

Lijst van E-nummers

gewijzigd 24 september 2004

Verklaring van de tekens

ADI	Acceptable Daily Intake in mg/kg lg/dag (vastgesteld door JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives))
azo	Azokleurstof
B	Toegestaan in biologische producten
D	Kan van dierlijke afkomst zijn
G	Kan bereid zijn met behulp van genetisch gemanipuleerd (gm) gewas of micro-organismen
GR	Gezondheidsraad
IARC	International Agency for Research on Cancer
lg	Lichaamsgewicht
F	geproduceerd met behulp van fermentatietechnieken
N/NI/S	Natuurlijk / Natuuridentiek / Synthetisch
O	Bewezen relatie met voedselovergevoeligheid
V	Kan afkomstig zijn van varkensvlees

* Gegeven waarden gelden voor volwassenen (voor kinderen ongeveer de helft aanhouden)

	Naam	Functie	Herkomst	ADI (mg/kg lg/dag)	Risico / effecten	Opmerkingen
E100	Curcumine [curcumin; turmeric]	Kleurstof (geel)	N	0-1 (tijdelijk)		Cosmeticakleurstof CI 75300
E101	Riboflavine en riboflavine-5'-fosfaat (vitamine B2) [riboflavins]	Kleurstof (geel)	N/NI D(melk) G(gm-bacteriën)	0-0.5		Komt van nature voor in gist, melk, eieren, vlees (lever) en bladgroenten
E102	Tartrazine [tartrazine]	Kleurstof (geel)	S(azo)	0-7.5		Cosmeticakleurstof CI 19140
E104	Chinolinegeel [quinoline yellow]	Kleurstof (geel)	S	0-10		Cosmeticakleurstof CI 47005
E110	Oranjegeel S / Zonnegeel FCF [sunset yellow FCF]	Kleurstof (geel)	S(azo)	0-2.5	IARC: 3 (1987)	Cosmeticakleurstof CI 15985
E120	Cochenille / Karmijn(zuur) [carmines]	Kleurstof (rood)	N D(cochenille schildluizen)	0-5		Cosmeticakleurstof CI 75470
E122	Azorubine / Karmozijn [azorubine]	Kleurstof (rood)	S(azo)	0-4		
E123	Amarant [amaranth]	Kleurstof (rood)	S(azo)	0-0.5	IARC: 3 (1987)	Beperkt toegestaan Cosmeticakleurstof CI 161255
E124	Cochenillerood A [ponceau 4R]	Kleurstof (rood)	S(azo)	0-4		Synthetische vervanger van E120 Cosmeticakleurstof CI 16255
E127	Erythrosine [erythrosine]	Kleurstof (rood)	S	0-0.1		Wordt behalve als additief ook gebruikt in 'tandplakverklidders' en als kleurstof in geneesmiddelen Cosmeticakleurstof CI 45430
E128	Rood 2G [red 2G]	Kleurstof (rood)	S(azo)	0-0.1		Cosmeticakleurstof CI 18050
E129	Allurarood AC [allura red AC]	Kleurstof (rood)	S(azo)	0-7		Cosmeticakleurstof CI 16035
E131	Patentblauw V [patent blue V]	Kleurstof (blauw)	S	Geen ADI toegekend		Cosmeticakleurstof CI 42051
E132	Indigotine [indigotine]	Kleurstof (blauw)	S	0-5		Cosmeticakleurstof CI 73015
E133	Brijantblauw FCF [brilliant blue FCF]	Kleurstof (blauw)	S	0-12.5	IARC: 3 (1987)	Wordt nauwelijks opgenomen in het maagdarmskanaal Cosmeticakleurstof CI 42090
E140	Chlorofylen en chlorofylinen [chlorophylls]	Kleurstof (groen)	N	Onbeperkt		Geëxtraheerd uit groene bladeren (gras, alfalfa en brandnetel) Cosmeticakleurstof CI 75810

