

Lijst van schadelijke E-nummers

E-nummers zijn door de Europese Unie goedgekeurde hulpstoffen om de eigenschappen van levensmiddelen te veranderen. Deze additieven worden door de Europese Unie als veilig gezien. Misschien dat dit waar is bij zeer geringe consumptie, maar wat nu als iemand gevoelig is van aard? Of wat gebeurt er als iemand heel veel producten nuttigt en hiermee de maximale normen overschrijdt? Wat doen E-stoffen als ze met elkaar worden gecombineerd? Vermoedelijk niet veel goeds. Onze smaak liegt niet en in de meeste gevallen smaakt vers lekkerder en kies daarom ook voor voedsel zonder toevoegingen van schadelijke e-nummers.

Lang niet alle e-nummers zijn slecht, zo zijn er ook natuurlijke e-nummers en kunnen zelfs gezond zijn. Bijvoorbeeld E300 is eigenlijk gewoon vitamine C en wordt gebruikt om producten langer houdbaar te maken. De ene e-stof is de andere niet en daarom hieronder een handig overzicht, waarbij groen betekent dat dit praktisch onschadelijk is voor het menselijk lichaam, maar waarbij oranje in zeer geringe mate genuttigd kan worden en rood echt moet worden vermeden. De lijst is wel erg kritisch, dus bij de minste of geringste twijfel hebben we de classificatie ingedeeld naar oranje of rood.

De e-nummers zijn onderverdeeld in de volgende groepen:

E100-199 : Kleurstoffen

E200-299 : Conserveermiddelen / Voedingszuren

E300-399 : Anti-oxidanten

E400-499 : Emulgatoren

E500-599 : Diverse additieven

E600-699 : Smaakversterkers

E700-799 : Conserveermiddelen

E100-199 : Kleurstoffen

Kleurstoffen worden gebruikt om producten te kleuren of de kleuren ervan te versterken.

Herkomst	Doel	E-nummer	Naam	Opmerking
Extractie uit geelwortel (Curcuma longa)	Gele kleurstof	E100	Curcumine	

Verschillende soorten gisten	Gele kleurstof	E101	Riboflavine	Andere naam: vitamine B ₂
Synthetisch	Gele kleurstof	E102	Tartrazine	De ADI is 0,1 mg/kg lichaamsgewicht. Kan overgevoeligheidsreacties geven bij een kleine groep mensen.
Wortel van de alkanet (Alkanna tinctoria)	Gele kleurstof	E103	Alkannine	Sinds 1984 verboden
Synthetisch	Gele kleurstof	E104	Chinolinegeel	
Verschillende soorten gisten	Gele kleurstof	E106	natriumriboflavine-5'-fosfaat	
Synthetisch	Gele kleurstof	E107	Geel 2G	
Synthetisch	Gele kleurstof	E110	Zonnegeel FCF	
Een schildluizensoort	Rode kleurstof	E120	Cochenille	
	Rode kleurstof	E121	Citrusrood 2	Carcinogeen wordt in de EU niet meer toegelaten
Synthetisch	Rode kleurstof	E122	Karmozijnrood	
Synthetisch	Rode kleurstof	E123	Amaranth	
Synthetisch	Rode kleurstof	E124	Cochenillerood A	
		E125	Ponceau SX	
Synthetisch	Rode kleurstof	E127	Erythrosine	

Synthetisch	Rode kleurstof	E128	Rood 2G
Synthetisch	Rode kleurstof	E129	Allura rood
Synthetisch	Blauwe kleurstof	E131	Patentblauw V
Synthetisch	Blauwe kleurstof	E132	Indigotine
Synthetisch	Blauwe kleurstof	E133	Briljantblauw FCF
Natuurlijke kleurstof, bladgroen	Donkergroene kleurstof	E140	Chlorophyll
Semi-synthetische	Donkergroene kleurstof	E141	Chlorophyl koper complexen
Synthetisch	Groene kleurstof	E142	Briljantzuurgroen BS
	Groene kleurstof	E143	Fast Green FCF
Gebrande suiker	Bruine kleurstof	E150	Karamel
Synthetisch	Zwarte kleurstof	E151	Briljantzwart BN
Semi-natuurlijke kleurstof	Zwarte kleurstof	E153	Koolstof
Synthetisch	Bruine kleurstof	E154	Bruin FK
Synthetisch	Bruine kleurstof	E155	Chocoladebruin HT
Diverse plantaardige	Oranje/gele	E160(a)	Caroteen

