



E-Nummern
Wissen, was drinnen steckt



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. In der AK wird schon seit Jahren versucht, mit der Herausgabe der E-Nummern-Liste dem Informationsmanko zu begegnen und gleichzeitig den Einsatz der Zusatzstoffe kritisch zu betrachten.

Die vorliegende Ausgabe wurde vollkommen neu überarbeitet und dem aktuellsten Stand angepasst. Die Auflistung der Zusatzstoffe erfolgt nach steigender E-Nummer. Bei den angeführten Anwendungen handelt es sich im Regelfall um Beispiele.

Auf Seite 53 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-
und 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:
zum Verhindern vom Verkleben

E 901 - E 914

Zuckeraustauschstoffe:
zum Süßen von Lebensmitteln

E 950 - E 999
E 420, E 421

Enzyme:
zum Hervorrufen bestimmter Reaktionen

E 1105 - E 1450

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 73), die überwiegend auf den biologischen Landbau verweisen, in vielen Fällen ein Zeichen für qualitativ hochwertigere Lebensmittel, auf jeden Fall ein Vorteil für die Umwelt sind.

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 100	Kurkumin; orange-gelb	unbedenklich	Extrakt der Gelbwurzel oder synthetisch; für Currypulver, Margarine
E 101 i	Riboflavin, Vitamin B2; gelb, orange-gelb	unbedenklich	aus Bierhefe oder synthetisch; für Cremespeisen, Mayonnaise, Suppen, Pudding
E 101 ii	Riboflavin-5- phosphat; gelb	unbedenklich	aus Riboflavin, synthetisch; für Mayonnaise, Teigwaren, Suppen
E 102	Tartrazin; zitronengelb	allergische Reaktionen, ins- besondere bei Asthmatikern und bei Aspirinunverträglich- keit	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Brausepulver, Fruchtessenzen, Aromalikör
E 104	Chinolingelb; gelb	allergische Reaktionen möglich; im Tierversuch Lebertumore bei Ratten bei reinem Chinolin	synthetisch; für Puddingpulver, Räucherfisch, Ostereierfarbe
E 110	Gelborange S, Sunsetgelb FCF; gelborange	allergische Reaktionen, ins- besondere bei Aspirinunver- träglichkeit, im Tierversuch Nierentumore	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Marillenmarmelade, Fertigsuppen, fertige Käsesaucen, Marzipan

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 120	Echtes Karmin - Cochenille; rot	allergische Reaktionen möglich	aus der Scharlachschildlaus; für Käse
E 122	Azorubin, Carmoisin; rot	allergische Reaktionen ins- besondere bei Aspirinunver- träglichkeit	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fertigprodukte, Pudding, Süßwaren
E 123	Amaranth; rot	allergische Reaktionen ins- besondere bei Aspirinunver- träglichkeit	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Liköre, Fischrogen
E 124	Cochenillerot A, Ponceau 4R; rot	allergische Reaktionen ins- besondere bei Aspirinunver- träglichkeit	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fruchtgelees, Lachsersatz, Süßwaren
E 127	Erythrosin; rosa	gelegentlich allergische Reaktionen, Verdacht auf Schilddrüsentumor bei Tieren, Verdacht auf Hyper- aktivität	synthetisch; Cocktail-Kirschen
E 128	Rot 2g; rot	allergische Reaktionen möglich	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für "Breakfast-Sausages"

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 129	Allurarot; rot	allergische Reaktionen möglich, Verdacht auf Hyperaktivität und Neurodermitis	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; Speiseeis, Süßwaren
E 131	Patentblau V	unbedenklich	synthetisch; für Glasuren, Getränke, Süßwaren
E 132	Indigotin; blau	unbedenklich, ev. Probleme in Zusammenhang mit Nitrit	synthetisch; für Glasuren, Getränke, Süßwaren
E 133	Brillantblau; blau	Im Tierversuch wurden in hohen Konzentrationen Ablagerungen in Nieren und Lymphgefäßen festgestellt.	synthetisch; Zuckerwaren, Getränke
E 140 i, ii	Chlorophyll und Chlorophyllin; grün	unbedenklich	aus Brennnesseln, Gras, Luzerne, Algen; für Kaugummi, Süßwaren
E 141 i, ii	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline; grün	unbedenklich	aus Chlorophyll; für Kaugummi, Süßwaren

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 142	Brillantsäuregrün, Grün S; grün	unbedenklich	synthetisch; für Süßwaren
E 150 a	Zuckercoleur; braun-schwarz	unbedenklich	durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Natriumcarbonat; für Backwaren, Essig, Spirituosen
E 150 b	Sulfitlaugen - Zuckercoleur; braun-schwarz	unbedenklich	durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Laugen und Sulfit; für Backwaren, Essig, Spirituosen
E 150 c	Ammoniak - Zuckercoleur; braun-schwarz	gilt heute als unproblematisch durch Reduzierung der toxischen Nebenprodukte	durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Ammoniak; für Backwaren, Essig, Spirituosen
E 150 d	Ammonsulfit- Zuckercoleur; braun-schwarz	gilt heute als unproblematisch durch Reduzierung der toxischen Nebenprodukte	durch Erhitzen von Zuckerlösung unter Zugabe von Ammoniumsulfit; für Backwaren, Essig, Spirituosen
E 151	Brillantschwarz BN, Schwarz PN; schwarz	allergische Reaktionen möglich	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Fischrogen, Saucen, Lakritze

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 153	Pflanzkohle; schwarz	durch moderne Herstellungsprozesse wird die Entstehung von krebserregendem Benzpyren verhindert	durch Verkohlung organischer Substanzen; für Wachsüberzüge (Käse)
E 154	Braun FK; gelblich-braun	Schädigung von Leber und Herz im Tierversuch, allergische Reaktion möglich	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für geräucherte Heringe aus England und Norwegen
E 155	Braun HT; rötlich-braun	allergische Reaktionen möglich	synthetisch; Zuckerwaren
E 160 a i E 160 a ii	gemischte Carotine, Beta-Carotin; orange bis gelb	unbedenklich	aus Pflanzenextrakten oder synthetisch; für Butter, Margarine, Käse, Marzipan
E 160 b	Bixin, Norbixin; orange	unbedenklich	Extrakt der Samen des Annatostrauches (Bixa orellana) oder synthetisch; für Käse, Margarine
E 160 c	Capsanthin/Capsorubin; orange-rot	unbedenklich	aus Paprikaschoten; für Wurst, Marmeladen