	Naam	Functie	Herkomst	ADI (mg/kg lg/dag)	Risico / effecten	Opmerkingen
E141	Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofyllinen [chlorophylls copper complexes]	Kleurstof (groen)	NI	0-15		Wordt nauwelijks opgenomen in het maagdakanaal Cosmeticakleurstof CI 75810
E142	Groen S [green S]	Kleurstof (groen)	S	Ingetrokken		Cosmeticakleurstof CI 44090
E150a E150b E150c E150d	Caramel : Caramel Alkali-sulfiet caramel Ammoniak caramel Sulfiet-ammoniak caramel [caramel colour]	Kleurstof (bruin)	E150a: N E150b-d: S	E150a: Onbeperkt E150b: 0-160 E150c en d: 0-200		Gemaakt door verhitting van suikers. Bij de productie van E150 c en d kan tetrahydroxybutylimidazole (THI) ontstaan dat in hogere hoeveelheden de immuniteit kan verminderen wanneer sprake is van een vitamine B6 tekort; het gehalte aan THI in caramel moet daarom lager zijn dan 0.0010% (in de praktijk blijkt dit gehalte vaak nog lager te zijn) De meest gebruikte E150 is E150c
E151	Brijlant zwart BN / Zwart PN [brilant black PN]	Kleurstof (zwart)	S(azo)	0-1		Cosmeticakleurstof CI 28440
E153	Carbo medicinalis vegetabilis (koolstof/houtskool) [carbon black]	Kleurstof (zwart)	N	Onbeperkt (toegekend op basis van historisch gebruik)	IARC : 2B (1996)	Gemaakt door verkooling van plantaardig materiaal Bij een onzorgvuldig productieproces kunnen sporen van carcinogene stoffen ontstaan (benzopyreen en PAK's), het productieproces in Europa is echter veilig waardoor deze verontreinigingen niet optreden Niet toegestaan in de VS Cosmeticakleurstof CI 77266
E154	Bruin FK [brown FK]	Kleurstof (bruin)	S(azo)	Geen ADI toegekend		Mengsel van verschillende azokleurstoffen
E155	Bruin HT [brown HT]	Kleurstof (bruin)	S(azo)	0-1.5		Cosmeticakleurstof CI 20285
E160a	Caroteen [carotene]	Kleurstof (oranje)	N/NI F	0-5		Caroteen is provitamine A Meestal wordt natuuridentiek caroteen gebruikt Caroteen kan afkomstig zijn uit: 1. palmolie, grassen of wortels 2. algen 3. via fermentatie 4. via een chemisch proces Cosmeticakleurstof CI 40800
E160b	Annatto (hoofdbestanddeel : bixine) [annatto extracts]	Kleurstof (geel)	N	0-0.065 (voor bixine)		Geëxtraheerd uit de zaden van de tropische annattoboom Gebruikt voor het kleuren van kaas en margarine
E160c	Capsanthine [paprika oleoresins]	Kleurstof (oranje)	N	Geen ADI toegekend		Geëxtraheerd uit rode paprika
E160d	Lycopen [lycopene]	Kleurstof (oranje)	N	Geen ADI toegekend		Geëxtraheerd uit rijpe tomaten
E160e	Beta-apo-8'-carotenal [beta-apo-8'-carotenal]	Kleurstof (oranje)	N/NI	0-5		Cosmeticakleurstof CI 40820
E160f	Beta-apo-8'-caroteenzuur ethyl ester [beta-apo-8'-caroteenzuur ethyl ester]	Kleurstof (oranje)	N/NI	0-5		
E161b	Luteïne [lutein / tagetes extract / xanthophylls]	Kleurstof (oranje)	N	Geen ADI toegekend		Geëxtraheerd uit brandnetels, wieren en bloembladeren van het afrikaantje Cosmeticakleurstof CI 75135
E161g	Canthaxanthine [canthaxanthin]	Kleurstof (oranje)	N/NI D(flamingoveren)	0-0.03	In hoge doseringen reversiebele kristalvorming in het netvlies. De huidige ADI voorkomt dit risico	Wordt geëxtraheerd uit flamingoveren en paddestoelen Uitsluitend toegestaan in Straatsburger worst Cosmeticakleurstof CI 40850
E162	Bietenrood [beet red]	Kleurstof (rood)	N	Onbeperkt		Geëxtraheerd uit bieten
	Naam	Functie	Herkomst	ADI (mg/kg lg/dag)	Risico / effecten	Opmerkingen