bronnen/synthetisch	kleurstof			
De tropische anattoboom (Bixa orellana)	Oranje/gele kleurstof	E160(b)	Annatto	
Paprika's	Oranje-rode kleurstof	E160(c)	Paprika extract	
Tomaten	Rode kleurstof	E160(d)	Lycopeen	Indien genemodificeoranje, andgroen.
Synthetisch uit β -caroteen	Oranje kleurstof	E160(e)	Beta-apo-8'-carotenal	
Synthetisch uit β -caroteen	Oranje kleurstof	E160(f)	Ethylester van beta-apo-8'-caroteenzuur	
Verskillende plantaardige bronnen of synthetisch	Gele, oranje tot rode kleurstoffen	E161	Xanthophyllen	
Natuurlijk uit boterbloem	Gele kleurstof	E161a	Flavoxanthine	Weinig overbekend, vein Zwitserla
Natuurlijk	Gele kleurstof	E161b	Luteine	Kan astmanetelroos eneusverko veroorzake
Natuurlijk	Rode kleurstof	E161c	Kryptoxanthine	Verboden Zwitserlanoxidant
Rode bieten	Rood/paarse kleurstof	E162	Bietenrood	
Rode kool en andere planten	Rode, paarse of blauwe kleurstoffen	E163	Anthocyaninen	
Mineraal, kalk	Witte	E170	Calcium carbonaat	

kleurstof			
Mineraal	Witte kleurstof	E171	Titanium dioxide
Ertsen of mineralen	zwarte, rode, oranje of bruine kleurstof	E172	Ijzeroxiden
Bauxieterts	Metaalkleurige kleurstof	E173	Aluminium
Zilverertsen	Metaalkleurige kleurstof	E174	Zilver
Verschillende ertsen	Metaalkleurige kleurstof	E175	Goud
Synthetische uit aminonaftolcarbonzuur	Rode kleurstof	E180	Rubis pigment
Diverse planten, oa de eik	Geelwit tot bruin poeder	E181	Looizuur
		E182	Orchil, orceine (lakmoes)

E200-299 : Conserveermiddelen / Voedingszuren

Conserveermiddelen hebben als nut de producten langer houdbaar te maken. Voedingszuren hebben als doel de Ph te veranderen waardoor het product langer houdbaar kan worden, maar ook om de kleur te behouden.

Herkomst	Doel	E-nummer	Naam
Lijsterbes	Conserveermiddel tegen schimmels en gisten	E200	Sorbinezuur
Lijsterbes	Conserveermiddel	E201	Natriumsorbaat

Lijsterbes	Conserveermiddel	E202	Kaliumsorbaat
Lijsterbes	Conserveermiddel	E203	Calcium sorbaat
Synthetisch	Conserveermiddel tegen schimmels en bacteriën	E210	Benzoezuur
Synthetisch	Conserveermiddel tegen gisten en bacteriën	E211	Natriumbenzoaat
Synthetisch	Conserveermiddel tegen gisten en bacteriën	E212	Kaliumbenzoaat
Synthetisch	Conserveermiddel tegen gisten en bacteriën	E213	Calciumbenzoaat
Synthetisch	Conserveermiddel tegen gisten,schimmels,bacteriën	E214	Ethyl 4-hydroxibenzoaat
Synthetisch	Conserveermiddel tegen gisten,schimmels,bacteriën	E215	Ethyl 4-hydroxibenzoaat natriumzout
Synthetisch	Conserveermiddel tegen gisten,schimmels,bacteriën	E216	Propyl 4-hydroxibenzoaat
Synthetisch	Conserveermiddel tegen gisten,schimmels,bacteriën	E217	Propyl 4-hydroxibenzoaat natriumzout
Synthetisch	Conserveermiddel tegen gisten en schimmels	E218	Methyl 4-hydroxibenzoaat
Synthetisch	Conserveermiddel tegen gisten en schimmels	E219	Methyl 4-hydroxibenzoaat natriumzout
Natuurlijk voorkomend gas	Conserveermiddel, bleekmiddel, deegverbeteraar	E220	Zwavedioxide
Synthetisch	Tegen micro-organismen,anti-oxidant,deegverbeteren	E221	Natriumsulfiet

