

E- Nummer	Bezeichnung	Anmerkung
E 101	Riboflavin	Vitamin B2, Farbstoff, kann aus Molke extrahiert werden
E 120	Cochenille, Karminsäure	Roter Farbstoff aus getrockneten Scharlach-Schildlaus-Weibchen, beispielsweise in roter Marmelade, alkoholischen Getränken oder Lippenstiften
E 153	Pflanzenkohle	Rein pflanzlich, teils wird Tierkohle aber missverständlich als Pflanzenkohle verkauft
E 270	Milchsäure	Säuerungs- und Konservierungsmittel, beispielsweise in Süßwaren, Sauerkonserven oder Fruchtnektar
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure: Ascorbylpalmitat und Ascorbylstearat	Antioxidationsmittel, Emulgatoren und Stabilisatoren
E 322	Lecithin	Antioxidationsmittel, Emulgator, Mehlbehandlungsmittel, Schaumverhüter, Stabilisator, beispielsweise in Margarine, Mayonnaise, Kuchen, Keksen oder Schokoladenerzeugnissen; kann sowohl tierischen als auch pflanzlichen Ursprungs sein
E 325	Natriumlactat	Natriumsalz der Milchsäure, Festigungsmittel, Säureregulator, Schaumverhüter, Schmelzsalz, beispielsweise in Konfitüren, Marmeladen oder Weißbrot

E 326	Kaliumlactat	Kaliumsalz der Milchsäure, Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 325
E 327	Calciumlactat	Calciumsalz der Milchsäure, Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 325
E 422	Glycerin	Grundbaustein aller Fette, Feuchthaltemittel, beispielsweise in Kaugummi, Überzügen oder Schoko- und Kakaoerzeugnissen
E 432	Polyoxyethylensorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)	Emulgator, Komplexbildner, Stabilisator, aus Sorbit und Fettsäuren synthetisch hergestellte Verbindung, beispielsweise in Backfetten, Speiseeis, Süßspeisen, Soßen, Suppen oder Kaugummi
E 433	Polyoxyethylensorbitanmonooleat (Polysorbat 80)	Funktionsklassen, Herstellung und Vorkommen siehe E 432
E 434	Polyoxyethylensorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)	Funktionsklassen, Herstellung und Vorkommen siehe E 432
E 435	Polyoxyethylensorbitanmonostearat (Polysorbat 60)	Funktionsklassen, Herstellung und Vorkommen siehe E 432
E 436	Polyoxyethylensorbitantristearat (Polysorbat 65)	Funktionsklassen, Herstellung und Vorkommen siehe E 432
E 441	Gelatine	gewonnen aus tierischem Bindegewebe oder Tierknochen, in der Regel von Schweinen und Rindern

E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	Emulgatoren, Stabilisatoren, ausschließlich für Kakao- und Schokoladenerzeugnisse zugelassen
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	Stabilisatoren, gleichmäßige Verteilung von Aromen in Getränken, Verhinderung des Absinkens von Trübstoffen, zugelassen für aromatisierte Getränke ohne oder einem Alkoholgehalt von max. 15 Prozent sowie für die Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren	Emulgatoren, Schaummittel, Trennmittel, Überzugsmittel, Stabilisatoren, beispielsweise in Süßwaren, Kaugummi, Würfelzucker, Zwieback oder anderen Backwaren
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren	Trägerstoffe, Trennmittel, Überzugsmittel, Emulgatoren, Schaummittel, beispielsweise in Backpulver oder Dekorzucker
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Emulgatoren, Mehlbehandlungsmittel, Schaummittel, Schaumverhüter, beispielsweise in Backwaren, Sahneerzeugnissen, Konfitüre, Marmelade oder Schokoladenerzeugnissen
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgatoren, Trägerstoffe, Überzugsmittel, Schaummittel, beispielsweise in Kuchen, Keksen, schaumigen Desserts, Suppen oder Soßen