E163	Anthocya(ni)nen [anthocyanins]	Kleurstof (purperrood)	N	0-2.5		Geëxtraheerd uit diverse planten en vruchten (vooral grapefruit)
E170	Calciumcarbonaat [calcium carbonate]	Oppervlakte- kleurstof	N B	Onbeperkt		Natuurlijk mineraal Wordt ook gebruikt als losmiddel voor tabletten, antiklontermiddel en verdikkingsmiddel Cosmeticakleurstof CI 77220
E171	Titaandioxide [titanium dioxide]	Oppervlakte- kleurstof	N	Onbeperkt		Natuurlijk mineraal Cosmeticakleurstof CI 77891
E172	Ijzeroxiden en hydroxiden [ferric oxides]	Oppervlakte- kleurstof	N	0-0.5		Natuurlijk voorkomende ijzerverbindingen Cosmeticakleurstof CI 77491-77499
E173	Aluminium [aluminium powder]	Oppervlakte- kleurstof	N			Gewonnen uit bauxieterts Cosmeticakleurstof CI 77000
E174	Zilver [silver]	Oppervlakte- kleurstof	N	Niet vastgesteld		Gewonnen uit zilvererts Cosmeticakleurstof CI 77820
E175	Goud [gold metallic]	Oppervlakte- kleurstof	N	Geen ADI toegekend		Gewonnen uit gouderts Cosmeticakleurstof CI 77480
E180	Litholrubine BK [lithol rubin BK]	Oppervlakte- kleurstof	S(azo)	Geen ADI toegekend		Wordt gebruikt om de waslaag op de kaaskorst van Edammer kaas rood te kleuren Cosmeticakleurstof CI 15850
E200 E202 E203	Sorbinezuur Kaliumsorbaat Calciumsorbaat [sorbic acid]	Conserveer- middel	NI	0-25		Wordt zeer veel gebruikt (mogelijk overschrijding van de ADI)
E210 E211 E212 E213	Benzoaten : Benzoëzuur Natriumbenzoaat Kaliumbenzoaat Calciumbenzoaat [benzoic acid]	Conserveer- middel	NI	0-5	Irritatie van het maagdarmkanaal	Overschrijding van de ADI komt voor
E214 E215 E216 E217 E218 E219	Parabenen: Ethyl-p-hydroxybenzoaat (ethylparaben) Ethyl-p-hydroxybenzoaat natriumverbinding Propyl-p-hydroxybenzoaat (propylparaben) Propyl-p-hydroxybenzoaat natriumverbinding Methyl-p-hydroxybenzoaat (methylparaben) Methyl-p-hydroxybenzoaat natriumverbinding [hydroxybenzoates]	Conserveer- middel	S	0-10		
E220 E221 E222 E223 E224 E226 E227 E228	Zwavel dioxide Natriumsulfiet Natriumbisulfiet Natriummetabisulfiet Kaliummetabisulfiet Calciumsulfiet Calciumbisulfiet Kaliumbisulfiet [sulfuric acid]	Conserveer- middel Antioxidant Stabilisator Bak- verbeteraar Bleekmiddel	NI B	0-0.7 E226: Geen ADI toegekend	O: - Astmatische reactie - Anafylaxie	Overschrijding van de ADI komt voor Biologische producten: gebruik beperkt tot wijn (alleen E220 en 224 toegestaan)
E230	Bifenyyl/difenyyl [diphenyl]	Conserveer- middel (citrusfruit)	S	0-0.05		Dringt door tot in het vruchtvlees van citrusfruit en kan niet met water van de schil worden gewassen
E231 E232	(Ortho)fenylfenol Natrium(ortho)fenylfenol [o-phenylphenol]	Conserveer- middel (citrusfruit)	S	0-0.2		Dringt door tot in het vruchtvlees Is goed wateroplosbaar Uitsluitend toegestaan op citrusfruit
(E233)	Thiabendazol [tiabendazole]	Conserveer- middel (citrusfruit / bananen)	S	0-0.3		<i>Werd vroeger met E233 aangeduid maar wordt tegenwoordig niet meer als additief gezien (valt onder de bestrijdingsmiddelen)</i>

	Naam	Functie	Herkomst	ADI (mg/kg lg/dag)	Risico / effecten	Opmerkingen
E234	Nisine [nisin]	Conserveer- middel	N	0-33000 units/kg lg		Komt van nature voor in kaas en andere gefermenteerde zuivelproducten Geproduceerd door <i>Streptococcus lactis</i>
E235	Natamycine [pimaricin]	Conserveer- middel	N	0-0.3		Geproduceerd door <i>Streptococcus natalensis</i> bacteriën
E239	Hexamine / Hexamethyleentetramine [hexamethylenetetramine]	Conserveer- middel	S	0-0.15		Door JECFA afgeraden als voedseladditief (1973), is uitsluitend toegestaan in bepaalde kaassoorten
E242	Dimethyldicarbonaat [dimethyldicarbonate]	Conserveer- middel	S	Onbeperkt		
E249 E250	Kaliumnitriet Natriumnitriet [nitrite]	Conserveer- middel Kleur- behoudend	N	0-0.06	Kan in het lichaam omgezet worden in een mogelijk carcinogeen nitrosamine	Wordt gebruikt om de bacterie <i>Clostridium botulinum</i> in vlees te bestrijden Inname als additief is te verwaarlozen ten opzichte van de inname via bladgroenten en drinkwater Mogelijk zal nitriet ook in biologisch vlees toegestaan gaan worden
E251 E252	Natriumnitraat Kaliumnitraat [nitrate]	Kleur- behoudend	N	0-3.7	Kan in het lichaam omgezet worden in een mogelijk carcinogeen nitrosamine (via nitriet)	Inname als additief is te verwaarlozen ten opzichte van de inname via bladgroenten en drinkwater
E260 E261 E262 E263	Azijnzuur (acetaat) Kaliumacetaat Natrium(di)acetaat Calciumacetaat [acetic acid]	Voedingszuur Conserveer- middel	N/NI	Onbeperkt		
E270	Melkzuur (lactaat) [lactic acid]	Voedingszuur Conserveer- middel	N/NI B	Onbeperkt		De benaming 'melkzuur' is verwarrend: melkzuur kan veilig gebruikt worden door mensen met een koemelkallergie Melkzuur wordt meestal bereid uit suiker of glucose
E280 E281 E282 E283	Propionzuur Natriumpropionaat Calciumpropionaat Kaliumpropionaat [propionic acid]	Conserveer- middel	N/NI	Onbeperkt		Komt ook van nature voor in veel producten
E284	Boorzuur [boric acid]	Conserveer- middel	NI	Geen ADI toegekend	GR: categorie 2 / R60 (1998)	Komt in lage hoeveelheden van nature voor in drinkwater, groente, fruit en granen Uitsluitend gebruikt in kaviaar
E285	Borax [borax]	Conserveer- middel	S	Geen ADI toegekend		Uitsluitend gebruikt in kaviaar
E290	Kooldioxide [carbon dioxide]	Conserveer- middel	N B	Onbeperkt	Maagklachten (koolzuurgas stimuleert de maagsecretie)	Prik in frisdrank (koolzuur)
E296	Appelzuur (malonaat) [malic acid]	Voedingszuur	N/NI B	Onbeperkt		Komt van nature voor in fruit, groente en aardappels (L-appelzuur) Zuigelingen kunnen de synthetisch gemaakte D-vorm nog niet verteren
E297	Fumaarzuur [fumaric acid]	Voedingszuur Antioxidant	N/NI	Onbeperkt		