Synthetisch	Conserveermiddel, anti-oxidant, bleekmiddel	E222	Natriumbisulfiet
Synthetisch	Conserveermiddel, anti-oxidant, bleekmiddel	E223	Natriummetabisulfiet
Synthetisch	Conserveermiddel tegen micro-organismen	E224	Kaliummetabisulfiet
Synthetisch	Conserveermiddel	E225	Kaliumsulfiet
Synthetisch	Conserveermiddel	E226	Calciumsulfiet
Synthetisch	Conserveermiddel	E227	Calciumbisulfiet
Synthetisch	Conserveermiddel tegen micro-organismen	E228	Kaliumbisulfiet
Synthetisch	Conserveermiddel tegen schimmels	E230	Biphenyl
Synthetisch	Conserveermiddel tegen schimmels en bacteriën	E231	2-Hydroxibiphenyl
Synthetisch	Conserveermiddel tegen schimmels	E232	Natrium-ortho-fenylfenolaat
Synthetisch	Conserveermiddel tegen schimmels	E233	Thiabendazol
Geproduceerd door Lactococcus lactis	Conserveermiddel tegen schimmels en bacteriën	E234	Nisine
Geproduceerd door de schimmel Streptomyces	Conserveermiddel, vooral tegen schimmels	E235	Pimaricine
Natuurlijk voorkomend	Conserveermiddel tegen bacteriën, smaakversterker	E236	Mierenzuur
Synthetisch	Conserveermiddel tegen bacteriën	E237	Natriumformiaat

Synthetisch	Conserveermiddel tegen bacteriën	E238	Calciumformiaat
Synthetisch	Conserveermiddel tegen schimmels	E239	Hexamine
Synthetisch	Ontsmettingsmiddel tegen bacteriën	E240	Formaldehyde
Synthetisch	Steriliseren van koude frisdranken	E242	Dimethydicarbonaat
Natuurlijk	Tegen botulisme, voorkomt bruinkleuring van vlees	E249	Kaliumnitriet
Natuurlijk	Tegen botulisme, voorkomt bruinkleuring van vlees	E250	Natriumnitriet
Natuurlijk	Tegen bacteriën, voorkomt bruinkleuring van vlees	E251	Natriumnitraat
Natuurlijk	Tegen botulisme, voorkomt bruinkleuring van vlees	E252	Kaliumnitraat
Natuurlijk	Tegen bacteriën, smaakstof	E260	Azijnzuur
Synthetisch	Voorkomt verkleuring van voedingswaren	E261	Natriumacetaat
Synthetisch	Conserveermiddel tegen schimmels en bacteriën	E262	Natriumdiacetaat
Synthetisch	Conserveermiddel tegen bacteriën, stabilisator	E263	Calciumacetaat
Synthetisch	Conserveermiddel tegen bacteriën, stabilisator	E264	Ammoniumacetaat
Natuurlijk	Conserveermiddel tegen	E270	Melkzuur

gisten, smaakstof			
Synthetisch	Conserveermiddel tegen enkele soorten schimmels	E280	Propionzuur
Synthetisch	Conserveermiddel tegen 3 soorten schimmels	E281	Natrium propionaat
Synthetisch	Conserveermiddel tegen 3 soorten schimmels	E282	Calcium propionaat
Synthetisch	Conserveermiddel tegen schimmels	E283	Kalium propionaat
Synthetisch	Conserveermiddel	E284	Boorzuur
Synthetisch	Conserveermiddel	E285	Natriumtetraboraat
Natuurlijk voorkomend gas	Conserveermiddel, koelmiddel, "prik" in limonade	E290	Koolzuurgas
Synthetisch/natuurlijk	Voedingszuur	E296	Appelzuur
Synthetisch	Voedingszuur	E297	Fumaarzuur

E300-399 : Anti-oxidanten

Anti-oxidantia zorgen ervoor dat producten langer houdbaar worden door de weerbaarheid tegen zuurstof te vergroten.