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 160 d	Lycopin; orange	unbedenklich	aus Tomaten oder synthetisch; Zuckerwaren
E 160 e	Beta-Apo-8'-Carotinal (C30); orange	gilt als unbedenklich	aus Gras, Orangen, Leber oder synthetisch; Cremes, Saucen
E 160 f	Beta-Apo-8'-Carotinsäure (C 30) Ethylester; orange	gilt als unbedenklich	synthetisch; Zuckerwaren
E 161 b	Lutein; gelb	unbedenklich	aus Palmöl, Targetes oder synthetisch; Zuckerwaren
E 161 g	Canthaxanthin; orange-rot	Verdacht auf Leberschäden, in hohen Konzentrationen Auswirkungen auf Augennetzhaut	synthetisch; Saucisses de Strasbourg
E 162	Betanin; rot	unbedenklich	aus der Roten Rübe; für Fruchtgelees, Kaugummi, Saucen
E 163	Anthocyane; rot, blau, violett	unbedenklich	aus Schalen roter Weintrauben, roten Beeren, Rotkohl; für Getränke, Süßwaren

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 170 i, ii	Calciumcarbonat; weiß	unbedenklich	aus Kalk, Kreide; für Kaugummi, Verzierungen von Lebensmitteln, auch als Säureregulator für Topfen
E 171	Titandioxid; weiß	unbedenklich	aus Mineralien; für Dragees, Süßwaren
E 172	Eisenoxide/ Eisenhydroxide; gelb, rot, schwarz	unbedenklich	aus Mineralien; für Dragees, Süßwaren
E 173	Aluminium; silbern	steht im Verdacht als Mit- verursacher der Alzheimer- Krankheit	aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren
E 174	Silber; silbern	kann im Gewebe abgelagert werden	aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren
E 175	Gold; gold	in hohen Konzentrationen Nierenschäden, allergische Reaktionen	aus Mineralien; für Oberflächen von Dragees und Süßwaren, Goldsekt

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 180	Rubinpigment, Litholrubin BK; rot	Nebenwirkungen auf Nieren, Schilddrüsen, Milz im Tier- versuch, allergische Reaktio- nen möglich	synthetisch hergestellter Azofarbstoff; für Wachsüberzüge nur für Käserinde
E 200	Sorbinsäure	unbedenklich	synthetisch; für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein
E 202	Kaliumsorbat	unbedenklich	synthetisch; für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein
E 203	Calciumsorbat	unbedenklich	synthetisch; für Margarine, Mayonnaise, Marmelade, Wein
E 210	Benzoessäure	allergische Reaktionen möglich	synthetisch; für Obst- und Gemüse- konserven, marinierte Fische, Salate
E 211	Natriumbenzoat	allergische Reaktionen möglich	synthetisch; für Obst- und Gemüse- konserven, marinierte Fische, Salate
E 212	Kaliumbenzoat	allergische Reaktionen möglich	synthetisch; für Obst- und Gemüse- konserven, marinierte Fische, Salate

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 213	Calciumbenzoat	allergische Reaktionen möglich	synthetisch; für Obst- und Gemüsekonserven, marinierte Fische, Salate
E 214 - 219	Parahydroxy Benzoessäure (PHB)- Ester und Salze	allergische Reaktionen möglich	synthetisch aus Benzoesäure; für marinierte Fische
E 220 - 225	Schwefeldioxid und Verbindungen	Kopfschmerzen, Übelkeit, Asthma, Reizungen des Magens, anaphylaktische Schocks bekannt	synthetisch; für Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich- und Gemüsekonserven, Trockenobst, Wein, kandierte Früchte
E 226 - 228	(Sulfite)		
E 230	Biphenyl, Diphenyl	Nierenschäden und Blasenkrebs, Verminderung der Fruchtbarkeit und des Wachstums bei Ratten im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid	synthetisch; für Zitrusfrüchte (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden)
E 231	Orthophenylphenol	Nierenschäden und Blasenkrebs im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid	synthetisch; für Zitrusfrüchte (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden)

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 232	Natriumorthophenylphenolat	Nierenschäden und Blasenkrebs im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid	synthetisch; für Zitrusfrüchte (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden)
E 233	Thiabendazol	Nierenschäden und Blasenkrebs im Tierversuch; ist eigentlich ein Pestizid	synthetisch; für Zitrusfrüchte u. Bananen (auf Schalen und Einwickelpapieren zu finden)
E 234	Nisin	Antibiotikum, mit eingeschränktem Wirkungsbereich	mit <i>Streptococcus lactis</i> erzeugt; für Pudding, Käse
E 235	Natamycin	ist eigentlich ein Antibiotikum, daher allmähliche Resistenzentwicklung bei Krankheitskeimen zu erwarten	mit <i>Streptomyces</i> stämmen; für Käse und getrocknete Würste, für die Oberfläche
E 239	Hexamethylentetramin	wirkt als Formaldehydabspalter, allergische Reaktionen möglich	synthetisch; nur für Provolone-Käse

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 242	Dimethyldicarbonat	zersetzt sich zu Methylalkohol, Kohlendioxid und Methylcarbamat (ein Pestizid), darf im Endprodukt nicht mehr nachweisbar sein	synthetisch; für Erfrischungsgetränke, Tee
E 249	Kaliumnitrit	Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, hemmt die Sauerstoffaufnahme im Blut, entsteht auch beim Warmhalten von Gemüse, schädlich für Kleinkinder	synthetisch; für Pökeln- und Fischprodukte, Käse
E 250	Natriumnitrit	Bildung von krebserregenden Nitrosaminen, hemmt die Sauerstoffaufnahme im Blut, entsteht auch beim Warmhalten von Gemüse, schädlich für Kleinkinder	synthetisch; für Pökeln- und Fischprodukte, Käse

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 251	Natriumnitrat	wird im Körper zu Nitrit umgewandelt (siehe E 249, E 250), Bildung von krebs-erregenden Nitrosaminen, natürliches Vorkommen in Blattsalat, Spinat, schädlich für Kleinkinder	synthetisch; für Käse, Fleisch und -produkte, Fisch und -produkte
E 252	Kaliumnitrat	wird im Körper zu Nitrit umgewandelt (siehe E 249, E 250), Bildung von krebs-erregenden Nitrosaminen, natürliches Vorkommen in Blattsalat, Spinat, schädlich für Kleinkinder	synthetisch; für Käse, Fleisch und -produkte, Fisch und -produkte
E 260	Essigsäure	unbedenklich	synthetisch oder natürlich durch Gärung; für Marinaden, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt
E 261	Kaliumacetat	unbedenklich	synthetisch; für eingelegtes Gemüse, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 262 i, ii	Natriumacetate	unbedenklich	synthetisch; für Brot, auch als Säuerungsmittel eingesetzt
E 263	Calciumacetat	unbedenklich	synthetisch; für eingelegtes Gemüse, hauptsächlich als Säuerungsmittel eingesetzt
E 270	Milchsäure	Lebensmittel für Säuglinge dürfen keine D-Milchsäure enthalten	bakteriell aus Stärke; für Salatsaucen, Konfekt, kohlenstoffhaltige Getränke
E 280 - 283	Propionsäure und Propionate	krebsähnliche Veränderungen des Vormagens bei der Ratte (beim Menschen nicht vorhanden)	synthetisch; nur für abgepacktes und geschnittenes Brot
E 284	Borsäure	führt zu Durchfällen, durch Anreicherung im Körper Vergiftungserscheinungen möglich	synthetisch; nur für Kaviar zugelassen