E300 E301 E302 E303 E304-305	Ascorbinezuur Natriumascorbaat Calciumascorbaat Kaliumascorbaat Vetzuuresters van ascorbinezuur [ascorbic acid]	Antioxidant	N/NI G(gm-micro-organismen) B	E300-303: Onbeperkt E304-305: 0-1.25		Ascorbinezuur is vitamine C en komt van nature voor in o.a. fruit, groente en aardappelen Remt de vorming van schadelijke reactieve stoffen in het lichaam Biologische producten: alleen E300 toegestaan E305 is in de EU niet toegestaan
--	--	-------------	-------------------------------------	---	--	--

	Naam	Functie	Herkomst	ADI (mg/kg lg/dag)	Risico / effecten	Opmerkingen
E306 E307 E308 E309	Tocoferol Alfa-tocoferol Gamma-tocoferol Delta-tocoferol [tocopherol]	Antioxidant	N/NI G(gm-soja) B	0-2		Tocoferol is vitamine E en komt van nature voor in o.a. groente, fruit en noten Remt de vorming van schadelijke reactieve stoffen in het lichaam Biologische producten: alleen E306 toegestaan
E310 E311 E312	Propylgallaat Octylgallaat Dodecylgallaat [gallates]	Antioxidant	S	E310: 0-1.4 E311: 0-0.1 (tijdelijk) E312: 0-0.05 (tijdelijk)		Niet geschikt voor zuigelingenvoeding
E315 E316	Erythorbinezuur Natriumerythorbaat [erythorbic acid]	Antioxidant	S	Onbeperkt		
E320	Butylhydroxyanisol (BHA) [butylated hydroxyanisole]	Antioxidant	S	0-0.5	IARC : 2B (1987)	Uit experimenten blijkt BHA ook anti-carcinogene eigenschappen te hebben
E321	Butylhydroxytolueen (BHT) [butylated hydroxytoluene]	Antioxidant	S	0-0.3	IARC: 3 (1987)	
E322	Lecithine [lecithin]	Emulgator Stabilisator Verdikkings- middel	N D(eidooiers) G(gm-soja) B	Onbeperkt		Wanneer lecithine afkomstig is uit soja, wordt dit in de ingrediëntenlijst vaak aangeduid met 'soja-lecithine'
E325 E326 E327	Melkzuur: Natriumlactaat Kaliumlactaat Calciumlactaat [lactate]	Voedingszuur	N/NI	Onbeperkt		De benaming 'melkzuur' is verwarrend: melkzuur kan veilig gebruikt worden door mensen met een koemelkallergie Melkzuur wordt meestal bereid uit suiker of glucose
E330 E331 E332 E333 E345 E380	Citroenzuur (citraat) Natriumcitraten Kaliumcitraten Calciumcitraten Magnesiumcitraat Ammoniumcitraat [citric acid]	Voedingszuur Antioxidant Aroma	N B	Onbeperkt E345: Geen ADI toegekend		
E334 E335 E336 E337 E354	Wijnsteenzuur (tartraat) Natriumtartraten Kaliumtartraten Natriumkaliumtartraat Calciumtartraat [tartaric acid]	Voedingszuur Antioxidant Conserveer- middel Smaak- versterker Aroma	N B	0-30 E354: Geen ADI toegekend		
E338 E339 E340 E341 E343	Fosforzuur Natriumfosfaten Kaliumfosfaten Calciumfosfaten Magnesiumfosfaten [phosphoric acid]	Stabilisator Voedingszuur Antiklonter- middel Bak- verbeteraar Aroma	N B	0-70 E339-343: Geen ADI toegekend		Meest gebruikte voedingszuur Biologische producten: gebruik beperkt tot rijsmiddel (alleen E341 toegestaan)
E350 E351 E352	Appelzuur: Natriummallaten Kaliummallaat Calciummallaat [mallate]	Voedingszuur Aroma	N/NI	Onbeperkt		Zuigelingen kunnen de synthetisch gemaakte D-vorm nog niet verteren
E353	Metawijnsteenzuur	Voedingszuur	N			

E355 E356 E357	Adipinezuur Natriumadipaat Kaliumadipaat [adipic acid]	Voedingszuur	NI	0-5		
E363	Barnsteenzuur	Voedingszuur	NI			
E380	Triammoniumcitraat [triammonium citrate]	Emulgator	NI	Onbeperkt		
E385	Calciumdinatrium-EDTA [calciumdisodium EDTA]	Stabilisator Antioxidant	S	0-2.5		

