaucen

aus Stärke von Kartoffeln, Mais oder Weizen; als Verdickungsmittel in Saucen, Dressings, Fertiggerichten

synthetische Stärkeverbindung; als Verdickungsmittel in Saucen, Dressings, Fertiggerichten

E-NUMMER	NAME	BEMERKUNG
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	unbedenklich
E 1420	Acetylierte Stärke	unbedenklich
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	unbedenklich
E 1440	Hydroxypropylstärke	unbedenklich
E 1442	Hydroxypropyl- Distärkephosphat	unbedenklich
E 1450	Stärkenatrium- Octenyl-Succinat	unbedenklich
E 1505	Triethylcitrat	vermutlich unbedenklich
E 1518	Glycerintriacetat/ Triacetin	vermutlich unbedenklich

HERSTELLUNG/ANWENDUNG FÜR

synthetische Stärkeverbindung; für Desserts, Cremes, Gummibonbons, Knabbererzeugnisse

synthetische Stärkeverbindung; für Desserts, Cremes, Gummibonbons, Knabbererzeugnisse

synthetische Stärkeverbindung; für Desserts, Cremes, Gummibonbons, Knabbererzeugnisse

synthetische Stärkeverbindung; für Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen, Tiefkühlfertiggerichte, Light-Mayonnaisen, Glasuren, Knabbergebäck

synthetische Stärkeverbindung; für Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen, Tiefkühlfertiggerichte, Light-Mayonnaisen, Glasuren, Knabbergebäck

synthetische Stärkeverbindung; für Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen