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 285	Natriumtetraborat, Borax	führt zu Durchfällen, durch Anreicherung im Körper Vergiftungserscheinungen möglich	synthetisch; nur für Kaviar zugelassen
E 290	Kohlendioxid	unbedenklich	natürlich oder synthetisch; für Soda- und Mineralwasser
E 296	Äpfelsäure	unbedenklich	natürlich oder synthetisch; für Säfte, Suppen, Saucen, als Säuerungsmittel eingesetzt
E 297	Fumarsäure	unbedenklich	synthetisch; für Instantfruchtmischungen von Backfüllungen, als Säuerungsmittel eingesetzt
E 300	L-Ascorbinsäure (Vitamin C)	in üblichen Mengen unbedenklich	synthetisch; für Fruchtgetränke, Marmeladen, Obstkonserven, Kartoffelprodukte
E 301	Natrium-L-Ascorbat	in üblichen Mengen unbedenklich	synthetisch; für Wurstwaren

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 302	Calcium-L-Ascorbat	in üblichen Mengen unbedenklich	synthetisch; für Fertiggerichte
E 304 i, ii	Ascorbylpalmitat Ascorbylstearat, Fettsäureester der Ascorbinsäure	unbedenklich	synthetisch; für Wurstwaren, Hühnersuppenwürfel
E 306	Tocopherole (Vitamin E)	in üblichen Mengen unbedenklich	Extrakt aus Pflanzenölen; für Pflanzenöle, Margarine, Fertigdessertprodukte
E 307 - 309	Alpha-, Gamma- bzw. Delta- Tocopherol	in üblichen Mengen unbedenklich	synthetisch; für Pflanzenöle, Margarine, Fertigdessertprodukte

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
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	synthetisch; für Kaugummi, pflanzliche Fette und Öle, Kartoffelinstanterezeugnisse, Snacks, Süßwaren
E 315	Isoascorbinsäure	unbedenklich, keine Vitamin C-Wirkung	synthetisch; für haltbar gemachte Fleisch- und Fischerzeugnisse
E 316	Natriumisoascorbat	unbedenklich, keine Vitamin C-Wirkung	synthetisch; für haltbar gemachte Fleisch- und Fischerzeugnisse
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	allergische Reaktionen, Erhöhung der Lipid- und Cholesteringehalte im Blut vermutet	synthetisch; für Süßwaren, Suppenwürfel, Biskuits

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)	allergische Reaktionen, Veränderungen im Immunsystem, der Schilddrüse und der Leber im Tierversuch	synthetisch; für Kaugummi
E 322	Lecithin	unbedenklich	aus Samen von Leguminosen, Mais, Erdnüssen, Eier; für Milchpulver, Schokolade, Süßwaren, auch als Emulgator eingesetzt
E 325	Natriumlactat	unbedenklich	Salz der Milchsäure; für Käse, Konfekt
E 326	Kaliumlactat	unbedenklich	Salz der Milchsäure; für fertiges Schaumgebäck, Pasteten
E 327	Calciumlactat	unbedenklich	Salz der Milchsäure; für Pasteten, Tortenmischungen
E 330	Citronensäure	gilt als Zusatzstoff unbedenklich, bei Verzehr großer Mengen örtliche Reizungen und Zahnverfall	durch Vergärung von Melasse mit <i>Aspergillus niger</i> ; für Obst- und Gemüsekonserven, Eiscreme

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 331 i, ii, iii	Natriumcitrate	unbedenklich	synthetisch oder naturidentisch; für Eiscreme, Sodagetränke, Süßwaren
E 332 i, ii	Kaliumcitrate	unbedenklich	synthetisch oder naturidentisch; für Käse, Sodagetränke, Süßwaren
E 333 i, ii, iii	Calciumcitrate	unbedenklich	synthetisch oder naturidentisch; für Käse, Wein, Sodagetränke
E 334	L (+) - Weinsäure	unbedenklich	Nebenprodukt der Weinverarbeitung; für Konfekt, Marmelade
E 335 i, ii	Mono- und Di-Na- triumtartrat	unbedenklich	synthetisch oder naturidentisch; für Gelees, Konfitüren, Sodagetränke
E 336 i	Monokaliumtartrat (Weinstein)	unbedenklich	natürlich oder naturidentisch; für Ku- chenmischungen, Zitronenschaumgebäck
E 336 ii	Dikaliumtartrat	unbedenklich	natürlich oder naturidentisch; für Gelees, Zitronenschaumgebäck
E 337	Natriumkalium- tartrat	unbedenklich	synthetisch oder naturidentisch; für Fleisch- und Käseverarbeitung

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 338	Phosphorsäure	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochen- schwund und Kalkablage- rungen führen und mögli- cherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für kohlesäurehaltige, nicht- alkoholische, aromatisierte Getränke
E 339 i	Mono-Natriumphos- phat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochen- schwund und Kalkablage- rungen führen und mögli- cherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Schinken, Wurst, Käsekuchenmischungen
E 339 ii	Di-Natriumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochen- schwund und Kalkablage- rungen führen und mögli- cherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Nahrungsmittel mit Butter- oder Margarinezusatz

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 339 iii	Tri-Natriumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochen-schwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Schmelzkäse, eingeschweißte Käsescheiben, Schinken, Wurst
E 340 i, ii, iii	Kaliumphosphate	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochen-schwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Dessertaufguss, Gelee-anteil in Fertiggebäck
E 341 i	Mono-Calciumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochen-schwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Backpulver, Feingebäckmischungen