	Naam	Functie	Herkomst	ADI (mg/kg lg/dag)	Risico / effecten	Opmerkingen
E400 E401 E402 E403 E404 E405	Alginezuur Natriumalginaat Kaliumalginaat Ammoniumalginaat Calciumalginaat Propyleenglycoalginaat [alginic acid]	Emulgator Geleermiddel Stabilisator Verdikkings- middel	N B	Onbeperkt		Gewonnen uit zeewier Biologische producten: alleen E400-402 toegestaan
E406	Agar-agar [agar]	Geleer/bind- middel Stabilisator Verdikkings- middel	N B	Onbeperkt		Gewonnen uit zeewier
E407a	Euchema-wier [processed euchema seaweed]	Verdikkings- middel	N	Niet vastgesteld (tijdelijk)		Gewonnen uit zeewier
E407	Carrageen [carrageenan]	Emulgator Geleermiddel Verdikkings- middel	N B	Niet vastgesteld (tijdelijk)	Mogelijk immunotoxisch IARC: 2B (1987)	Gewonnen uit zeewier Mogelijk niet geschikt voor babyvoeding
E410	Johannesbroodpitmeel [locust bean gum]	Emulgator Geleermiddel Verdikkings- middel Stabilisator	N B	Onbeperkt		Gewonnen uit de zaden van de johannesbroodboom
E412	Guarpitmeel / guargom [guar gum]	Bindmiddel Emulgator Vulmiddel Verdikkings- middel	N B	Onbeperkt	Gasvorming in de darm	Gewonnen uit de zaden van de guarplant
E413	Tragacanth [tragacanth gum]	Bindmiddel Emulgator Verdikkings- middel Stabilisator	N B	Onbeperkt		Gewonnen uit de zaden van de astragalusboom
E414	Arabische gom [gum arabic]	Emulgator Geleermiddel Verdikkings- middel Stabilisator	N B	Onbeperkt		Gewonnen uit verschillende acaciasoorten
E415	Xanthaangom [xanthan gum]	Emulgator Geleermiddel Verdikkings- middel Stabilisator	N G(gm-micro- organismen) B	Onbeperkt		
E416	Karayagom [karaya gum]	Emulgator Verdikkings- middel Stabilisator	N B	Onbeperkt	Sterk laxerend	Mogelijk niet geschikt voor zuigelingenvoeding
E417	Taragom [tara gum]	Emulgator Verdikkings- middel	N	Onbeperkt		
E418	Gellangom [gellan gum]	Emulgator Verdikkings- middel	N	Onbeperkt		
E420	Sorbitol [sorbitol]	Zoetstof Stabilisator	NI	Onbeperkt	Laxerend Maagdarmklachten (diarree / gasvorming)	Komt van nature voor in vruchten Behoort tot de polyolen Wordt niet in glucose omgezet Geschikt voor diabetici Consumptie van meer dan 10 g per dag geeft maagdarmklachten

E421	Mannitol [mannitol]	Zoetstof	NI	Onbeperkt	Laxerend Maagdarmklachten (diarree)	Komt van nature voor in vruchten, algen en groenten Behoort tot de polyolen Wordt nauwelijks opgenomen door het lichaam Consumptie van meer dan 10 g per dag geeft maagdarmklachten
E422	Glycerol [glycerol]	Oplosmiddel	N D/V	Onbeperkt	Sterk diuretisch (veroorzaakt uitdroging)	Natuurlijk bestanddeel van vetten Mogelijk niet geschikt voor kinderen
	Naam	Functie	Herkomst	ADI (mg/kg lg/dag)	Risico / effecten	Opmerkingen
E425	Konjac [konjac flour]	Verdikkings- middel	N	Onbeperkt		Sinds 2002 is konjac in de gehele EU verboden. Door de chemische en fysische eigenschappen van gelei- producten met konjac bleek namelijk verstikking te kunnen optreden (het ging hier om de zogenaamde minicups)
E431	Polyoxyethyleen-40-stearaat [polyoxyethylene-40-stearate]	Antischuim- middel	S D/V			
E432	Polyoxyethyleen-20- sorbitaanmonolauraat	Antischuim- middel	S D/V	0-25		Gesynthetiseerd uit vetten
E433	Polyoxyethyleen-20- sorbitaanmonoöleaat	Emulgator				
E434	Polyoxyethyleen-20- sorbitaanmonopalmitaat					
E435	Polyoxyethyleen-20- sorbitaanmonostearaat					
E436	Polyoxyethyleen-20- sorbitaantristearaat [polyoxyethylene-20-]					
E440	Pectinen [pectins]	Emulgator Geleermiddel Verdikkings- middel Stabilisator	N B	Onbeperkt		Gewonnen uit citrusfruit en appels
E442	Ammoniumfosfatiden [ammonium salts of phosphatidic acid]	Emulgator Stabilisator	N D/V			Gewonnen uit vetten Vrijwel uitsluitend gebruikt in chocoladeproducten
E444	Sucroseacetaat-isobutyraat [sucrose acetate isobutyrate]	Emulgator Stabilisator Zuurteregela- ar	S	0-20		
E445	Glycerolesters van houthars [glycerolester of wood rosin]	Emulgator Verdikkings- middel Stabilisator	S	0-25		
E450	Difosfaten	Emulgator	S			
E451	Trifosfaten	Stabilisator				
E452	Polyfosfaten [phosphates]	Voedingszuur Rijsmiddel				
E459	Beta-cyclodextrin [beta-cyclodextrin]		S G(gm-micro- organismen/gm- mais)	0-5		
E460	Cellulose (houtvezel)	Emulgator	N	Niet vastgesteld	Laxerend	Onvoldoende toxicologische gegevens beschikbaar, waarschijnlijk onschadelijk Gewonnen uit hout Mogelijk niet geschikt voor zuigelingenvoeding
E461	Methylcellulose	Verdikkings- middel				
E463	Hydroxypropylcellulose	Stabilisator				
E464	Hydroxypropylmethylcellulose	Geleer/bind- middel				
E465	Ethylmethylcellulose	Vulmiddel				
E466	Natriumcarboxymethylcellulose	Voedingsve- zel				
E468	Vernet natriumcarboxymethyl- cellulose	Verdikkings- middel				
E469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose [- cellulose]					
E470	Vetzuurzouten [salts of fatty acids]	Emulgator Stabilisator Bak- verbeteraar Antiklonter- middel	N D/V G(gm-soja)	Onbeperkt		Gewonnen uit vetten