synthetisch; für Eiklarpulver

synthetisch; als Trägerstoff

STICHWORTVERZEICHNIS

A

Acesulfam K **E 950**

Acetate **E 261, E 262, E 263, E 385, E 444, E 1518**

Acetylierte Stärke **E 1420**

Acetyliertes Distärkeadipat **E 1422**

Acetyliertes Distärkephosphat **E 1414**

Adipinsäure und Salze **E 355 bis E 357**

Agar-Agar **E 406**

Alginate **E 403, E 405, E 406**

Alginsäure **E 400**

Allurarot **E 129**

Alpha-Tocopherol **E 307**

Aluminium **E 173**

Aluminiumammoniumsulfat **E 523**

Aluminiumkaliumsulfat **E 522**

Aluminiumnatriumsulfat **E 521**

Aluminiumsilikat **E 559**

Aluminiumsulfat **E 520**

Amaranth **E 123**

Amidiertes Pektin **E 440 ii**

Ammoniak - Zuckercouleur **E 150 c**

Ammoniumalginat **E 403**

Ammoniumcarbonat und -hydrogencarbonat **E 503 i, ii**

Ammoniumhydroxid **E 527**

Ammoniumphosphatide **E 442**

Ammoniumsulfat **E 517**

Ammonsulfit - Zuckercouleur **E 150 d**

Anthocyane **E 163**

Äpfelsäure **E 296**

Argon **E 938**

Ascorbinsäure **E 300**

Ascorbylpalmitat, Ascorbylstearat **E 304 i, ii**

Aspartam **E 951**

Azorubin, Carmoisin **E 122**

B

Bentonit **E 558**

Benzoessäure **E 210**

Bernsteinsäure **E 363**

Beta-Apo-8'-Carotinal (C30) **E 160 e**

Beta-Apo-8'-Carotinsäure (C 30) Ethylester **E 160 f**

Beta-Carotin **E 160 a ii**

Beta-Cyclodextrin **E 459**

Betanin **E 162**

Bienenwachs **E 901**

Biphenyl, Diphenyl **E 230**

Bittererde **E 530**

Bixin, Norbixin **E 160 b**

Borax **E 285**

Borsäure **E 284**

Brillantblau **E 133**

Brillantschwarz BN, PN **E 151**

Brilliantssäuregrün **E 142**

Braun FK **E 154**

Braun HT **E 155**

Butylhydroxyanisol (BHA) **E 320**

Butylhydroxytoluol (BHT) **E 321**

C

Calcium-5'-Ribonucleotid **E 634**

Calciumacetat **E 263**

Calciumalginat **E 404**

Calciumaluminiumsilikat **E 556**

Calciumbenzoat **E 213**

Calciumcarbonat **E 170 i, ii**

Calciumchlorid **E 509**

Calciumcitrate **E 333 i, ii, iii**

Calciumdihydrogendiphosphat **E 450 vii**

STICHWORTVERZEICHNIS

- Calciumdinatriummethylen-diamintetraacetat **E 385**
- Calciumferrocyanid **E 538**
- Calciumgluconat **E 578**
- Calciumhydroxid (gelöschter Kalk) **E 526**
- Calciumlactat **E 327**
- Calcium-L-Ascorbat **E 302**
- Calciummalat, **E 352**
- Calciumoxid (gebrannter Kalk) **E 529**
- Calciumphosphat (Di-) **E 341 ii**
- Calciumpolyphosphat **E 452 iv**
- Calciumsilikate **E 552**
- Calciumsorbit **E 203**
- Calciumstearoyl-2-lactylat **E 482**
- Calciumsulfat **E 516**
- Calciumtartrat **E 354**
- Candelillawachs **E 902**
- Canthaxanthin **E 161 g**
- Capsanthin/Capsorubin **E 160 c**
- Carbamid **E 927 b**
- Carboxymethylcellulose, Na-Carboxymethylcellulose **E 466**
- Carnaubawachs **E 903**
- Carrageen **E 407**
- Carotine (gemischte), **E 160 a i**
- Cellulose (mikrokristalline), Cellulose Pulver **E 460 i, ii**
- Chinolingelb **E 104**
- Chlorophyll und Chlorophyllin **E 140 i, ii**
- Citrate **E 331, E 332, E 333, E 308, E 1505**
- Citronensäure **E 330**
- Cochenille **E 120**
- Cochenillerot A **E 124**
- Cyclamat, Cyclohexansulfamidsäure, u. Na- und K-salze **E 952**

D

Delta-Tocopherol **E 309**
Dicalciumdiphosphat **E 450 vi**
Dicalciumphosphat **E 341 ii**
Dikaliumdiphosphat **E 450 iv**
Dikaliumtartrat **E 336 ii**
Dimagnesiumphosphat **E 343 ii**
Dimethyldicarbonat **E 242**
Dimethylpolysiloxan **E 900**
Dinatriumdiphosphat **E 450 i**
Dinatrium-5'-Ribonucleotid **E 635**
Dinatriumphosphat **E 339 ii**
Dinatriumtartrat **E 335 ii**
Distärkephosphat **E 1412**
Distickstoffmonoxid **E 942**
Dodecylgallat **E 312**

E, F

Eisengluconat **E 579**
Eisen-II-gluconat **E 579**
Eisenlactat **E 585**
Eisen-II-lactat **E 585**
Eisenoxide/Eisenhydroxide **E 172**
Erythrosin **E 127**
Essigsäure **E 260**
Ester der Mono-und Diglyceride
 von Speisefettsäuren **E 472 a bis E 472 f**
Euchema-Algen (verarbeitete) **E 407 a**
Fettsäureester der Ascorbinsäure **E 304 i, ii**
Fettsäuren der Stearinsäure **E 570**
Fumarsäure **E 297**

STICHWORTVERZEICHNIS

G

- Gamma-Tocopherol **E 308**
- Gelborange **S E 110**
- Gellan **E 418**
- Gips **E 516**
- Glaubersalz **E 514 i, ii**
- Gluconodeltalacton **E 575**
- Gluconsäure **E 574**
- Glutaminsäure und ihre Salze (Glutamate) **E 620 bis E 625**
- Glycerin **E 422**
- Glycerinester aus Wurzelharz **E 445**
- Glycerintriacetat **E 1518**
- Glycin und Natriumsalz **E 640**
- Gold **E 175**
- Guanylsäure und ihre Salze (Guanylate) **E 626 bis E 629**
- Guarkernmehl **E 412**
- Gummi arabicum **E 414**