Herkomst	Doel	E-Nummer	naam	Opmerkinge
Natuurlijk voorkomend	Vitamine, anti-oxidant, voorkomt bruinkleuring	E300	Ascorbinezuur	
Synthetisch uit ascorbinezuur en keukenzout	Vitamine, anti-oxidant, voorkomt bruinkleuring	E301	Natriumascorbaat	

Synthetisch uit ascorbinezuur en calcium	Anti-oxidant, stabilisator en als vitamine C	E302	Calciumascorbaat
Synthetisch	Anti-oxidant tegen het ranzig worden van vetten	E304	Ascorbyl-palmitaat
Natuurlijk	Vitamine en anti-oxidant	E306	Tocoferol-extracten
Natuurlijk of synthetisch	Vitamine en anti-oxidant	E307	alpha-tocopherol
Natuurlijk of synthetisch	Vitamine en anti-oxidant	E308	gamma-tocopherol
Natuurlijk of synthetisch	Vitamine en anti-oxidant	E309	delta-tocopherol
Synthetisch	Anti-oxidant	E310	Propylgallaat
Synthetisch	Anti-oxidant	E311	Octylgallaat
Synthetisch	Anti-oxidant	E312	Dodecylgallaat
Synthetisch	Anti-oxidant	E320	BHA – Butylhydroxianisool
Synthetisch	Anti-oxidant	E321	BHT – Butylhydroxitolueen
Natuurlijk	Anti-oxidant, emulgator of anti-schuimmiddel	E322	Lecithinen
Synthetisch	Vocht binder	E325	Natriumlactaat
Synthetisch	Zout van melkzuur	E326	Kaliumlactaat
Synthetisch	Zout van	E327	Calciumlactaat

melkzuur		
Natuurlijk zuur	E330	Citroenzuur
Semi-synthetisch zout van citroenzuur (E330)	E331a	Natriumwaterstofcitraat
Semi-synthetisch zout van citroenzuur (E330)	E331b	Dinatriumcitraat
Semi-synthetisch zout van citroenzuur (E330)	E331c	Trinatriumcitraat
Semi-synthetisch zout van citroenzuur (E330)	E332a	Kaliumdiwaterstofcitraat
Semi-synthetisch zout van citroenzuur (E330)	E332b	Trikaliumcitraat
Semi-synthetisch zout van citroenzuur (E330)	E333a	Calciumwaterstofcitraat
Semi-synthetisch zout van citroenzuur (E330)	E333b	Di-calciumcitraat
Semi-synthetisch	E333c	Calciumcitraat

zout van citroenzuur (E330)			
Natuurlijk zuur	E334	Wijnsteen­zuur	
Semi-synthetisch zout van wijnsteen­zuur (E334)	E335a	Natriumwaterstof­tar­traat	
Semi-synthetisch zout van wijnsteen­zuur (E334)	E335b	Dinatriumtar­traat	
Semi-synthetisch zout van wijnsteen­zuur (E334)	E336a	Kaliumwaterstof­tar­traat	
Semi-synthetisch zout van wijnsteen­zuur (E334)	E336b	Kaliumtar­traat	
Semi-synthetisch zout van wijnsteen­zuur (E334)	E337	Natriumkaliumtar­traat	
Natuurlijk zuur, synthetisch bereid			
Zout van fosfor­zuur (E338)	E339a	Natriumdiwater­stoffosfaat	
Zout van fosfor­zuur (E338)	E339b	Dinatriumwater­stoffosfaat	

Zout van fosforzuur (E338)	E339c	Trinatriumfosfaat
Zout van fosforzuur (E338)	E340a	Kaliumdiwaterstoffosfaat
Zout van fosforzuur (E338)	E340b	Dikaliumwaterstoffosfaat
Zout van fosforzuur (E338)	E340c	Trikaliumfosfaat
Zout van fosforzuur (E338)	E341a	Monocalciumfosfaat
Zout van fosforzuur (E338)	E341b	Calciumwaterstoffosfaat
Zout van fosforzuur (E338)	E341c	Tricalciumdifosfaat
Zout van fosforzuur (E338)	E343	Magnesiumfosfaat
Zout van appelzuur	E350	Natriummalaat en natriumwaterstofmalaat
Zout van appelzuur	E351	Kaliummalaat en Kaliumwaterstofmalaat
Zout van appelzuur	E352	Calciummalaat en Calciumwaterstofmalaat
Natuurlijk zuur	E353	Metawijnsteenzuur
Zout van	E354	Calciumtartraat

wijnsteenzuur (E334)			
Natuurlijk zuur	E355	Adipinezuur	
Natuurlijk zuur	E363	Barnsteenzuur	
Synthetisch zuur	E370	1,4-Heptonolacton	
Semi-synthetisch zout van citroenzuur (E330)	E380	Triammoniumcitraat	
Synthetisch zout van citroenzuur (E330)	E381	Ammoniumijzercitraat	
synthetisch zout	E385	Calcium EDTA	