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 341 ii	Di-Calciumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochen-schwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Kirschkuchenfüllungen in Dosen
E 341 iii	Tri-Calciumphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochen-schwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Kuchenmischungen
E 343	Magnesium-orthophosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochen-schwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch
E 350 i, ii	Natriummalate	unbedenklich	Salze der Äpfelsäure; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 351	Kaliummalat	unbedenklich	Salz der Äpfelsäure; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt
E 352	Calciummalat	unbedenklich	Salz der Äpfelsäure; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt
E 353	Meta-Weinsäure	unbedenklich	aus Weinrückständen; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt
E 354	Calciumtartrat	unbedenklich	aus Weinrückständen; für Säfte, Suppen, Saucen; als Säuerungsmittel eingesetzt
E 355 - 357	Adipinsäure und Salze	keine Nebenwirkungen bekannt	synthetisch; Kochsalzersatz; als Säuerungsmittel und als Geschmacksverstärker eingesetzt
E 363	Bernsteinsäure	keine Nebenwirkungen bekannt	synthetisch oder durch Vergärung von Glucose; als Säuerungsmittel eingesetzt
E 380	Triammoncitrat	keine Nebenwirkungen bekannt	synthetisch; als Säuerungsmittel und Farbstabilisator eingesetzt

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 385	Calcium-Di-Natriumethylendiamintetraacetat	kann bei Hautkontakt Allergien auslösen, fördert die Aufnahme von Schwermetallen	synthetisch; für Dosen und Glaskonserven
E 400	Alginsäure	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe	aus Braunalgen; für Pudding, Instantdesserts
E 401 - 403	Natrium-, Kalium- und Ammoniumalginat	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe	Salze der Alginsäure; für Desserts, Eiscreme, Pudding
E 404	Calciumalginat	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe	Salz der Alginsäure; für Eiscreme, künstliches Schlagobers

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 405	Propylenglykolalginat	Beeinträchtigung der Eiweißverdauung im Tierversuch, Verminderung der Verfügbarkeit wichtiger Spurenelemente und Mineralstoffe	Ester der Alginsäure; für nicht alkoholische, aromatische Getränke, Backwaren, Speiseeis auf Wasserbasis, Soßen, Zuckerwaren
E 406	Agar-Agar	vermutlich unbedenklich	aus Rotalgen; für Eiscreme, tiefgefrorenes Kleingebäck
E 407	Carrageen	Geschwüre im Darm im Tierversuch	aus Rotalgen; für Desserts, Eiscreme, Instantmischungen, Salatdressing
E 407 a	verarbeitete Euchema-Algen	keine Angaben, werden in Indonesien als Nahrungsmittel genutzt	aus Rotalgen; für Desserts, Eiscreme, Instantmischungen, Salatdressing
E 410	Johannisbrotkernmehl	altbewährtes Abführmittel	Extrakt aus Samen des Johannisbrotbaumes; für Gelees, fertige Salate
E 412	Guarkernmehl	führt zu Blähungen und Bauchkrämpfen nach Verzehr großer Mengen	aus Samen der Guarpflanze; für fertige Salate, fertige Saucen, Fruchtgetränke

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 413	Traganth	allergische Reaktionen möglich, Kontaktdermitis	getrocknete Gummiabsonderungen asiat. Astragalus-Arten; für Salatdressing, Schmelzkäse
E 414	Gummi arabicum	selten auftretende Überempfindlichkeit	getrocknete Gummiabsonderungen von Akazien; für fertige Kuchenmischungen
E 415	Xanthan	in hohen Dosen im Tierversuch Durchfall erzeugend	durch Fermentation von Zucker mit Bakterien (Xanthomonas); für Fertigsalate
E 416	Karayagummi	abführende Wirkung, Behinderung der Aufnahme von Mineralstoffen möglich	natürliche Gummiabsonderung der Sterculia-Pflanze;
E 417	Tarakernmehl	gilt als unbedenklich	natürlich aus dem Samen des Tara-Strauches;
E 418	Gellan	leicht abführende Wirkung	synthetisch auf pflanzlicher Basis; als Verdickungs- u. Geliermittel

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 420 i, ii	Sorbit Sorbisirup	wirkt abführend, in größeren Mengen Blähungen, Durchfall und Bauchschmerzen möglich, auch als Feuchthalmittel für Süßwaren eingesetzt	aus Glucose durch Hydrierung; für Kuchen, Konfekt, Diabetikermarmelade
E 421	Mannit	wirkt abführend, gelegentlich Überempfindlichkeitsreaktionen möglich	aus Algen, Manna oder synthetisch aus Mannose durch Hydrierung; für Eiscreme, Süßigkeiten
E 422	Glycerin	kann bei Aufnahme größerer Mengen Kopfschmerzen verursachen	synthetisch; als Feuchthalmittel eingesetzt
E 432	Polyoxyethylen-sorbitanmonolaurat, Polysorbat 20	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen	synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts
E 433	Polyoxyethylen-sorbitanmonooleat, Polysorbat 80	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen	synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 434	Polyoxyethylen-sorbitanmonopalmitat, Polysorbat 40	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen	synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts
E 435	Polyoxyethylensorbitanmonostearat, Polysorbat 60	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen	synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts
E 436	Polyoxyethylen-sorbitantristearat, Polysorbat 65	steht im Verdacht den Stoffwechsel zu beeinflussen	synthetisch; für Backwaren, Speiseeis, Desserts
E 440 i	Pektin	unbedenklich	aus Pressrückständen der Apfelsaft- oder Apfelweinherstellung oder aus Orangenschalen; für Gelees, Marmelade
E 440 ii	Amidiertes Pektin	unbedenklich	aus Pektin durch Behandlung mit Ammoniak; für Gelierhilfen, Marmeladen
E 442	Ammoniumphosphatide	keine Nebenwirkungen bekannt	synthetisch; für Schokolade

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 444	Saccharoseacetat-isobutyrat	im Tierversuch (Hund) reversible Leber- und Gallenschäden	synthetisch; für aromatisierte nichtalkoholische, trübe Getränke
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz, Kolophonester	keine Nebenwirkungen bekannt	synthetisch; für aromatisierte nichtalkoholische, trübe Getränke
E 450 i, ii, iii	Dinatrium-, Trinatrium-, Tetranatriumdiphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochen-schwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Schmelzkäse, Fleisch-erzeugnisse
E 450 iv, v, vi, vii	Dikalium-, Tetra-kalium-, Dicalciumdi-phosphat, Calcium-dihydrogendiphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochen-schwund und Kalkablagerungen führen und möglicherweise Hyperaktivität verursachen	synthetisch; für Schmelzkäse, Fleisch-erzeugnisse