H

- Helium **E 939**
- Hexamethylentetramin **E 239**
- Hirschhornsatz **E 503 i, ii**
- Hydroxypropylcellulose **E 463**
- Hydroxypropylmethylcellulose **E 464**
- Hydroxypropyldistärkephosphat **E 1442**
- Hydroxypropylstärke **E 1440**

I, J

- Indigotin **E 132**
- Inosinsäure und ihre Salze (Inosinate) **E 630 bis E 633**
- Isoascorbinsäure **E 315**
- Isomalt **E 953**
- Johannisbrotkernmehl **E 410**

K

Kaliumacetat **E 261**

Kaliumalginat **E 402**

Kaliumaluminiumsilikat **E 555**

Kaliumbenzoat **E 212**

Kaliumcarbonat und -hydrogencarbonat **E 501 i, ii**

Kaliumchlorid **E 508**

Kaliumcitrate **E 332 i, ii**

Kaliumferrocyanid **E 536**

Kaliumgluconat **E 577**

Kaliumhydroxid **E 525**

Kaliumlactat **E 326**

Kaliummalat **E 351**

Kaliumnitrat **E 252**

Kaliumnitrit **E 249**

Kaliumphosphate **E 340 i bis iii**

Kaliumpolyphosphat **E 452 ii**

Kaliumsorbit **E 202**

Kaliumsulfat und- hydrogensulfat **E 515 i, ii**

Kalkmilch **E 526**

Kaolin **E 559**

Karayagummi **E 416**

Karmin, echtes **E 120**

Kieselsäure **E 551**

Kohlendioxid **E 290**

Kolophonester **E 445**

Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline **E 141 i, ii**

Kurkumin **E 100**

L

L (+) - Weinsäure **E 334**

Lachgas **E 942**

Lactate **E 325, E 326, E 327, E 585**

Lactit **E 966**

STICHWORTVERZEICHNIS

L-Ascorbinsäure **E 300**

Lecithin **E 322**

Lutein **E 161 b**

Lycopin **E 160 d**

Lysozym **E 1105**

M

Magnesiumcarbonat und -hydrogencarbonat (Magnesit) **E 504 i, ii**

Magnesiumchlorid **E 511**

Magnesiumhydroxid **E 528**

Magnesiumoxid (Magnesia) **E 530**

Magnesiumsalze der Fettsäuren **E 470 b**

Magnesiumsilikat, Magnesiumtrisilikat **E 553 a i, ii**

Malate **E 350, E 351, E 352**

Maltit, Maltitsirup **E 965 i, ii**

Mannit **E 421**

Meta-Weinsäure **E 353**

Methylcellulose **E 461**

Methylethylcellulose **E 465**

Milchsäure **E 270**

Monostärkephosphat **E 1410**

Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren **E 471**

Monocalciumphosphat **E 341 i**

Monokaliumtartrat (Weinstein) **E 336 i**

Monomagnesiumphosphat **E 343 i**

Mononatriumphosphat **E 339 i**

Mononatriumtartrat **E 335 i**

Montansäureester **E 912**

N

Natamycin **E 235**

Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Stearinsäure und
verwandter Speisefettsäuren **E 470 a**

Natriumacetate **E 262 i, ii**

Natriumalginat **E 401**
Natriumaluminiumphosphat (saures) **E 541**
Natriumaluminiumsilikat **E 554**
Natriumbenzoat **E 211**
Natriumcalciumpolyphosphat **E 452 iii**
Natriumcarbonat, -hydrogencarbonat
und -sesquicarbonat **E 500 i, ii, iii**
Natriumcitrate **E 331 i, ii, iii**
Natriumferrocyanid **E 535**
Natriumgluconat **E 576**
Natriumhydroxid **E 524**
Natriumisoascorbat **E 316**
Natriumkaliumtartrat **E 337**
Natriumlactat **E 325**
Natrium-L-Ascorbat **E 301**
Natriummalate **E 350 i, ii**
Natriumnitrat **E 251**
Natriumnitrit **E 250**
Natriumorthophenylphenolat **E 232**
Natriumpolyphosphat **E 452 i**
Natriumstearoyl-2-lactylat **E 481**
Natriumsulfat und -hydrogensulfat **E 514 i, ii**
Natriumtetraborat **E 285**
Natron **E 500 ii**
Natronlauge **E 524**
Neohesperidin DC **E 959**
Nisin **E 234**
Nitrate **E 251, E 252**