E400-499 : Emulgatoren

Emulgatoren veranderen de textuur van een product en zorgen ervoor dat twee oorspronkelijk niet met elkaar te mengen stoffen toch gemengd kunnen worden.

Herkomst	Doel	E-nummer	Naam
	Verdikkingsmiddel	E400	Alginezuur
	Zout van Alginezuur (E400)	E401	Natriumalgiinaat
	Zout van Alginezuur (E400)	E402	Kaliumalgiinaat
	Zout van Alginezuur (E400)	E403	Ammoniumalgiinaat

	Zout van Alginezuur (E400)	E404	Calciumalgiinaat
	Ester van Alginezuur (E400)	E405	Propyleenglycolalgiinaat
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E406	Agar-Agar
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E407	Carrageen
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E408	Furcelleran
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E410	Johannesbroodpitmeel
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E412	Gurapitmeel
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E413	Tragacanth
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E414	Arabische Gom
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E415	Xanthaangom
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E416	Karayagom
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E417	Taragom
	Natuurlijke suikeralcohol	E420	Sorbitol
	Natuurlijke suikeralcohol	E421	Mannitol
	Natuurlijk alcohol	E422	Glycerol
Vetzuren	Synthetische emulgator	E430	Polyoxyethyleen(8)stearaat
Vetzuren	Synthetische emulgator	E431	Polyoxyethyleen(40)stearaat
Vetzuren	Synthetische emulgator	E432	Tween 20

Vetzuren	Synthetische emulgator	E433	Polysorbaat 80
Vetzuren	Synthetische emulgator	E434	Tween 40
Vetzuren	Synthetische emulgator	E435	Tween 60
Vetzuren	Synthetische emulgator	E436	Tween 65
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E440a	Pectine
Synthetisch	Bereid uit pectine	E440b	Geamineerde pectine
Natuurlijk	Verdikkinsmiddel	E441	Gelatine
Synthetisch	Synthetische emulgatoren	E442	Ammoniumfosfatiden
Synthetisch	Stabilisator	E445	Clycerolester
Synthetisch	Zout	E450a	Dinatriumdwaterstofdifosfaat
Synthetisch	Zout	E450a	Trinatriumdifosfaat
Synthetisch	Zout	E450a	Tetranatriumdifosfaat
Synthetisch	Zout	E450a	Tetrakaliumdifosfaat
Synthetisch	Zout	E450b	Pentanatriumtrifosfaat
Synthetisch	Zout	E450b	Pentakaliumtrifosfaat
Synthetisch	Zout	E450c	Natriumpolyfosfaat
Synthetisch	Zout	E450c	Kaliumpolyfosfaat
	Synthetische stabilisatoren	E452, E452I-	Polyfosfaten

E452iv			
	Natuurlijk polymeer, houtstof	E460	Microkristallijn Cellulose
	Natuurlijk polymeer, houtstof	E460	Cellulose
	Bereid uit cellulose (E460)	E461	Methylcellulose
	Bereid uit cellulose (E460)	E463	Hydroxypropylcellulose
	Bereid uit cellulose (E460)	E464	Hydroxypropylmethylcellulose
	Bereid uit cellulose (E460)	E465	Methylethylcellulose
	Bereid uit cellulose (E460)	E466	Natriumcarboxymethylcellulose
Vetzuren	Zouten van vetten	E470	Vetzuurzouten
Vetzuren	Soort vet	E471	Mono- en diglyceriden van vetzuren
Vetzuren	Synthetische emulgatoren	E472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur
Vetzuren	Synthetische emulgatoren	E472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur
Vetzuren	Synthetische emulgatoren	E472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur
Vetzuren	Synthetische emulgatoren	E472d	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteenzuur