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 451 i,ii	Pentatrium-, Pentakalium- triphosphat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochen- schwund und Kalkablagerun- gen führen und möglicher- weise Hyperaktivität verur- sachen	synthetisch; für Pflanzeneiweißgetränke
E 452 i, ii, iii, iv	Natrium-, Kalium-, Natriumcalcium- Calciumpolyphos- phat	die Aufnahme großer Mengen kann zu Knochen- schwund und Kalkablagerun- gen führen und möglicher- weise Hyperaktivität verur- sachen	synthetisch; für Speiseeis, Desserts
E 459	Beta-Cyclodextrin	keine Angaben	synthetisch; für Waren in Tabletten- und Drageeform
E 460 i, ii	Mikrokristalline Cellulose, Cellulose Pulver	unbedenklich	aus Holz oder Baumwollabfällen; für Speiseeis, als Fettersatzstoff eingesetzt
E 461	Methylcellulose	unbedenklich	synthetisch aus Zellulose; für Kartoffelwaffeln

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 463 - 465	Hydroxypropyl-, Hydroxypropylmethyl- bzw. Methylethyl-cellulose	unbedenklich	synthetisch aus Zellulose; für Fertiggerichte, Brot und Backwaren
E 466	Carboxymethyl-Cellulose, Na-Carboxymethyl-cellulose,	allergische Reaktionen möglich, abführende Wirkung möglich	synthetisch aus Zellulose; für Backzutaten, Schmelzkäse, fertige Kuchenmischungen
E 470 a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Stearinsäure und verwandter Speisefettsäuren	unbedenklich	synthetisch; für fertige Kuchenmischungen, Kartoffelchips
E 470 b	Magnesiumsalze der Fettsäuren	unbedenklich	synthetisch; als Emulgatoren, Trennmittel und Schaummittel
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	unbedenklich	natürlich aus Fetten; als Emulgatoren, Trennmittel und Schaummittel

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 472 a - f	Ester der Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	unbedenklich	natürlich oder synthetisch; für Desserts, Feingebäck, Margarine, Suppen
E 473 - 474	Zuckerester von Speisefettsäuren und -glyceride	unbedenklich	synthetisch aus Zucker und Fettsäuren; für alkoholfreie Aperitifs, Speiseeis, Desserts, Suppen, Kaffeeweißer
E 475	Polyglycerinester von Speisefett- säuren	unbedenklich	synthetisch; für Feingebäck, fertige Kuchenmischungen, Pudding
E 476	Polyglycerin-Polyri- cinoleat	im Tierversuch Nieren- und Lebervergrößerungen	synthetisch; für fettreduzierte Aufstriche, Salatsaucen und Süßwaren
E 477	Propylenglycolester von Speisefett- säuren	unbedenklich	synthetisch; in Hartfetten
E 479 b	Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- u. Diglyceriden von Speisefettsäuren	gilt als unbedenklich	synthetisch; für Fettemulsionen zum Braten

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 481 - 482	Natrium-, Calcium-stearoyl-2-lactylat	unbedenklich	synthetisch; Mehlbehandlungsmittel
E 483	Stearoyltartrat	unbedenklich	synthetisch; Mehlbehandlungsmittel
E 491 - 492	Sorbitanmono- bzw. Tristearat	im Tierversuch Durchfall	synthetisch aus Sorbit (E 420) und Stearinsäure; für Schokolade, Kaffee-weißer, Süßspeisen
E 493	Sorbitanmonolaurat	im Tierversuch Durchfall	synthetisch aus Sorbit (E 420) und Laurinsäure; für Schokolade, Kaffee-weißer, Süßspeisen
E 494	Sorbitanmonooleat	im Tierversuch Durchfall	synthetisch aus Sorbit (E 420) und Ölsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen
E 495	Sorbitanmonopalmitat	im Tierversuch Durchfall	synthetisch aus Sorbit (E 420) und Palmitinsäure; für Schokolade, Kaffeeweißer, Süßspeisen

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 500 i, ii, iii	Natriumcarbonat, -hydrogencarbonat u. -sesquicarbonat (Soda, Natron)	in hohen Dosen Reizungen des Magen- u. Darmtraktes	durch Veraschung von Seepflanzen; für Backpulver, Brausepulver
E 501 i, ii	Kaliumcarbonat und -hydrogencarbonat (Pottasche)	in hohen Dosen Reizungen des Magen- u. Darmtraktes	durch Veraschung von Landpflanzen; für Lebkuchen, für Rosinen zur Schnell- trocknung
E 503 i, ii	Ammoniumcarbonat und -hydrogen- carbonat (Hirsch- hornsalz)	unbedenklich, gesundheits- schädlich bei unmittelbarem Verzehr	synthetisch; für Lebkuchen
E 504 i, ii	Magnesiumcarbonat und -hydrogencar- bonat (Magnesit)	unbedenklich	synthetisch; für Kaugummi, für Speise- salz als Antiklumpmittel
E 507	Salzsäure	wird mit Soda (E 500) oder Natronlauge (E 524) neutrali- siert	synthetisch; für die Zuckergewinnung aus Maisstärke

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 508	Kaliumchlorid	unbedenklich	natürlich aus Meersalz; für Geliermittel als Härter, Kochsalzersatz
E 509	Calciumchlorid	unbedenklich	synthetisch; für Geliermittel als Härter, Zusatz zur Käseemilch
E 511	Magnesiumchlorid	unbedenklich	synthetisch; Geschmacksverstärker
E 512	Zinn (II)-Chlorid	kann in hohen Dosen zu Übelkeit führen	synthetisch; für Dosen- und Glas-konserven v. Spargel
E 513	Schwefelsäure	in den üblicherweise verwendeten Mengen unbedenklich, in hohen Dosen reizend bis zur Zerstörung von Körpergewebe	synthetisch; für die Herstellung von Glucosesirup, für die Modifizierung von Stärke (E 1401)
E 514 i, ii	Natriumsulfat und -hydrogensulfat (Glaubersalz)	als Abführmittel in der Medizin eingesetzt	synthetisch; für die Standardisierung von Farbstoffen
E 515 i, ii	Kaliumsulfat und -hydrogensulfat	unbedenklich	synthetisch; als Festigungsmittel, Säure-regulator

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 516	Calciumsulfat (Gips)	unbedenklich	synthetisch; für Brot als Stabilisator
E 517	Ammoniumsulfat	unbedenklich	synthetisch; nur als Trägerstoff zugelassen
E 520	Aluminiumsulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit	synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse
E 521	Aluminiumnatriumsulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit	synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse
E 522	Aluminiumkaliumsulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit	synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse
E 523	Aluminiumammoniumsulfat	steht im Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit	synthetisch; für glasiertes und kandiertes Obst und Gemüse
E 524	Natriumhydroxid (Natronlauge)	unbedenklich	für Laugengebäck, für Oliven zur Entfernung des bitteren Geschmacks

