

E-nummerlijst

gewijzigd november 2009

Additieven worden aan voedingsmiddelen toegevoegd om de eigenschappen van een product te verbeteren of te veranderen. Het Voedingcentrum vindt gebruik van additieven verantwoord als het de kwaliteit en de veiligheid van het product ten goede komt.

Additieven worden als hulpstoffen aan voedingsmiddelen toegevoegd om bepaalde eigenschappen zoals uiterlijk, kwaliteit en veiligheid te verbeteren. Voorbeelden zijn kleurstoffen, zoetstoffen, conserveer-, glans-, en antiklontermiddelen. Additieven zowel natuurlijke als kunstmatig geproduceerde, worden pas toegelaten na een reeks onderzoeken waaruit blijkt dat de toepassing geen aanwijsbaar gezondheidsrisico oplevert. Na goedkeuring worden ze toegelaten en krijgen ze in de Europese unie een E-nummer.

ADI

In de lijst staat de ADI (Aanvaardbare Dagelijkse Inname) per stof weergegeven. Dit is de hoeveelheid van een stof die iemand gedurende z'n hele leven dagelijks binnen kan krijgen zonder gevolgen voor de gezondheid. Bij het vaststellen van de ADI zijn ruime veiligheidsmarges ingebouwd. Hiermee is de ADI ook afgestemd op de meest kwetsbare groepen zoals kinderen.

Andere afkortingen

| | |
|--------|--|
| Azo | azo kleurstof |
| B | Toegestaan in biologische producten (Verordening (EEG) Nr. 2092/91 – Bijlage VI) |
| D | (mogelijk van) Dierlijke oorsprong |
| F | Geproduceerd m.b.v. fermentatietechnieken |
| G | Kan bereid zijn met genetisch gemanipuleerd (GM) gewas of micro-organismen |
| IARC | International Agent for Research on Cancer |
| N/NI/S | Natuurlijk / Natuuridentiek / Synthetisch |
| NO | Van natuurlijke oorsprong: chemisch bewerkt |
| O | Bewezen relatie voedselovergevoeligheid |
| S | Synthetisch |

Indien additieven zijn gemaakt van met allergenen als grondstof, dan moeten de allergenen volgens wettelijke voorschriften apart bij de ingrediëntendeclaratie worden vermeld.

Definities

Antiklontermiddelen gaan het samenklonteren tegen van poedervormige levensmiddelen in de verpakking. Ze komen onder andere voor in poedersuiker, zout en soepoeder.

Antioxidanten beschermen tegen aantasting door de zuurstof in de lucht, waardoor onder andere ranzigheid wordt tegengegaan. Ze komen onder andere voor in slasaus, mayonaise, bier en koekjes.

Antischuimmiddelen Gaan schuimvorming tegen tijdens bereiding of gebruik. Ze komen onder andere voor in soep en ananassap.

Conserveermiddelen gaan bederf door bacteriën en schimmels tegen; ze verlengen de houdbaarheid. Ze komen in erg veel soorten producten voor.

Emulgatoren maken het mogelijk vet en water te vermengen tot één geheel (emulsie). Ze komen voor in onder andere slasaus, mayonaise en margarine.

Geleermiddelen verdikkingsmiddelen voor het steviger maken van vruchtenproducten als jam, toetjes en andere vruchtenproducten.

Geur- en smaakstoffen geven een bepaalde geur of smaak. Zit voornamelijk in snoepjes, limonade, vruchtenyoghurt, toetjes, worst, vanillesuiker en puddingpoeder.

Glansmiddelen geven een glanzend laagje. Dit is meestal een dun laagje was. Zit in rozijnen en sommige snoepjes.

Kleurstoffen worden gebruikt voor het kleuren van levensmiddelen. Zit in aardbeienjam, gekonfijte kersen, vruchtenyoghurt, snoepjes, margarine, vanillevla, krentenbrood en advocaat.

Kunstmatige zoetstoffen geven een zoete smaak maar geven geen energie. Zitten in zoetjes, dieetproducten voor diabetici, bier en frisdrank.

Meelverbeters zorgen voor een gelijkmatiger kruim in brood,

Rijsmiddelen laten het deeg rijzen zonder gist. Zit in zelfrijzend bakmeel, koekjes, cake en taart.