O

Octylgallat **E 311**
Oleate **E 433, E 476, E 494**
Orthophenylphenol **E 231**
Oxidierete Stärke **E 1404**

STICHWORTVERZEICHNIS

P

Parahydroxy-Benzoesäure (PHB)-

Ester und Salze **E 214 bis E 219**

Patentblau **E 131**

Pektin **E 440 i**

Pentatrium- bzw. Pentakaliumtriphosphat **E 451 i,ii**

Pflanzkohle **E 153**

Phosphatiertes Distärkephosphat **E 1413**

Phosphate **E 101, E339, E 340, E 341, E 343, E 442, E 450, E 451, E 452, E 541, E 1410, E 1412, 1413, E 1414, E 1442**

Phosphorsäure **E 338**

Polydextrose **E 1200**

Polyethylenwachsoxidate **E 914**

Polyglycerinester von Speisefettsäuren **E 475**

Polyglycerin-Polyricinoleat **E 476**

Polyoxyethylensorbitanmonolaureat, Polysorbat 20 **E 432**

Polyoxyethylen-sorbitanmonooleat, Polysorbat 80 **E 433**

Polyoxyethylensorbitanmonopalmitat, Polysorbat 40 **E 434**

Polyoxyethylensorbitanmonostearat, Polysorbat 60 **E 435**

Polyoxyethylensorbitantristearat, Polysorbat 65 **E 436**

Polyvinylpyrrolidon **E 1202**

Polyvinylpyrrolidon **E 1201**

Ponceau 4R **E 124**

Pottasche **E 501 i, ii**

Propionsäure und Propionate **E 280 bis E 283**

Propylgallat **E 310**

Propylenglycolester von Speisefettsäuren **E 477**

Propylenglykolalginat **E 405**

Q, R

Quillayaextrakt **E 999**

Riboflavin, Vitamin B2 **E 101 i**

Riboflavin-5-phosphat **E 101 ii**
Rubinpigment, Litholrubin BK **E 180**
Rot 2g **E 128**

S

Saccharin **E 954**
Saccharoseacetatisobutytrat **E 444**
Salzsäure **E 507**
Sauerstoff **E 948**
Saures Natriumaluminiumphosphat **E 541**
Schellack **E 904**
Schwarz PN **E151**
Schwefeldioxid und Verbindungen **E 220 - E 225, E 226 - 228**
Schwefelsäure **E 513**
Silber **E 174**
Silikate **E 552, E 553, E 554, E 555, E 556, E 559**
Siliziumdioxid **E 551**
Soda **E 500 i**
Sorbate **E 202, E 203, E 432, E 433, E 434, E 435, E 436**
Sorbinsäure **E 200**
Sorbit, Sorbitsirup **E 420 i, ii**
Sorbitanmono- bzw. Tristearat **E 491 und E 492**
Sorbitanmonolaurat **E 493**
Sorbitanmonooleat **E 494**
Sorbitanmonopalmitat **E 495**
Stärkenatrium-Octenyl-Succinat **E 1450**
Stearate **E 304, E 431, E 435, E 436, E 491**
Stearinsäure **E 570**
Stearinsäure (Natrium-, Kalium- und Calciumsalze,
und verwandter Speisefettsäuren) **E 470 a**
Stearoyltartrat **E 483**
Stickstoff **E 941**
Sulfite **E 220 - E 225, E 226 - E 228**