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 525	Kaliumhydroxid	unbedenklich	für die Herstellung von Instanttee
E 526	Calciumhydroxid (gelöschter Kalk, Kalkmilch)	unbedenklich	für die Herstellung von Eiersatz aus Milch
E 527	Ammoniumhydroxid	unbedenklich, als freier Stoff ein Zellgift	synthetisch; für die Behandlung von Kakao und Trinkwasser
E 528	Magnesiumhydroxid	unbedenklich	synthetisch; als Säureregulator
E 529	Calciumoxid (gebrannter Kalk)	unbedenklich	für die Trinkwasseraufbereitung
E 530	Magnesiumoxid (Bittererde, Magnesia)	unbedenklich	synthetisch; für Kakaopulver, als Riesel- hilfsstoff eingesetzt
E 535 - 536 und E 538	Natrium-, Kalium- bzw. Calciumferro- cyanid	im Tierversuch Nierenschädigend	synthetisch; für Speisesalz, Wein

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 541	Saures Natriumaluminiumphosphat	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit	synthetisch; als Backtriebmittel
E 551	Kieselsäure, Siliziumdioxid	unbedenklich	synthetisch; als Trennmittel
E 552	Calciumsilikate	unbedenklich	natürlich; als Trennmittel
E 553 a	i Magnesiumsilikat, ii Magnesiumtrisilikat	unbedenklich	natürlich; als Trennmittel
E 553 b	Talkum	unbedenklich	natürlich; als Trennmittel
E 554	Natriumaluminiumsilikat	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit	natürlich; als Trennmittel

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 555	Kaliumaluminiumsilikat	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit	natürlich; als Trennmittel
E 556	Calciumaluminiumsilikat	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit	natürlich; als Trennmittel
E 558	Bentonit	unbedenklich	natürlich; als Trennmittel
E 559	Aluminiumsilikat (Kaolin)	kann zu einer Aluminiumbelastung des Körpers führen und steht damit in Verdacht als Mitverursacher der Alzheimer-Krankheit	natürlich; als Trennmittel
E 570	Stearinsäure (Fettsäuren)	unbedenklich	natürlich; als Trennmittel und Emulgator

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 574	Gluconsäure	ab 20g abführend	synthetisch; für Limonaden, natürliches Vorkommen in Honig und Wein; als Säuerungsmittel, aber auch als Rostschutzmittel eingesetzt
E 575	Gluconodeltalacton	ab 20g abführend	synthetisch; für Pudding- und Backpulver, Wurst; als Triebmittel und Umrötebeschleuniger verwendet
E 576 - 577	Natrium- bzw. Kaliumgluconat	ab 20g abführend	synthetisch; Salz der Gluconsäure (E 574); für Süßstoffe zur Maskierung des bitteren Nachgeschmacks
E 578	Calciumgluconat	ab 20g abführend	synthetisch; für Diätprodukte; als Rieselhilfsstoff und zur »Calciumaufbesserung«
E 579	Eisengluconat	ab 20g abführend	synthetisch; für Oliven und Diätprodukte; dient zur Eisenanreicherung und wird zur Färbung eingesetzt, obwohl kein Farbstoff
E 585	Eisenlactat	in größeren Mengen abführend	synthetisch; für Oliven; dient zur Eisenanreicherung und wird zur Färbung eingesetzt, obwohl kein Farbstoff

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 620 - 625	Glutaminsäure und ihre Salze (Glutamate)	Auslösung des China-restaurantssyndroms (Schläfendruck, Kopfschmerzen), möglicherweise durch allergische Reaktionen	durch bakterielle Fermentation; vor allem für chinesische Speisen als Geschmacksverstärker, in Fertigwaren wie Suppen etc.
E 626 - 629	Guanylsäure und ihre Salze (Guanylate)	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden	synthetisch; für diverse Fertiggerichte als Geschmacksverstärker
E 630 - 633	Inosinsäure und ihre Salze (Inosinate)	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden	natürlich; für diverse Fertiggerichte als Geschmacksverstärker
E 634 - 635	Calcium- und Dinatrium-5'-Ribonucleotid	wird vom Menschen in unerwünschte Harnsäure umgewandelt, sollte von Gichtkranken gemieden werden	natürlich; für diverse Fertiggerichte als Geschmacksverstärker
E 640	Glycin und Natrium-salz	unbedenklich	synthetisch; Geschmacksverstärker von Süßstoffen

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 900	Dimethylpolysiloxan	keine abschließende Bewertung möglich	synthetisch; für Marmeladen, Kaugummi, Kartoffelprodukte; zur Schaumverhütung eingesetzt
E 901	Bienenwachs	unbedenklich	natürlich; für Backwaren; sehr teures Trennmittel, meist gemischt eingesetzt
E 902	Candelillawachs	unbedenklich	natürlich aus mexikanischen Wolfsmilchgewächsen; für Backwaren, außer der Trennung von der Backform wird auch eine Bräunung erzielt
E 903	Carnaubawachs	unbedenklich	natürlich aus brasilianischer Fächerpalme; für Backwaren
E 904	Schellack	unbedenklich	natürlich aus dem Sekret weiblicher Lackschildläuse; für Backwaren
E 912	Montansäureester	im Tierversuch gesundheits-schädliche Auswirkungen, keine abschließende Bewertung möglich	natürlich aus Braunkohle; zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 914	Polyethylenwachs-oxidate	unbedenklich	synthetisch; zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten
E 927	Carbamid	unbedenklich	natürlich; für Kaugummi ohne Zuckerzusatz
E 938	Argon	unbedenklich	natürlich vorkommendes Edelgas; als Treib- und Schutzgas eingesetzt
E 939	Helium	unbedenklich	natürlich vorkommendes Edelgas; als Treib- und Schutzgas eingesetzt
E 941	Stickstoff	unbedenklich	natürlicher Luftbestandteil; als Treib- und Schutzgas eingesetzt
E 942	Distickstoffmonoxid (Lachgas)	gilt als unbedenklich, am Treibhauseffekt beteiligt	natürlicher Luftbestandteil; als Treib- und Schutzgas eingesetzt, als Lachgas als Narkosemittel eingesetzt
E 948	Sauerstoff	unbedenklich	natürlicher Luftbestandteil; als Treib- und Schutzgas eingesetzt