Smaakversterkers doen de smaak beter uitkomen. Zitten in soep in blik, soep in droge vorm, sojasaus (ketjap), worst, verschillende snacks.

Smeltzouten maken het mogelijk kaas te smelten zonder dat het vet er uit loopt. Zit in gesmolten kaas en smeerkaas.

Stabilisatoren stabiliseren de toestand waarin een product verkeert. Bijvoorbeeld: voorkomen het uittreden van water bij vleeswaren, vooral bij ham; voorkomen het bezinken van deeltjes in vloeibare producten; NNI consumptie-ijs gaan ze de vorming van ijskristallen tegen. Zitten in mayonaise, slasaus, vleeswaren, ijs en chocolademelk.

Verdikkingsmiddelen maken het product steviger (een soort bindmiddel). Zitten in puddinkjes, ijs, slasaus, halvarine, toetjes, advocaat en halva-jam.

Voedingszuren (natuurlijke of synthetisch bereide) zuren die gebruikt worden voor onder meer het inleggen van levensmiddelen in zuur of voor het verhogen van de zure smaak. Zitten in jam, vruchtensap, slasaus, augurken in het zuur, vruchten in blik, zure-melkproducten.

Zuurteregelaars moeten de zuurtegraad reguleren; zorgen voor een zuurdere of minder zure smaak. Zitten in ijs, melkproducten met vruchtensap en vleeswaren.

| Kleurstoffen | | | | | |
|--------------|---|-----------------------|-------------|----------------------|--|
| | Naam | ADI (mg/kg lg/dag) | Herkomst | Functie | Opmerkingen |
| E100 | Curcumine [Curcumin; turmeric] | 0 - 3 | N | Kleurstof (geel) | |
| E101 | Riboflavine en ribiflavine-5'-fosfaat [Riboflavins] | 0 - 0.5 | F of S (NI) | Kleurstof (geel) | Vitamine B2. komt van nature voor in gist, melk, eieren, vlees (lever) en bladgroenten. De ADI geldt voor het toevoegen als kleurstof. Voor verrijking van voeding gelden andere regels. |
| E102 | Tartrazine | 0 - 7.5 | S (azo) | Kleurstof (geel) | Kan in een klein gedeelte van de bevolking mogelijk overgevoeligheidsreacties geven, zoals huid- en neusirritaties. |
| E104 | Chinolinegeel [Quinoline yellow] | 0 - 0.5 | S (azo) | Kleurstof (geel) | |
| E110 | Oranjegeel S / Zonnegeel SCF [Sunset yellow SCF] | 0 - 1 | S (azo) | Kleurstof (geel) | |
| E120 | Cochenille / Karmijn (zuur) [Carmines] | 0 - 5 | N / D | Kleurstof (rood) | Afkomstig van Cochenille schildluizen. |
| E122 | Azorubine / Karmozijn [Azorubine] | 0 - 4 | S (azo) | Kleurstof (rood) | |
| E123 | Amarant [Amaranth] | 0 - 0.5 | S (azo) | Kleurstof (rood) | |
| E124 | Cochenillerood A [Cochineal Red A Ponceau 4R] | 0 - 0.7 | S (azo) | Kleurstof (rood) | |
| E127 | Erytrosine [Erythrosine] | 0 - 0.1 | S | Kleurstof (rood) | |
| E129 | Allurarood AC [Allura red AC] | 0 - 7 | S (azo) | Kleurstof (rood) | |
| E131 | Patentblauw [Patent blue] | Geen ADI toegekend | S (azo) | Kleurstof (blauw) | |
| E132 | Indigotine [Indigotin] | 0 - 5 | S | Kleurstof (blauw) | |
| E133 | Briljant blauw FCF [Brilliant blue FCF] | 0 - 12.5 | S | Kleurstof (blauw) | |
| E140 | Chorofyllen en Chlorofyllinen [Chlorophylls] | Onbeperkt | N | Kleurstof (groen) | |
| E141 | Kopercomplexen van Chlorofyllen en Chlorofyllinen [Chlorophylls copper complexes] | 0 - 15 | NO | Kleurstof (groen) | E141i is wateroplosbaar E141ii is vetoplosbaar |
| E142 | Groen S [Green S] | Geen ADI toegekend | S | Kleurstof (groen) | |
| E150 | Caramel: | E150a: Onbeperkt | NO | Kleurstof (bruin) | Gemaakt door verhitting van suikers. Meest gebruikte E150 is E150c. De ADI voor E150 c en d: 150 mg op vaste stof basis. |
| E150a | Caramel | E150b: 0 - 160 | | | |
| E150b | Alkalisulfietkaramel | | | | |
| E150c | Ammoniakkaramel | E150c/d: 0 - 200 | | | |
| E150d | Sulfietammoniak- karamel [Caramel Colour] | | | | |
| E151 | Briljant Zwart BN Zwart PN [Brilliant Black PN] | 0 - 1 | S (azo) | Kleurstof (zwart) | |
| E153 | Carbo medicinalis (koolstof / houtskool) [carbon black] | Geen ADI toegekend | NO / B | Kleurstof (zwart) | IARC: 2B Gemaakt door verkoling plantaardig materiaal. |
| E154 | Bruin FK [Brown FK] | Geen ADI toegekend | S (azo) | Kleurstof (bruin) | Mengsel van 6 verschillende azo kleurstoffen. |
| E155 | Bruin HT [Brown HT] | 0 - 1.5 | S (Azo) | Kleurstof | |