E471-472	Glycerol-vetzuuresters [esters of glycerol fatty acids]	Emulgator Stabilisator Geleermiddel	N D/V G(gm-soja)	Onbeperkt		Gewonnen uit vetten
E473 E474	Sucrose-vetzuuresters [sucrose esters of fatty acids] Sucroglyceriden [sucroglycerides]	Emulgator	S D/V G(gm-soja)	0-30		Gesynthetiseerd uit vetten
E475	Polyglycerolesters van vetzuren [polyglycerolesters of fatty acids]	Bak- verbeteraar	S D/V G(gm-soja)	0-25		Gesynthetiseerd uit vetten
E476	Ricinus vetzure esters [polyglycerolesters of interesterified ricinoleic acid]	Emulgator Stabilisator	S D/V G(gm-soja)	0-7.5		Gesynthetiseerd uit vetten
	Naam	Functie	Herkomst	ADI (mg/kg lg/dag)	Risico / effecten	Opmerkingen
E477	Esters van propyleenglycol met vetzuren [propylene glycolesters of fatty acids]	Emulgator Stabilisator	S D/V G(gm-soja)	0-25		Gesynthetiseerd uit vetten
E479b	Thermisch geoxideerde sojaolie verkregen uit E471 [thermally oxidized soy bean oil]	Emulgator Stabilisator	S D/V G(gm-soja)	Geen ADI toegekend		Gesynthetiseerd uit soja
E481 E482	Natriumstearoyllactaat Calciumstearoyllactaat [stearoyl-2-lactylate]	Emulgator Stabilisator	S D/V G(gm-soja)	0-20		Gesynthetiseerd uit vetten
E483	Stearyl tartraat [stearyl tartrate]	Emulgator Stabilisator Bak- verbeteraar	S D/V	0-500 mg/kg meel		Gesynthetiseerd uit vetten
(E485)	Gelatine [edible gelatin]	Geleer/bind- middel Verdikkings- middel	N D/V	Onbeperkt		Gewonnen uit bindweefsel of bot. Wordt als ingrediënt gezien en daarom niet meer als E- nummer vermeld
E491 E492 E493 E494 E495	Sorbitaanmonostearaat Sorbitaantristearaat Sorbitaanmonolauraat Sorbitaanmonoöleaat Sorbitaanmonopalmitaat [sorbitan mono-]	Emulgator Stabilisator Antischuim- middel	S D/V	0-25		Gesynthetiseerd uit vetten
E500 E501 E503 E504	Natriumcarbonaten Kaliumcarbonaten Ammoniumcarbonaten Magnesiumcarbonaten [carbonates]	Zuurteregela ar Rijsmiddel	N/NI B	Onbeperkt		
E507	Zoutzuur [hydrochloric acid]	Zuurteregela ar	N/NI	Onbeperkt		Zoutzuur is een bestanddeel van maagzuur
E508 E509 E511	Kaliumchloride Calciumchloride Magnesiumchloride [-chloride]	Zuurteregela ar	N/NI B	Onbeperkt		Vervanger voor keukenzout (natriumchloride) Biologische producten: gebruik beperkt tot kaas (alleen E509 toegestaan)
E512	Tin(II)chloride [tin]	Kleur- stabilisator	NI	0-2		Gebruik beperkt tot asperges in blik of glas
E513	Zwavelzuur [sulfuric acid]	Zuurteregela ar	N/NI			
E514 E515 E516 E517 E520 E521 E522 E523	Natriumsulfaten Kaliumsulfaten Calciumsulfaat Ammoniumsulfaat Aluminiumsulfaat Aluminiumnatriumsulfaat Aluminiumkaliumsulfaat Aluminiumammonium-sulfaat [-sulfate]	Zuurteregela ar	N/NI B	E515-516: Onbeperkt	Laxerend	Komt in natuurlijk bronwater voor Biologische producten: alleen E516 toegestaan
E524 E525 E526 E527 E528	Natriumhydroxide (natronloog) Kaliumhydroxide Calciumhydroxide Ammoniumhydroxide (ammoniak) Magnesium-hydroxide [-hydroxide]	Zuurteregela ar	N/NI	Onbeperkt		Wordt ook gebruikt om groente en fruit te schillen
E529 E530	Calciumoxide Magnesiumoxide [-oxide]	Zuurteregela ar Antiklonter- middel	N/NI	Onbeperkt		