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 950	Acesulfam K	gilt als unbedenklich, die meisten Studien stammen vom Hersteller	synthetisch; für Light-Produkte
E 951	Aspartam	unverträglich für Patienten mit Phenylketonurie	synthetisch; für Light-Produkte
E 952	Cyclamat, Cyclohexan-sulfamidsäure, Na- und K-salze	in den USA verboten, kann im Tierversuch die Fruchtbarkeit vermindern	synthetisch; für Light-Produkte
E 953	Isomalt	abführende Wirkung	synthetisch aus Zucker; maskiert den unangenehmen Beigeschmack mancher Süßstoffe, ist halb so süß wie Zucker
E 954	Saccharin	in sehr hoher Dosierung Blasenkrebs im Tierversuch	synthetisch; als Zuckerersatz
E 957	Thaumatococcus	der natürliche Süßstoff gilt als toxikologisch unbedenklich	natürlich aus Früchten des Katemfe-Strauchs; kann inzwischen gentechnisch hergestellt werden; für Süßwaren auf Kaka- od. Trockenfruchtbasis, Kaugummi

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 959	Neohesperidin DC	unbedenklich	aus unreifen Bitterorangen; als Süßstoff und Geschmacksverstärker
E 965 i, ii	Maltit, Maltitsirup	weniger abführend als Sorbit, bei Kindern ab 20g bei Erwachsenen ab 30g tgl.	durch katalytische Hydrierung von Maltose; als Süßungsmittel und Feuchte-regulator
E 966	Lactit	abführend ab 50g tgl.	durch katalytische Hydrierung von Lactose; als Süßungsmittel und Trägerstoff
E 967	Xylit	wirkt abführend, ab 20g als Einzeldosis oder 50g tgl	durch katalytische Hydrierung von Xylan; als Süßungsmittel und Trägerstoff
E 999	Quillayaextrakt	enthält Blutgifte, (Saponine), aber in den verwendeten Mengen unbedenklich	natürlich aus Rinde des Quillayaabaumes; für aromatisierte nichtalkoholische Getränke
E 1105	Lysozym	Probleme für Hühner-eiallergiker möglich	aus Hühnereiern oder gentechnisch; für Schnittkäse, wird als Konservierungsmittel eingesetzt

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 1200	Polydextrose	es sollten max. 50g auf einmal bzw. 90g tgl. konsumiert werden, kann abführend wirken	synthetisch; als Feuchteregulator
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	gilt als harmlos, da im Lebensmittel nicht mehr oder nur in geringer Menge vorhanden	synthetisch; Flockungsmittel für Wein, Diätahrung und Süßungsmittel
E 1202	Polyvinylpoly-pyrrolidon	gilt als harmlos, da im Lebensmittel nicht mehr oder nur in geringer Menge vorhanden	synthetisch; Flockungsmittel für Wein, Diätahrung und Süßungsmittel
E 1404	Oxidierter Stärke	unbedenklich	aus Stärke von Kartoffeln, Mais oder Weizen; als Verdickungsmittel für Mayonnaisen, Salatsaucen
E 1410 und E 1412	Mono- bzw. Distärkephosphat/NMP bzw. POC	unbedenklich	aus Stärke von Kartoffeln, Mais oder Weizen; als Verdickungsmittel in Saucen, Dressings, Fertiggerichten

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	unbedenklich	synthetische Stärkeverbindung; als Verdickungsmittel in Saucen, Dressings, Fertiggerichten
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	unbedenklich	synthetische Stärkeverbindung; für Desserts, Cremes, Gummibonbons, Knabbererzeugnisse
E 1420	Acetylierte Stärke	unbedenklich	synthetische Stärkeverbindung; für Desserts, Cremes, Gummibonbons, Knabbererzeugnisse
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	unbedenklich	synthetische Stärkeverbindung; für Desserts, Cremes, Gummibonbons, Knabbererzeugnisse
E 1440	Hydroxypropylstärke	unbedenklich	synthetische Stärkeverbindung; für Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen, Tiefkühlfertiggerichte, Light-Mayonnaisen, Glasuren, Knabbergebäck

E-Nummer	Name	Bemerkung	Herstellung / Anwendung
E 1442	Hydroxypropyl-Distärkephosphat	unbedenklich	synthetische Stärkeverbindung; für Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen, Tiefkühlfertiggerichter, Light-Mayonnaisen, Glasuren, Knabbergebäck
E 1450	Stärkenatrium-Octenyl-Succinat	unbedenklich	synthetische Stärkeverbindung; für Tortengüsse, Cremes, Fertigsuppen
E 1505	Triethylcitrat	vermutlich unbedenklich	synthetisch; für Eiklarpulver
E 1518	Glycerintriacetat/ Triacetin	vermutlich unbedenklich	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

Calciumdinatriummethyldiamintetraacetat 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, und 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
Eucheama-Algen (verarbeitete) E 407 a
Fettsäureester der Ascorbinsäure E 304 i, ii
Fettsäuren der Stearinsäure E 570
Fumarsäure E 297

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

Hirschhornsalz 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
Kaliumsorbat 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
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- u. Calciumsalze der Stearinsäure u. 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

Oxidierter Stärke E 1404

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
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
Thermooxydiertes 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

Zuckercoleur E 150 a

Zuckerester von Speisefettsäuren und -glyceriden E 473 und E 474

Gütezeichen

Die folgenden Gütezeichen stellen keinen Anspruch auf Vollständigkeit dar. Es handelt sich lediglich um einen exemplarischen Auszug. Interessante Informationen zum Thema Gütezeichen finden Sie beispielsweise auch unter www.biolebensmittel.at, www.bioinformation.at, <http://marktcheck.greenpeace.at>, Bereich "Einkaufen" oder unter www.ak-tirol.com, Bereich Publikationen > Konsument



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.

Biologische Landwirtschaft

EU-Zeichen

rot, weiß
Text: schwarz, weiß





rot, braun, gelb
Text: grün

Qualität Tirol

Vergabestelle: Agrarmarketing Tirol
Sillgasse 21, 6020 Innsbruck
Tel. 0512/575701, Fax: 0512/575701-20
email: office@AMTirol.at

Kriterien: Die Agrarmarketing Tirol hat eigene allgemeine Vergabe- und Qualitätsrichtlinien. Förderung der Regionalität, AMA Gütesiegelprogramm, Verwendung von wirtschaftseigenem Dünger, Gentechnikverbot. **Kontrollinstanz/Art der Kontrolle:** Der Verbund prüft mit den staatlichen Überwachungsstellen gemeinsam. Die Anzahl der Kontrollen ist von Projekt bezogen, bei Käse z.B. wird 4-mal jährlich geprüft. Der Kontrollbericht liegt bei der Agrarmarketing Tirol auf. **Einstufung:** Q (Qualitätsanforderungen gehen über gesetzliche Anforderungen hinaus)