| | | | | | |
|------------------------------|--|---------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--|
| | | | | (bruin) | |
| E160a | Caroteen [Carotene] E160a(i): gemengde caroten E160a(ii): beta caroteen | 0 - 5 | N of F (E160(ii.2)) | Kleurstof (oranje) | Caroteen is provitamine A. Meestal wordt natuuridentiek caroteen gebruikt. E160(i): 1. plantaardig en 2. uit algen (<i>Dunaliella Salina</i>) E160(ii): 1. plantaardig en 2. <i>Blakeslea trispora</i> |
| E160b | Annatto [Annatto extracts] Hoofdbestanddeel : bixine (vetoplosbaar) Norbixine (wateroplosbaar) | 0 - 12 0 - 0.06 | N / B N / B N / B | Kleurstof (geel) | Geëxtraheerd uit zaden van annattoboom (<i>Bixa orellana</i>). Norbixine is hydrolyseproduct van bixine. Gebruikt voor het kleuren van kaas en margarine. |
| E160c | Capsanthine [Paprika oleoresin] | Onbeperkt | N | Kleurstof (oranje) | Geëxtraheerd uit paprika. ADI acceptabel geacht, omdat het gebruik van het kruid zelf-limiterend is. |
| E160d | Lycopen [Lycopene] | 0 - 5 | N | Kleurstof (oranje) | Geëxtraheerd uit rijpe tomaten. |
| E160e | Beta-apo-8'-carotenal [Beta-apo-8'-carotenal] | 0 - 5 | N of S (NO) | Kleurstof (oranje) | Synthetisch bereid uit natuurlijk beta-caroteen. ADI is som van carotenoiden: beta-caroteen, beta-apo-8'-carotenal, beta-apo8'-carotenoïde zuur, methyl en ethyl esters. |
| E160f | Beta-apo-8'-caroteenzuur, methyl en ethyl esters | 0 - 5 | N of S (NI) | Kleurstof (oranje) | ADI is som van carotenoiden: beta-caroteen, beta-apo-8'-carotenal, beta-apo8'-caroteenzuur, methyl en ethyl esters. |
| E161b | Luteine [Lutein] | Geen ADI toegekend | N | Kleurstof (oranje) | |
| E161g | Canthaxanthine [Canthaxanthin] | 0 - 0.03 | NO of S/ D (NI) | Kleurstof (oranje) | Kan worden geëxtraheerd uit flamingoveren en paddenstoelen. Synthetische bereiding uit beta-caroteen of retinal. |
| E162 | Bietenrood / Betanine (Beet red) | Onbeperkt | N | Kleurstof (rood) | Geen schadelijke effecten bekend. Kleurstof wordt snel via de urine uitgescheiden. |
| E163ii | Anthocyaninen (Anthocyanins) | 0 - 2.5 | N | Kleurstof (purpel-rood) | Fysisch bereid uit groenten of fruit. |
| E170 | Calciumcarbonaat [Calcium carbonate] | Onbeperkt | N | Oppervlakte kleurstof (wit) | Natuurlijk voorkomend mineraal. |
| E171 | Titaan dioxide (Titanium dioxide) | Onbeperkt | N | Kleurstof (wit) | |
| E172 | IJzeroxiden en hydroxiden [Ferric oxides and hydroxides] | 0 - 0.5 | N | Kleurstof (zwart, rood of geel) | Natuurlijk voorkomende ijzerverbindingen: ijzer(II)oxide, ijzer(III)oxide, ijzer(II)hydroxide en ijzer (III)hydroxide. |
| E173 | Aluminium [Aluminium powder] | Geen ADI toegekend | N | Oppervlakte kleurstof | |
| E174 | Zilver [Silver] | Beslissing uitgesteld | N | Oppervlakte kleurstof | |
| E175 | Goud [Gold metallic] | Geen ADI toegekend | N | Oppervlakte kleurstof | Wordt haast niet gebruikt. |
| E180 | Rubis pigment/ Litholrubine BK [Lithol rubin BK] | Geen ADI toegekend | S (azo) | Oppervlakte kleurstof | Wordt gebruikt om de waslaag op de Edammerkaas rood te kleuren. |
| Conserveermiddelen | | | | | |
| | Naam | ADI (mg/kg lg/dag) | Herkomst | Functie | Opmerkingen |
| E200 E201 E202 E203 | Sorbinezuur Natriumsorbaat Kaliumsorbaat Calciumsorbaat [Sorbic acid] | 0 - 25 | S (NI) of N | Conserveermiddel | ADI sorbinezuur is de som van E200 + E201 + E202 + E203. Van oorsprong natuurlijk extract uit de lijsterbes. |
| E210 | Benzoaten: Benzoëzuur | 0 - 5 | S / NI | Conserveermiddel | De ADI geldt voor de som van benzoëzuur, de benzoatzouten, |