Vetzuren	Synthetische emulgatoren	E472e	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuurderivaten
Vetzuren	Synthetische emulgatoren	E472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijn- en wijnsteenzuur
Vetzuren	Synthetische emulgatoren	E473	Suiker-esters
Combinatie van suiker met vetzuren.	Synthetische emulgatoren	E474	Suikerglyceriden
Mengsel van melkzuur en stearinezuur	Synthetische emulgatoren	E481/482	Natrium/Calciumstearoyllactylaet
Mengsel van wijnsteenzuur en stearinezuur	Synthetische emulgatoren	E483	Stearyltartraat
Mengsel van citroenzuur en stearinezuur	Synthetische emulgatoren	E484	Stearylcitraat
Vetzuren	Synthetische emulgatoren	E491-495	Verbindingen van sorbitol (een plantaardige stof) met diverse vetzuren

E500-599 : Diverse additieven

Zuurteregelaars, antiklontermiddelen en rijsmiddelen regelen dat de zuurte niet te hoog is of houdt de klontenering tegen of zorgt ervoor dat brood sneller rijst.

Doel	E-nummer	Naam	Opmerkingen
base	E500	Natriumcarbonaat	
base	E500a	Natriumwaterstofcarbonaat	
base	E501	Kaliumcarbonaat	

base	E503	Ammoniumcarbonaat
base, anti-klontermiddel	E504	Magnesiumcarbonaat
bron van ijzer	E505	Ijzercarbonaat
Natuurlijk zuur	E507	Zoutzuur
zout	E508	Kaliumchloride
metaalionen binder	E509	Calciumchloride
smaakstof, deegverbeteraar	E510	Ammoniumchloride
verstevigingsmiddel	E511	Magnesiumchloride
Zuur	E513	Zwavelzuur
zuur	E514	Natriumsulfaat
zoutvervanger	E515	Kaliumsulfaat
verstevigingsmiddel	E516	Calciumsulfaat
magnesium bron	E518	Magnesiumsulfaat
verstevigingsmiddel	E520	Aluminiumsulfaat
verstevigingsmiddel	E521	Aluminiumnatriumsulfaat
rijsmiddel	E523	Aluminiumammoniumsulfaat
base	E524	Natriumhydroxyde
base	E525	Kaliumhydroxyde
base	E526	Calciumhydroxyde

base	E527	Ammonia
base	E528	Magnesiumhydroxyde
base	E529	Calciumoxyde
base, anti-klontermiddel	E530	Magnesiumoxyde
anti-klontermiddel	E535	Natriumferrocyanide
anti-klontermiddel	E536	Kaliumferrocyanide
anti-klontermiddel	E537	Ferrohexacyanomanganaat
rijsmiddel	E540	Dicalciumdifosfaat
rijsmiddel	E541	Zuur natriumaluminiumfosfaat
smeltzout	E541	Basisch natriumaluminiumfosfaat
anti-klontermiddel	E542	Beendermeel
Stabilisator	E543	Natriumcalciumpolyfosfaat
Emulgator	E544	Calciumpolyfosfaat
Emulgator	E545	Ammoniumpolyfosfaten
emulgator	E546	Dimagnesiumdifosfaat
anti-klontermiddel	E550	Natriumsilicaat
anti-klontermiddel	E551	Siliciumdioxyde
anti-klontermiddel	E552	Calciumsilicaat
anti-klontermiddel	E553a	Magnesiumsilicaat
anti-klontermiddel	E553b	Talk

anti-klontermiddel	E554	Natriumaluminiumsilicaat
anti-klontermiddel	E555	Kaliumaluminiumsilicaat
anti-klontermiddel	E556	Aluminiumcalciumsilicaat
anti-klontermiddel	E557	Zinksilicaat
anti-klontermiddel	E558	Bentoniet
anti-klontermiddel	E559	Kaolien
anti-klontermiddel	E570	Stearinezuur
anti-klontermiddel	E571	Ammoniumstearaat
anti-klontermiddel	E572	Magnesiumstearaat
anti-klontermiddel	E573	Aluminiumstearaat
metaalionen-binder	E574	Gluconzuur
metaalionen-binder	E575	Glucono-delta-lacton
metaalionen-binder	E576	Natriumgluconaat
metaalionen-binder	E577	Kaliumgluconaat
zuurteregelaar	E578	Calciumgluconaat
ijzerbron	E579	IJzer gluconaat
Stabilisator	E585	IJzer lactaat

E600-699 : Smaakversterkers

Smaakversterkers zorgen dat de smaak van een product sterker wordt of voegen een smaak toe.