STICHWORTVERZEICHNIS

Sulfitlaugen - Zuckercouleur **E 150 b**

Sunsetgelb FCF **E 110**

T

Talkum **E 553 b**

Tarakernmehl **E 417**

Tartrazin **E 102**

Tetrakaliumdiphosphat **E 450 v**

Tetranatriumdiphosphat **E 450 iii**

Thaumatococcus **E 957**

Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden
von Speisefettsäuren **E 479 b**

Thiabendazol **E 233**

Titandioxid **E 171**

Tocopherole **E 306**

Traganth **E 413**

Tratrate **E 335, E 336, E 337, E 354, E 483**

Triacetin **E 1518**

Triammoncitrat **E 380**

Trinatriumdiphosphat **E 450 ii**

Tri-Calciumphosphat **E 341 iii**

Triethylcitrat **E 1505**

Tri-Natriumphosphat **E 339 iii**

W, X, Y, Z

Weinsäure (L (+)) **E 334**

Xanthan **E 415**

Xylit **E 967**

Zinn (II)-Chlorid **E 512**

Zuckercouleur **E 150 a**

Zuckerester von Speisefettsäuren
und -glyceriden **E 473 und E 474**

GÜTEZEICHEN



rot, weiß

Text: schwarz, weiß

Bio Austria

Damit Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft für den Konsumenten auf den ersten Blick erkenntlich sind, hat das Landwirtschaftsministerium ein Kontrollzeichen eingeführt. Das Bio-Austria-Kontrollzeichen wird von der AMA (Agrarmarkt Austria) vergeben, die auch die Einhaltung der Richtlinien überprüft. Bio-Produkte werden in der EU mit „ökologische Agrarwirtschaft-EWG-Kontrollsystem“ gekennzeichnet



grün, blau

Text: blau

Biologische Landwirtschaft

EU-Zeichen



gelb, schwarz
Text: schwarz

Erde & Saat

Waltraud Gadermaier
Hanriederstraße 8
A-4132 Lembach
Tel: 07286/7517
Fax: 07286/7517-20
E-mail: kontakt@erde-saat.at
www.erde-saat.at



Mitglied im Verband
ERNTE für das Leben

gelb, blau, grün
Text: grün, schwarz, rot

Ernte für das Leben

Roswitha Reisinger
Europaplatz 4
4020 Linz
Tel: 0732/654884
Fax: 0732/654884-40
E-mail: bio@ernte.at oder
bundesverband@ernte.at
Homepage: <http://www.ernte.at>

GÜTEZEICHEN



rot, weiß, blau, grün
Text: schwarz

Hofmarke

Martin Tragler
Schlierbach 226
4553 Schlierbach
Tel: 07582/61404-2
Fax: 07582/61404-4
E-mail: office@hofmarke.at
Homepage: <http://www.hofmarke.at/>
established in 1996



grün, schwarz, weiß
Text: weiß

ORBI

Förderungsgemeinschaft für gesundes
Bauerntum ORBI
Ing. Helga Wagner
Nöbauerstraße 22
4060 Leonding
Tel: 0732/675363
Fax: 0732/675363

ORBI-Bauernläden
Urfahr, Tel: 0732/719223
Linz, Tel: 0732/669676

The logo for Demeter, featuring the word "demeter" in a lowercase, white, sans-serif font on a dark grey rectangular background with a white shadow effect.

Demeter

Österreichischer Demeter-Bund

Eva Gandolf

Hietzinger Kai 127/2/31

1130 Wien

Tel: 01/8794701

Fax: 01/8794722

E-mail: info@demeter.at

Homepage: <http://www.demeter.at>

rot, weiß, blau, grün

Text: schwarz



VEREIN FÜR FORTSCHRITTLICHE
KONTROLLIERT BIOLOGISCHE
LANDWIRTSCHAFT

Dinatur

Barbara Fink-Spann

Schlag 14

2871 Zöbern

Tel: 0664/3126152

Fax: 026242/8651-9

E-mail: dinatur@magnet.at

Homepage: <http://www.dinatur.at>

rot, schwarz

Text: schwarz (outline)