| | | | | | |
|--|--|---------------------------|-------------------------|--|---|
| E211 E212 E213 | Natriumbenzoaat Kaliumbenzoaat Calciumbenzoaat [Benzoates] | | | | benzaldehyde, benzylacetaat, benzyl alcohol en benzyl benzoaat, uitgedrukt als benzoëzuur equivalenten. Overschrijdingen van de ADI komen voor. |
| E214 E215 E218 E219 | Parabenen: Ethyl-p-hydroxybenzoaat (ethylparabeen) Ethyl-p-hydroxybenzoaat (natrium-verbinding) Methyl-p-hydroxybenzoaat (methylparabeen) Methyl-p-hydroxybenzoaat (natrium-verbinding) [Hydroxy-parabenes] | 0 – 10 | S | Conserveermiddel | De ADI geldt voor de som van E214 + E215 + E218 + E219. E216 en E217 sinds 2006 verboden. |
| E220 E221 E222 E223 E224 E226 E227 E228 | Zwavel dioxide Natriumsulfiet Natriumbisulfiet Natriummetabisulfiet Kaliummetabisulfiet Calciumsulfiet Calciumbisulfiet Kaliumbisulfiet [Sulfuric acid] | 0 – 0.7 | S / NI / O / B B | Conserveermiddel Antioxidant Stabilisator Bakverbeteraar Bleekmiddel | ADI is groep-ADI Biologische producten: gebruik alleen beperkt tot wijn (alleen E220 en E224 toegestaan). Overgevoeligheid: astmatische reacties en anafylaxie kunnen voorkomen. Voor toegevoegd zwavel dioxide en sulfiet bij conc. hoger dan 10 mg/kg of 10 mg/liter geldt een etiketteringsverplichting. Overschrijdingen van de ADI komen voor. |
| E230 | Bifenyl [Diphenyl] | 0 – 0.05 | S | Conserveermiddel (citrusfruit) | Dringt door tot in het vruchtvlees van citrusfruit en kan niet met water van de schil worden gewassen. |
| E231 E232 | <i>Ortho</i> -fenylfenol Natrium- <i>ortho</i> -fenylfenol [<i>o</i> -Phenylphenol] | 0 – 0.4 | S | Conserveermiddel (citrusfruit) | ADI voor fenylfenol. Geen ADI voor natrium- <i>o</i> -fenylfenol, want die wordt meteen omgezet in fenylfenol. |
| E234 | Nisine [Nisin] | 0 – 33000 units/kg lg | N / F | Antimicrobieel conserveermiddel | Komt van nature voor in kaas en andere gefermenteerde producten. Polypeptiden geproduceerd door <i>Streptococcus lactis</i> . |
| E235 | Natamycine [Natamycin, pimaricin] | 0 – 0.3 | N / F | Fungicide | Geproduceerd door <i>Streptomyces natalensis</i> of natuurlijke stammen van <i>Streptococcus lactis</i> . |
| E239 | Hexamine [Hexamethylenetetramine] | 0 – 0.15 | S | Antimicrobieel conserveermiddel | Is uitsluitend toegestaan in bepaalde kaassoorten en viskuitproducten en vishalfproducten (kaviaar). |
| E242 | Dimethyldicarbonaat [Dimethyldicarbonate] | Onbeperkt | S | Conserveermiddel | |
| E249 E250 | Kaliumnitriet Natriumnitriet [Nitrite] | 0 – 0.07 | S / NI / B (E250) | Conserveermiddel Kleurbehoudend | ADI uitgedrukt als nitriet-ion. ADI geldt niet voor zuigelingen jonger dan 3 maanden. |
| E251 E252 | Natriumnitraat Kaliumnitraat [Nitrate] | 0 – 3.4 | S / NI / B (E252) | Conserveermiddel Kleurbehoudend | ADI uitgedrukt als nitraat-ion; voor natriumnitraat ADI = 0 – 5 mg/kg lg. ADI geldt niet voor zuigelingen jonger dan 3 maanden. |
| Voedingszuren | | | | | |
| | Naam | ADI (mg/kg lg/dag) | Herkomst | Functie | Opmerkingen |
| E260 E261 E262(i) E262(ii) E263 | Azijnzuur (acetaat) Kaliumacetaat Natriumacetaat Natrium(di)acetaat Calciumacetaat (Acetate) | Onbeperkt | N / NI | Conserveermiddel Voedingszuur | |
| E270 | Melkzuur | Onbeperkt | N (F) of S / | Conserveer | De benaming "melkzuur" is |

