

Zusatzstoffe

Alle Inhaltsstoffe in Lebensmitteln, die von Natur aus nicht darin enthalten sind d.h. Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Aroma- und Geschmacksverstärker, Emulgatoren, Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe, Verdickungsmittel.

Art der Zusatzstoffe Klassenname E - Nummer	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel die diese Zusatzstoffe enthalten können.
1) Coffein	„coffeinhaltig“	Alkoholfreie, coffeinhaltige Erfrischungsgetränke (nicht Kaffee)
2) Farbstoffe Farbstoff E100 – E 180	„ mit Farbstoff“ - Beta Carotin - Paprikaextrakt - Gelborange S - Riboflavin	Alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Dessert, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen. Speiseeis, Toppings, Brausen, Fruchtgelees, Süßwaren, Gewürze, Saucen, Saucenpulver, Lebensmittelfarbstoffe, Puddingpulver
E 102 Tartrazin E 104 Chinolingelb E 110 Gelborange S E122 Azorubin E 124 Cochenillerot A E 129 Allurarot AC	„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“	„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“
3) Konservierungsstoffe E 200–E 219, E230–E 235, E 239, E 249 –E 252, E280–E 285, E 1105 bei ausschließlicher Verwendung von E 249-E 250 E 251-E 252 oder einem Gemisch dieser	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ - Citronensäure - Ascorbinsäure Auch zulässig: „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven), Kartoffelklöße, Käse, Fleischerzeugnisse
4) mit Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“ - Natriumglutamat	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken Trockensuppen,

		Fleischerzeugnisse, Saucen, Würzmittel
5) Antioxidationsmittel E310 – E 32	„mit Antioxidationsmittel“	Wie bei Konservierungsstoffen Citronensäure, Ascorbinsäure
6) Süßstoffe Bezeichnung heißt mit Süßungsmittel E950- E 952, E 954, E955, E 957, E 959, E 962 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965-E 967	„ mit Süßungsmittel(n), - Cyclamat - Sacharin bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Asesulfamsalz (E 962) zusätzlich „enthält eine Phenylalaninquelle“ bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ enthält eine Phenylalaninquelle	Süß-saure Konserven, Saucen, Senf Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Colagetränke), Diabetikerbackwaren und Diabetikersüßwaren Anmerkung: wenn Sorbit (E420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
7) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		
8) Schwefeldioxid/Sulfide E 220-E228 ab 10mg/kg	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst, Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich
9) Phosphate E 338-E 341, E 450-E 452	„mit Phosphate“	Brühwürste, Kochschinken; Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben
10) Eisensalze E 579, E 585	„geschwärzt“	Schwarze Oliven
11) Stoffe zur Oberflächen-Behandlung	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen

Überzugsmittel E 901-E 904, E 912, E 914		
12) Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“	z.B. Bitter Lemon, Tonic Water