E535 E536 E538	Natriumferro-cyanide Kaliumferro-cyanide Calciumferro-cyanide [-ferrocyanide]	Antiklonter- middel	S	0-0.025		
E541	Natriumaluminiumfosfaat, zuur [sodiumaluminiumphosphate, acidic]	Rijsmiddel	NI			
E551	Siliciumdioxide [silicium dioxide]	Stabilisator Antiklonter- middel Antischuim- middel Verdikkings- middel	N	Onbeperkt		
E552	Calciumsilicaat [calcium silicate]	Antiklonter- middel Polijstmiddel Glansmiddel	NI	Onbeperkt		Wordt ook gebruikt als antikleefmiddel op snelkookrijst
E553a E553b	Magnesiumsilicaten [magnesium silicate] Talk [talc]	Antiklonter- middel	N/NI	Onbeperkt		
	Naam	Functie	Herkomst	ADI (mg/kg lg/dag)	Risico / effecten	Opmerkingen
E554 E555 E556	Natriumaluminiumsilicaat Kaliumaluminiumsilicaat (mica) Calciumaluminiumsilicaat [-aluminiumsilicate]	Antiklonter- middel	N/NI	Onbeperkt		
E558	Bentoniet [bentonite]	Antiklonter- middel Emulgator	N	Geen ADI toegekend		Nauwelijks gegevens over bekend
E559	Aluminiumsilicaat (kaolin) [aluminium silicate]	Antiklonter- middel Dragerstof	N	Onbeperkt		
E570	Stearinezuur / vetzuren [stearic acid]	Antiklonter- middel	N/NI D/V G(gm-soja)	Onbeperkt		Gewonnen uit vetten
E574 E575 E576 E577 E578 E579	Gluconzuur Glucono-delta-lacton Natriumgluconaat Kaliumgluconaat Calciumgluconaat Ijzergluconaat [gluconic acid]	Complex- vormer	NI	Niet vastgesteld		
E585	Ijzerlactaat [ferrous lactate]	Dragerstof	S D(melk)	0-0.8		
E620 E621 E622 E623 E624 E625	Glutaminezuur (glutamaat) Mononatriumglutamaat (MSG) Monokaliumglutamaat Calciumdiglutamaat Monoammonium-glutamaat Magnesiumdiglutamaat [L-glutamic acid]	Smaak- versterker	N/NI	Onbeperkt	O (waarschijnlijk)	Bestanddeel van ve-tsin (Chinees kruid) Gebruik neemt steeds meer toe Werd ervan verdacht het 'Chinees Restaurant Syndroom' te veroorzaken, inmiddels is bekend dat zuivere MSG dat niet doet
E626 E627 E628 E629	Guanylzuur Natriumguanylaat Kaliumguanylaat Calciumguanylaat [5'-guanylic acid]	Smaak- versterker	NI D/V G(gm-micro- organismen)	Onbeperkt		Komt van nature voor in dierlijk en plantaardig weefsel
E630 E631 E632 E633	Inosinezuur Dinatriuminosinaat Dikaliuminosinaat Calciuminosinaat [5'-inosinic acid]	Smaak- versterker	NI D/V G(gm-micro- organismen)	Onbeperkt		Komt van nature voor in dierlijk en plantaardig weefsel
E634 E635	Calcium-5-ribonucleotiden Dinatrium-5- ribonucleotiden [-5'-ribonucleotides]	Smaak- versterker	N D(sardines) G(gm-micro- organismen)	Onbeperkt		
E640	Glycine [glycine]	Smaak- versterker	N/NI D	Niet vastgesteld		Gewonnen uit vetten
E650	Zinkacetaat [zinc acetate]	Smaak- versterker	S	Niet vastgesteld		Toegepast in kauwgom
E900	Dimethylpolysiloxaan [dimethylpolysiloxane]	Antischuim- middel	S	0-1.5		