GÜTEZEICHEN



schwarz, gelb, grün
Text: schwarz

Organisch-biologischer Landbau Weinviertel

Verein organisch-biologischer Landbau
Weinviertel
Johann Kettler
Peigarten 52
2053 Peigarten
Tel: 02944/8263
Fax: 02944/8402



gelb, schwarz
Text: schwarz

Freiland Verband

DI Reinhard Geßl
Susanne Mergili
Theresianumgasse 11
1040 Wien
Tel: 01/4037050 DW 216 und 218
Fax: 01/4027800
E-mail: office@freiland.or.at
Homepage: <http://www.freiland.or.at>



rot, blau, weiß
Text: weiß

Ja! Natürlich

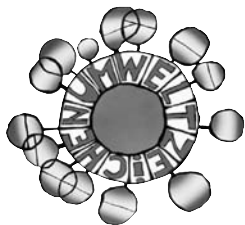
Ja! Natürlich Naturprodukte GmbH
Dr. Andreas Steidl
IZ Nö Süd, Str. 3, Obj. 16
2355 Wr. Neudorf
Tel: 02236/600-5275
E-mail: info@janatuerlich.at
Homepage: www.janatuerlich.at



gelb, rot, grün
Text: weiß, grün

Natur pur

Spar Österreichische Warenhandels-AG
Spar Service Team,
Kundendienstzentrale
Europastraße 3
5015 Salzburg
Tel: 0810/111555
E-mail: office@spar.at
Homepage: <http://www.naturpur.at>



grün, blau, weiß
Text: rot

Österreichisches Umweltzeichen

Bundesministerium für Land- und
Forstwirtschaft, Umwelt und
Wasserwirtschaft

Abt. VI/5

DI Andreas Tschulik, Ing. Josef Raneburger
Stubenbastei 5

A-1010 Wien

Tel: 01/51522-1650

Fax: 01/51522-7649

www.umweltzeichen.at

elisabeth.schneider@lebensministerium.at

Weitere Informationen zum biologischen Landbau

Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des biologischen Landbaus

Lothar Greger

Theresianumgasse 11/1.1

1040 Wien

Tel: 0810/221 314

Fax:01/4027800

E-mail: arge.arge@biolandbau.at

Homepage: <http://www.bioinformation.at>

LITERATURLISTE

Zur Erstellung der Liste wurde unter anderem folgende Literatur verwendet:

Toxikologisch-hygienische Beurteilung von Lebensmittelinhaltsstoffen und Zusatzstoffen

H.-G. Classen et al, B. Behr's Verlag

Toxikologie der Nahrungsmittel

E. Lindner, Georg Thieme Verlag

Lebensmittelführer Fleisch, Fisch

G. Jost et al, dtv-Verlag München, Georg Thieme Verlag Stuttgart

Lebensmittelchemie

W. Baltes, Springer Verlag

Lebensmittelzutatenliste

Verbraucherzentrale Hamburg

GU-Kompass E-Nummern

I. Elmadfa et al, Gräfe und Unzer Verlag

E-Nummern Liste

Öko-Test

Chemie in Lebensmitteln

Katalyse Umweltgruppe Köln

Lehrbuch der Lebensmittelchemie

J. Schormüller, Springer Verlag

Farbstoffe in Lebensmitteln und Arzneimitteln

B. Bertram, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart

050 477

ARBEITS- UND SOZIALRECHT **050 477-1000**
KONSUMENTENSCHUTZ **050 477-2000**
STEUERRECHT **050 477-3000**

BEZIRKE

Villach **050 477-5100**
Hermagor/Service-Center **050 477-5100**
Wolfsberg **050 477-5200**
Spittal/Drau **050 477-5300**
St.Veit/Glan **050 477-5400**
Völkermarkt **050 477-5500**
Feldkirchen **050 477-5600**

**TIPPS
SERVICE
INFORMATION**

Jetzt bestellen!
Der AK-Newsletter

kaernten.arbeiterkammer.at