Bio vom Berg

Bio Alpin Genossenschaft
Wilhelm-Greil Str. 9, 6020 Innsbruck
Tel. 0512/572442
www.bioalpin.at



blau
Text: weiß



grün, blau; Text: blau

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

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>



Mitglied im Verband
ERNTE für das Leben

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



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

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>



gelb, rot, grün
Text: weiß, grün



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

ORBI

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

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



grün, schwarz, weiß
Text: weiß



rot, weiß, blau, grün
Text: schwarz

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>

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)



schwarz, gelb, grün
Text: schwarz

Organisch-biologischer Landbau Weinviertel

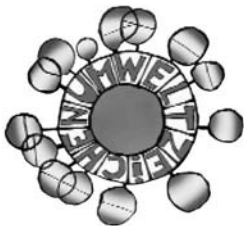
Verein organisch-biologischer Landbau Weinviertel
Johann Kettler
Peigarten 52, 2053 Peigarten
Tel: 02944/8263, Fax: 02944/8402

Freiland Verband

DI Reinhard Gebl
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>



gelb, schwarz
Text: schwarz



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>

**Kostenlose Servicenummer:
0800 - 22 55 22**

Wir sind für Sie da



AK Tirol – Wir sind für Sie da

Unter der kostenlosen Servicenummer 0800-22 55 22 sind die Experten der AK Tirol erreichbar. Und zwar für alle AK-Mitglieder zum Nulltarif! Die Tiroler Arbeiterkammer steht ihren Mitgliedern – ob jung oder alt - mit Rat und Tat in allen Lebensabschnitten und Lebenslagen mit einem attraktiven Leistungsangebot zur Seite.

Arbeitsrecht: ☎ 0800-22 55 22-1414

Information und Beratung erhalten alle AK-Mitglieder bei arbeitsrechtlichen Fragen und Problemen. Die AK-Spezialisten helfen aber auch, wenn es sich um Themen wie Arbeitsvertrag, Arbeitszeit, Überstunden, Urlaubsrecht, Krankenstand, Abfertigung, Kündigung oder Entlassung und vieles mehr handelt. Und wenn es hart auf hart geht, werden die Gerichte eingeschaltet. Auch die Kosten vor Gericht übernimmt die AK für Mitglieder unter bestimmten Voraussetzungen.

Gesundheit und Sicherheit: Service für humane Bedingungen am Arbeitsplatz

Sozialrecht: ☎ 0800-22 55 22-1616

Für Fragen auf den Gebieten Pensions-, Kranken-, Arbeitslosen- und Unfallversicherung sowie beim Landes- und Bundespflegegeld sind die AK-Juristen die richtige Adresse. Außerdem wird Rechtsschutz und Vertretung durch Einbringung von Klagen beim Arbeits- und Sozialgericht gewährt.

Frau und Beruf: Ein spezielles AK-Service für berufstätige Frauen.

Konsumentenrecht: ☎ 0800-22 55 22-1717

Die Beratung ist vielfältig: Im Mietrecht können Verträge überprüft werden. Bei Schwierigkeiten mit Versicherungen oder Banken hilft die AK ebenso wie im Bereich des Gewährleistungsrechtes, bei Fragen der Arzthaftung im Falle einer Fehlbehandlung, in Familien- und Erbschaftsangelegenheiten und bei Unterhaltsfragen.

Steuer- und Wirtschaftsfragen: ☎ 0800-22 55 22-1466

Die AK Tirol hilft Ihnen beim Steuer sparen oder berät, wie Sie Abschreibungsmöglichkeiten voll ausnutzen können.

Umwelt und Verkehr: ☎ 0800-22 55 22-1680

Die AK-Fachleute setzen sich vor allem für eine Verbesserung des Umweltschutzes und mehr Umweltbewusstsein am Arbeitsplatz ein. Eine effiziente Verkehrspolitik und die Interessenwahrung der Pendler Tirols sind weitere Arbeitsschwerpunkte.

Bildung: ☎ 0800-22 55 22-1515

Die AK Tirol hilft bei der richtigen Berufswahl, informiert über Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten oder Umschulungsprogramme. Die AK-Büchereien können von wissenshungrigen AK-Mitgliedern gratis in Anspruch genommen werden.

Jugendliche und Lehrlinge: ☎ 0800-22 55 22-1566

Die AK Tirol begleitet den Jugendlichen durch die Lehrzeit. Hier erfahren Lehrlinge Wissenswertes über Arbeitszeiten, arbeitsrechtliche Bestimmungen während der Lehrzeit usw. Sollte es einmal Probleme mit dem Lehrbetrieb geben, springen die Experten hilfreich ein und vertreten notfalls auch vor Gericht.

Geld fürs Wohnen: ☎ 0800-22 55 22-1234

Für AK-Mitglieder bietet die AK Tirol unter bestimmten Voraussetzungen ein zinsloses Wohnungsdarlehen.

Geld für Ausbildung: ☎ 0800-22 55 22-1515

Die Ausbildung eines Kindes ist für viele Arbeitnehmerfamilien eine große finanzielle Belastung. Verschiedene Förderungen und Unterstützungen helfen AK-Mitgliedern, diese Belastungen zu verringern. Die AK Tirol vergibt Beihilfen für Lehrlinge, Schüler ab der 9. Schulstufe und Studenten. Weiters werden Vorbereitungslehrgänge zur Berufsreifeprüfung und Vorbereitungskurse zur Lehrabschlussprüfung im 2. Bildungsweg gefördert. Und mit der Zukunftsaktie wird der persönliche Bildungs- und Karriereweg gefördert.

Für die Kinder: ☎ 0800-22 55 22-1515

Kinderferienaktionen zu sozialen Tarifen
Günstige AK-Sommernachhilfeschule

www.ak-tirol.com

Wir sind für Sie da



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







Wir sind für Sie da



Arbeiterkammer Tirol, Maximilianstraße 7, 6010 Innsbruck
Tel. 0800-225522

Zusammengestellt und kommentiert von:
DIng. Helmut Bohacek, AKNÖ, Wirtschaftspolitik
Stand: Mai 2005, Druckfehler vorbehalten

Arbeiterkammer Tirol
Maximilianstraße 7, 6010 Innsbruck
www.ak-tirol.com

AK Tirol Geschäftsstellen:

Imst, Rathausstraße 1, 6460 Imst
Kitzbühel, Rennfeld 13, 6370 Kitzbühel
Kufstein, Praxmarer Straße 4, 6330 Kufstein
Landeck, Malsersstraße 11, 6500 Landeck
Lienz, Beda-Weber-Gasse 22, 9900 Lienz
Reutte, Mühlner Straße 22, 6600 Reutte
Schwaz, Dr.-Dorrek-Straße 3, 6130 Schwaz
Telfs, Moritzenstraße 1, 6410 Telfs

kostenlose AK-Servicenummer:
Tel. 0800-22 55 22