E901	Bijenwas [beeswax, white and yellow]	Glansmiddel	N D(door honingbijen)	Toegelaten		
E902	Candelillawas [candelilla wax]	Glansmiddel	N	Toegelaten		
E903	Carnaubawas [carnauba wax]	Glansmiddel	N	0-7		
E904	Schellak [shellak]	Glansmiddel Coating	N D(door gomlak-schildluizen)	Toegelaten		
E905	Microkristallijne was (paraffine) [paraffin wax]	Glansmiddel Basis voor kauwgom	S	Ingetrokken		ADI ingetrokken (toxisch in alle doseringen)
E912	Esters van montaanzuur	Glansmiddel	S			
E914	Geoxideerde polyethyleenwas	Glansmiddel	S			
	Naam	Functie	Herkomst	ADI (mg/kg lg/dag)	Risico / effecten	Opmerkingen
E920	L-cysteïne [L-cysteine]	Meel-verbeteraar	NI D(haren/veren)			
E927b	Carbamide (urea) [urea]	Basis voor kauwgom	S	Toegelaten		
E938	Argon [argon]	Verpakkingsgas	N B			
E939	Helium [helium]	Verpakkingsgas	N			
E941	Stikstof [nitrogen]	Verpakkingsgas	N B	Onbeperkt		E942 wordt gebruikt als drijfgas voor vette producten in spuitflessen
E942	Distikstofoxide [nitrogen oxides]	Drijfgas				
E943a E943b	Butaan Isobutaan [butane]	Verpakkingsgas	N			
E944	Propaan [propane]	Verpakkingsgas	N	Onbeperkt		
E948	Zuurstof [oxygen]	Verpakkingsgas	N B			
E949	Waterstof [hydrogen]	Verpakkingsgas	N			
E950	Acesulfaam-K [acesulfame potassium]	Zoetstof	S	0-15		Behoort tot de intensieve zoetstoffen
E951	Aspartaam [aspartame]	Zoetstof	S	0-40		Behoort tot de intensieve zoetstoffen Wordt in het lichaam omgezet in o.a. phenylalanine (PA) en methanol Mag niet door PKU-patienten gebruikt worden (vanwege PA)
E952	Cyclamaat [calcium cyclamate]	Zoetstof	S	0-7	IARC: 3 (1999)	Behoort tot de intensieve zoetstoffen Overschrijding van de ADI komt voor
E953	Isomalt(itol) [isomalt]	Zoetstof	S	Onbeperkt	Laxerend	Behoort tot de polyolen Consumptie van meer dan 50 g per dag geeft maagdarmklachten
E954	Saccharine [saccharin]	Zoetstof	S	0-5	IARC: 3 (1999) (niet-genotoxisch)	Behoort tot de intensieve zoetstoffen
E955	Sucralose	Zoetstof	S	0-16		Behoort tot de intensieve zoetstoffen
E957	Thaumatine [thaumatin]	Zoetstof	N/NI G(gm-micro-organismen)	Onbeperkt		Afkomstig uit bessen van een Afrikaanse plant Behoort tot de intensieve zoetstoffen
E959	Neohesperidine-DC [neohesperidine DC]	Zoetstof	S	Geen ADI toegekend		Gesynthetiseerd uit citrusvruchten Behoort tot de intensieve zoetstoffen
E965	Maltitol [maltitol]	Zoetstof	S G(gm-micro-organismen)	Niet vastgesteld (tijdelijk)	Laxerend Maagdarmklachten (gasvorming)	Behoort tot de polyolen Consumptie van meer dan 10 g per dag geeft maagdarmklachten
E966	Lactitol [lactitol]	Zoetstof	S	Onbeperkt	Laxerend Maagdarmklachten (gasvorming)	Behoort tot de polyolen Consumptie van meer dan 20 g per dag geeft maagdarmklachten

E967	Xylitol [xylitol]	Zoetstof	NI	Onbeperkt	Laxerend Maagdarmklachten (gasvorming)	Behoort tot de polyolen Wordt veel in kauwgom gebruikt omdat het mogelijk cariësbeschermend werkt Consumptie van meer dan 50 g per dag of meer dan 10 g ineens geeft maagdarmklachten*
E999	Quillaja extract [quillaia extract]	Schuimmiddel	N	0-5		Gewonnen uit de bast van de Quillaja saponaria boom
E1103	Invertase [invertase]	Enzym	N			
E1105	Lysozym hydrochloride [lysozyme hydrochloride]	Enzym Conserveer- middel	N D(kippenei-eiwit) B			

	Naam	Functie	Herkomst	ADI (mg/kg lg/dag)	Risico / effecten	Opmerkingen
E1200	Polydextrose [polydextroses]	Verdikkingsmiddel Stabilisator	S	Onbeperkt	Laxerend	
E1201 E1202	Polyvinylpyrrolidon Onoplosbare polyvinylpyrrolidon [polyvinylpyrrolidone]	Verdikkingsmiddel Stabilisator Glansmiddel Emulgator	S	Onbeperkt		
E1404 E1410 E1412 E1413 E1414 E1420 E1422 E1440 E1442 E1450 E1451	Geoxideerd zetmeel Monozetmeelfosfaat Dizetmeelfosfaat Gefosfateerd dizetmeelfosfaat Geacetyleerd dizetmeelfosfaat Geacetyleerd zetmeel Geacetyleerd dizetmeeladipaat Hydroxypropylzetmeel Hydroxypropyldizetmeel-fosfaat Zetmeelnatriumoctenyl-succinaat Geacetyleerd geoxideerd zetmeel [modified starch]	Gemodificeerd zetmeel	S G(alleen maiszetmeel kan gm zijn, de overige zetmelen niet)	Onbeperkt		Aangeduid met 'gemodificeerd zetmeel'
E1505	Triëthylcitraat [triethyl citrate]	Antischuimmiddel Oplosmiddel Stabilisator	S	0-20		
E1518	Glyceryltriacetaat (triacetine) [triacetin]	Oplosmiddel	S D/V	Onbeperkt		Wordt uit E422 en E260 gemaakt
E1520	Propyleenglycol (propaan-1,2-diol) [propylene glycol]	Oplosmiddel Glansmiddel	S	0-25		