Herkomst	Doel	E-nummer	Naam	Opmerkingen
Synthetisch	Natuurlijk aminozuur, smaakversterker	E620	L-glutaminezuur	Sommige mensen overgevoelig voor (E620). Mag niet in babyvoeding (jonger dan 3 maanden) worden gebruikt.
Synthetisch	Natuurlijk aminozuur, smaakversterker	E621	Natriumglutamaat	Kan bij overgevoeligheid voor persoonlijkheidsstoornissen, angststoornissen, depressie en gedragsstoornissen hyperactiviteit veroorzaken. Mag niet in babyvoeding (jonger dan 3 maanden) worden gebruikt.
Synthetisch	Natuurlijk aminozuur smaakversterker	E622	Kaliumglutamaat	Vergelijkbaar met E621
Synthetisch	Natuurlijk aminozuur smaakversterker	E623	Calciumglutamaat	Vergelijkbaar met E621
Synthetisch	Natuurlijk aminozuur smaakversterker	E624	Ammoniumglutamaat	Vergelijkbaar met E621
Synthetisch	Natuurlijk aminozuur smaakversterker	E625	Magnesiumglutamaat	Vergelijkbaar met E621, kan soms ook een laxerende werking hebben
Natuurlijk	Smaakversterker	E626	Guanylzuur	Kan bij overgevoeligheid voor astmatische reacties en oedeemvorming veroorzaken. Verdacht van het veroorzaken van hyperactiviteit. Mag niet in babyvoeding (jonger dan 3 maanden) worden gebruikt.
Natuurlijk	Smaakversterker	E627	Natriumguanylaat	Vergelijkbaar met E626, gewonnen uit gist
Natuurlijk	Smaakversterker	E628	Kaliumguanylaat	Vergelijkbaar met E626, gewonnen uit gist

Natuurlijk	Smaakversterker	E629	Calciumguanylaat	Vergelijkbaar met gewonnen uit gis
Natuurlijk	Smaakversterker	E630	Inosinezuur	Vooraf gewonnen sardines.
Natuurlijk	Smaakversterker	E631	Natriuminosinaat	Vooraf gewonnen sardines.
Natuurlijk	Smaakversterker	E632	Kaliuminosinaat	Vooraf gewonnen sardines.
Natuurlijk	Smaakversterker	E633	Calciuminosinaat	Vooraf gewonnen sardines.
Natuurlijk	Smaakversterker	E635	Natrium-5'-ribonucleotide	Vooraf gewonnen sardines.
Natuurlijk	Smaakversterker	E636	Maltol	Normaal gewonnen
Natuurlijk	Smaakversterker	E637	Ethylmaltol	
		E640	Glycine	Wordt gemaakt u dus uit botten
Synthetisch	Smaakversterker	E650	Zinacetaat	

E700-799 : Conserveermiddelen

Herkomst	Doel	E-nummer	Naam	Opmerkingen
De schimmel Streptomyces ambofaciens	Conserveermiddel	E710	Spiramycines	Geen
De schimmel Streptomyces fradiae	Conserveermiddel	E713	Tylosine	Geen

E900-999 : Anti-schuimmiddelen, glansmiddelen, deegverbetersaars, zoetstoffen

Meelverbetersaars verbeteren de bakeigenschappen van meel. Verpakkingsgassen verlengen de

houdbaarheid van een product door ontbreken zuurstof. Op het etiket beter bekend als 'verpakt onder beschermende atmosfeer'. Zoetstoffen geven een product een zoete smaak zonder calorieën.