| | | | | | |
|------------------------------|---|-----------------------|------------------------|----------------------------------|---|
| | (Lactic acid) | | B | middel Voedings- zuur | verwarrend: melkzuur kan veilig gebruikt worden door mensen met een koemelkallergie. Melkzuur wordt meestal bereid uit suiker of glucose. D- en DL-melkzuur mogen niet worden toegevoegd aan zuigelingen- en babyvoeding. |
| E280 E281 E282 E283 | Propionzuur Natriumpropionaat Calciumpropionaat Kaliumpropionaat [Propionate] | Onbeperkt | N (D) / NI (F) of S | Conserveer middel | Komt ook van nature voor in veel producten. |
| E284 | Boorzuur [Boric acid] | Geen ADI toegekend | S | Conserveer middel | Komt in lage hoeveelheden voor in drinkwater, groente, fruit en granen. Uitsluitend gebruikt in kaviaar. |
| E285 | Natriumboraat (Borax) [Borax] | Geen ADI toegekend | S | Conserveer middel | Uitsluitend gebruikt in kaviaar. |
| E290 | Kooldioxide [carbon dioxide] | Onbeperkt | N / B | Conserveer middel | Prik in frisdrank. Kan maagklachten veroorzaken (koolzuurgas bevordert maagsecretie). |
| E296 | Appelzuur (malonaat) [Malic acid] | Onbeperkt | N of S (NI) / B | Voedings- zuur | Komt van nature voor in fruit, groente en aardappelen (L-appelzuur). Zuigelingen kunnen de synthetisch gemaakte D-appelzuur niet verteren. |
| E297 | Fumaarzuur [Fumaric acid] | Onbeperkt | N of F (NI) | Voedings- zuur Antioxidant | |