E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgatoren, Mehlbehandlungsmittel, Stabilisatoren, Trägerstoffe, beispielsweise in Kuchen, Keksen, schaumigen Desserts oder Fertigbackmischungen
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgatoren, Komplexbildner, Trägerstoffe, Schaummittel, Antioxidationsmittel, Überzugsmittel, beispielsweise in Kuchen, Keksen, Brot, Desserts oder Speiseeis
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgatoren, Schaummittel, Trägerstoffe, vorrangig in Backwaren
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgatoren, Schaummittel, beispielsweise in Backwaren, Margarine oder Desserts
E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Funktionsklassen und Vorkommen siehe E 472e
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	Emulgatoren, Mehlbehandlungsmittel, beispielsweise in Süßspeisen, Süßwaren, Getränken oder Frischobst
E 474	Zuckerglyceride	Funktionsklassen und Vorkommen siehe E 473
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Emulgatoren, Schaumverhüter, beispielsweise in Süßwaren oder Süßspeisen
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	Emulgator, Stabilisator, ausschließlich für Salatsößen, Schokoladenerzeugnisse,

		fettreduzierte Streichfette und Brotaufstriche zugelassen
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	Emulgatoren, beispielsweise in Süßwaren, Süßspeisen oder Zuckerwaren
E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgator, Schaumverhüter, Trennmittel, ausschließlich für Fettemulsionen zum Braten zugelassen
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat	Emulgator, Mehlbehandlungsmittel, beispielsweise in Süßspeisen, Süßwaren, Toastbrot, Knabbererzeugnissen auf Getreide- oder Kartoffelbasis oder Likören
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylat	Funktionsklassen und Vorkommen siehe E 481
E 483	Stearyltartrat	Emulgator, Mehlbehandlungsmittel, beispielsweise in Desserts oder Backwaren
E 491	Sorbitanmonostearat	Emulgator, beispielsweise in Süßspeisen, Süßwaren, Zuckerwaren oder Backhefe
E 492	Sorbitantristearat	Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 491
E 493	Sorbitanmonolaurat	Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 491
E 494	Sorbitanmonooleat	Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 491

E 495	Sorbitanmonopalmitat	Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 491
E 542	Knochenphosphat	gewonnen aus Tierknochen, beispielsweise als Rieselhilfe in Salz; ist in Deutschland nicht zugelassen
E 570	Fettsäuren	Trägerstoffe, Trennmittel, Überzugsmittel, Emulgatoren, beispielsweise in Kaugummi oder (als Überzugsmittel von) Obst
E 585	Eisen-II-lactat	Stabilisator, ausschließlich für das Schwarzfärben von grünen Oliven zugelassen
E 620	Glutaminsäure	Geschmacksverstärker, beispielsweise in Suppen, Soßen, Fertiggerichten oder Knabberartikeln
E 621	Mononatriumglutamat	Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 620
E 622	Monokaliumglutamat	Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 620
E 623	Calciumdiglutamat	Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 620
E 624	Monoammoniumglutamat	Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 620
E 625	Magnesiumdiglutamat	Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 620

E 626	Guanylsäure	Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 620
E 627	Dinatriumguanylat	Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 620
E 628	Dikaliumguanylat	Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 620
E 629	Calciumguanylat	Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 620
E 630	Inosinsäure	Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 620
E 631	Dinatriuminosinat	Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 620
E 632	Dikaliuminosinat	Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 620
E 633	Calciuminosinat	Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 620
E 634	Calcium-5'-ribonucleotid	Geschmacksverstärker, beispielsweise in Fertiggerichten oder Getränken
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotid	Funktionsklasse und Vorkommen siehe E 634
E 640	Glycin und dessen Natriumsalze	Geschmacksverstärker, beispielsweise in Süßstofftabletten, Suppen oder Soßen

E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	Füllstoff, Trägerstoff, Trennmittel, Überzugsmittel, beispielsweise in Schokolade, Süßwaren, Nüssen, Kaffeebohnen, Nahrungsergänzungsmitteln oder als Überzugsmittel von Äpfeln, Birnen, Ananas, Melonen, Zitrusfrüchten und Pfirsichen
E 904	Schellack	Überzugsmittel, Ausscheidungen von Gummischildläusen
E 913	Lanolin	Wollwachs von Schafen
E 920	L-Cystein	Aminosäure, Mehlbehandlungsmittel, Backtriebmittel, vorrangig in Backwaren
E 966	Lactit	Süßungsmittel, beispielsweise in Süßspeisen, Süßwaren, Senf, Soßen oder Kaugummi; wird aus Lactose (Milchzucker) gewonnen
E 1105	Lysozym	Konservierungsstoff, ausschließlich für Hart- und Schnittkäse zugelassen
E 1517	Glycerindiacetat (Diacetin)	Trägerstoff für Aromen
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	Trägerstoff, ausschließlich für Aromen und Kaugummis zugelassen

Alle Angaben sind ohne Gewähr, da sie aufgrund der schlechten Quellenlage auf umfangreicher, eigenständiger Recherchearbeit beruhen.