Herkomst	Doel	E-nummer	Naam	O
	anti-schuimmiddel	E900	Dimethylpolysiloxaan	
Gemaakt door bijen	Natuurlijk glansmiddel	E901	Bijenwas	
Uitscheidingsproduct van luizen.	Natuurlijk glansmiddel	E902	Candelillawas	
	Natuurlijk glansmiddel	E903	Carnaubawas	
	Glansmiddelen	E904	Shellac	
	Natuurlijk glansmiddel	E905	Minerale koolwaterstoffen	
	Natuurlijk glansmiddel	E906	Benzoëgom	
	Natuurlijk glansmiddel	E907	Paraffinewas	
	Natuurlijk glansmiddel	E908	Rijstkorrelwas	
	Natuurlijk glansmiddel	E912	Montaanzuur	Ri all
Een vetachtig uitscheidingsproduct van schapen.	Natuurlijk glansmiddel	E913	Lanoline	
Synthetisch	Glansmiddel	E914	Polyethyleenwas	
	Natuurlijk aminozuur	E915	Colofoniumesters	

Gewonnen uit eiwitten, vooral uit haren.	Natuurlijk aminozuur	E920	L-cysteïne
Gewonnen uit eiwitten, vooral uit haren.	deegverbeteraar	E921	L-cystine
	deegverbeteraar	E922	Kaliumpersulfaat
	deegverbeteraar	E923	Ammoniumpersulfaat
	conserveermiddel	E924	Kaliumbromaat
	Bleekmiddel	E925	Chloor
	deegverbeteraar	E927	Azodicarbonamide
Natuurlijk	Stabilisator/Drijfgas	E927b	Carbamide
Natuurlijk	Stabilisator/Drijfgas	E938	Argon
Natuurlijk	Stabilisator/Drijfgas	E939	Helium
Natuurlijk	Stabilisator/Drijfgas	E941	Stikstof
Natuurlijk	Stabilisator/Drijfgas	E942	Stikstofoxidule
Petrochemisch	Drijfgas	E943a	Butaan
Petrochemisch	Drijfgas	E943b	Isobutaan
Petrochemisch	Drijfgas	E944	Propaan
Natuurlijk	Drijfgas	E948	Zuurstof
Natuurlijk	Gas	E949	Waterstof
Synthetisch	Zoetstof	E950	Acesulfam K
Synthetisch	Zoetstof	E951	Aspartaam

Synthetisch	Zoetstof	E952	Cyclamaat	
Synthetisch	Zoetstof	E953	Isomalt	Uit samen- stelling
Natuurlijk	Zoetstof	E954	Saccharine	
Synthetisch	Zoetstof	E955	Sucralose	Be- voren- nemen Sp
Eiwit uit tropische plant Thaumatococcus daniellii	Zoetstof	E957	Thaumatine	
		E959	Neohesperidine	
Synthetisch	Zoetstof	E961	Neotaam	Toe- ken- de
Synthetisch	Zoetstof	E962	Zout van Aspartaam	
Synthetisch		E965	Maltitol	Ka- br
Gemaakt uit (koe)melksuiker		E966	Lactitol	
Synthetisch	Zoetstof	E967	Xilitol	
Natuurlijk	Zoetstof	E968	Erythritol	
Natuurlijk	Schuimverwekker	E999	Quillaja	

E1400-1499 : Gemodificeerde zetmelen

Herkomst	Doel	E- Nummer	Naam	opmerki
----------	------	--------------	------	---------

verdikkingsmiddel	E1400	Dextrine	
verdikkingsmiddel	E1401	Zuurbehandeld zetmeel	
verdikkingsmiddel	E1402	Loogbehandeld zetmeel	
verdikkingsmiddel	E1403	Gebleekt zetmeel	
verdikkingsmiddel	E1404	Geoxydeerd zetmeel	Kan GM of natu
verdikkingsmiddel	E1410	Monozetmeelfosfaat	
verdikkingsmiddel	E1411	Dizetmeelfosfaat	
verdikkingsmiddel	E1412	Dizetmeelfosfaat	
verdikkingsmiddel	E1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat	
verdikkingsmiddel	E1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat	
verdikkingsmiddel	E1420	Zetmeelacetaat	
verdikkingsmiddel	E1421	Zetmeelacetaat	
verdikkingsmiddel	E1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat	
verdikkingsmiddel	E1423	Geacetyleerd dizetmeelglycerol	
verdikkingsmiddel	E1430	Dizetmeelglycerol	
verdikkingsmiddel	E1440	Hydroxypropylzetmeel	
verdikkingsmiddel	E1441	Hydroxypropyldizetmeelglycerol	
verdikkingsmiddel	E1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat	
verdikkingsmiddel	E1450	Zetmeelnatirumocten	Mijden ir GM

verdikkingsmiddel

E1451

Geacetyleerd geoxideerd
zetmeel

Mijden in
GM