Antioxidanten

| | Naam | ADI (mg/kg lg/dag) | Herkomst | Functie | Opmerkingen |
|----------------------------------|--|----------------------------|------------------------------|-------------|---|
| E300 E301 E302 | Ascorbinezuur Natriumascorbaat Calciumascorbaat [Ascorbic acid] | Onbeperkt | N / F (G) / B B | Antioxidant | Ascorbinezuur is vitamine C en komt van nature voor in o.a. fruit, groente en aardappelen. Biologische producten: alleen E300 en E301 toegestaan. |
| E304(i) E304(ii) | Ascorbylpalmitaat [Ascorbyl palmitate] Ascorbylstearaat [Ascorbyl stearate] | 0 – 1.25 | S / NO (D) | Antioxidant | Vetzuuresters van ascorbinezuur. ADI geldt voor de som van beiden. |
| E306 E307 E308 E309 | Tocoferolrijke extracten Alfa-(D,L)-tocoferol Gamma-tocoferol Delta-tocoferol [Tocopherols] | 0 - 2 | N soms G (gm-soja) / B | Antioxidant | Tocoferol is vitamine E en komt van nature voor in o.a. groente, fruit en noten. Biologische producten: alleen E306 toegestaan. |
| E310 | Propylgallaat [Propyl gallate] | 0 – 1.4 | S | Antioxidant | Niet toegestaan voor zuigelingenvoeding. |
| E311 | Octylgallaat [Octyl gallate] | Geen ADI toege- kend | S | Antioxidant | Niet toegestaan voor zuigelingenvoeding. |
| E312 | Dodecylgallaat [Dodecyl gallate] | Geen ADI toege- kend | S | Antioxidant | Niet toegestaan voor zuigelingenvoeding. |
| E315 E316 | Erythorbinezuur Natriumerythorbaat [Erythorbic acid] | Onbeperkt | S (NI) | Antioxidant | Afgeleid van vitamine. |
| E320 | Butylhydroxyanisol (BHA) [Butylated Hydroxyanisole] | 0 – 0.5 | S | Antioxidant | IARC: 2B. |
| E321 | Butylhydroxytolueen (BHT) [Butylated hydroxytoluene] | 0 – 0.3 | S | Antioxidant | IARC: 3. |

Voedingszuren

| | Naam | ADI (mg/kg lg/dag) | Herkomst | Functie | Opmerkingen |
|------|--------------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|---|
| E322 | Lecithinen [Lecithin] | Onbeperkt | N / D (eierdooier) | Emulgator Stabilisator | G: wanneer lecithine afkomstig is uit soja, wordt dit in de ingrediëntenlijst |

| | | | | | |
|---|---|---------------------------|--------------------------------|--|--|
| | | | of G (gm-micro-organismen) / B | Verdikkingsmiddel | aangeduid met soja-lecithine. |
| E325 E326 E327 | Melkzuur: Natriumlactaat Kaliumlactaat Calciumlactaat [Sodium lactate] | Onbeperkt | N / NI / F / G / B | Voedingszuur | De benaming "melkzuur" is verwarrend: melkzuur kan veilig gebruikt worden door mensen met een koemelkallergie. Melkzuur wordt meestal bereid uit suiker of glucose. D- en DL-melkzuur mogen niet worden toegevoegd aan zuigelingen- en babyvoeding. Biologisch: alleen E325. |
| E330 E331 E332 E333 E380 | Citroenzuur (citraat) Natriumcitraten Kaliumcitraten Calciumcitraten Ammoniumcitraat [Citric acid] | Onbeperkt | N / F (G) / B B B | Voedingszuur | ADI geldt voor de som van natrium-, kalium-, calcium- en ammoniumzouten. Biologisch toegestaan, uitgezonderd E380. |
| E334 E335 E336 E337 | L-Wijnsteenzuur Natriumtartraten Kaliumtartraten Kaliumnatriumtartraat [Tartaric acid] | 0 – 30 | N / B B B | Voedingszuur Antioxidant Conserveermiddel Smaakversterker Aroma | ADI geldt voor som wijnsteenzuur, natrium en kaliumzouten. Biologisch toegestaan, uitgezonderd E337. |
| E338 E339 E340 E341 E343 | Fosforzuur Natriumfosfaten Kaliumfosfaten Calciumfosfaten Magnesiumfosfaten [Phosphoric acid] | MTDI 0 - 70 | S / NI B | Stabilisator Voedingszuur Antiklontermiddel Bakverbeteraar Aroma | MTDI: Maximal Tolerable Daily Intake. Is niet hetzelfde als ADI. Het bedraagt de som van alle fosfor (P) in zowel de voeding als de additieven. Biologische producten: gebruik beperkt tot rijsmiddel (alleen E341 toegestaan). |
| E350 E351 E352 | Appelzuur Natriummalaten Kaliummalaat Calciummalaten [Malate] | Geen ADI toegekend | S / NI | Voedingszuur Aroma | Komt van nature voor in fruit, groente en aardappelen (L-appelzuur). Zuigelingen kunnen de synthetisch gemaakte D-appelzuur niet verteren. |
| E353 | Metawijnsteenzuur [Tartaric acid] | 0 – 30 | S | Voedingszuur | Wordt omgezet in wijnsteenzuur (zie E334). |
| E354 | Calciumtartraat [Tartaric acid] | Geen ADI toegekend | NO | Voedingszuur Antioxidant Conserveermiddel Smaakversterker Aroma | Zouten van E296. Zuigelingen kunnen de synthetisch gemaakte D-appelzuur niet verteren. |
| E355 E356 E357 | Adipinezuur Natriumadipaat Kaliumadipaat [Adipate] | 0 – 5 | S / NI | Voedingszuur | Groep ADI voor adipinezuur en zouten. |
| E363 | Barnsteenzuur [Succinic acid] | Onbeperkt | S / NI | Voedingszuur | Barnsteenzuur komt van nature voor in veel soorten groenten. |
| E380 | Triammoniumcitraat [Citric acid] | Onbeperkt | S (uit E330) | Emulgator | Zie verder E330. ADI geldt voor de som van natrium-, kalium-, calcium- en ammoniumzouten. |
| E385 | Calciumdinaatrium-EDTA [Cacliumdisodium-EDTA] | 0 – 2.5 | S | | |
| Emulgatoren, stabilisatoren, geleermiddelen en verdikkingsmiddelen | | | | | |
| | Naam | ADI (mg/kg lg/dag) | Herkomst | Functie | Opmerkingen |
| E400 E401 E402 E403 E404 | Alginazuur Natriumalginaat Kaliumalginaat Ammoniumalginaat Calciumalginaat [Alginic acid] | | N/B B B | Emulgator Geleermiddel Stabilisator Verdikkingsmiddel | Gewonnen uit zeewier. Biologische producten: alleen E400-E402 toegestaan. Niet toegestaan voor zuigelingenvoeding. |

| | | | | | |
|------------------|--|---------------------|-----------|--|--|
| E405 | Propaan-1,2-dialginaat [Propylene glycol alginate] | 0 - 70 | NO | Emulgator Geleer- middel Stabilisator Verdikkings- middel | Niet toegestaan voor zuigelingenvoeding. Bereid uit alginezuur. |
| E406 | Agar [Agar] | Onbeperkt | N / B | Geleer/bind middel Stabilisator Verdikkings- middel | Gewonnen uit zeewier. Niet toegestaan voor zuigelingenvoeding. |
| E407 | Carrageen [Carrageenan] | Onbeperkt | N / B | Emulgator Geleer- middel Verdikkings- middel | ADI is som van E407 + E407a. Niet aangeraden voor gebruik in kindervoedingen. |
| E407a | Verwerkt Eucheuma- wier [Processed euche- ma seaweed] | Onbeperkt | N | Verdikkings- middel | ADI is som van E407 + E407a. Niet aangeraden voor gebruik in kindervoedingen. |
| E410 | Johannesbroodpit- meel [locust bean gum] | Onbeperkt | N / B | Emulgator Geleer- middel Verdikkings- middel | Gewonnen uit de zaden van de Johannesbroodboom. Wordt veel gebruikt voor het indikken van babyvoeding om problemen met reflux (spugen) te voorkomen. |
| E412 | Guarpitmeel [Guar gum] | Onbeperkt | N / B | Bindmiddel Emulgator Vulmiddel Verdikkings- middel | Gewonnen uit de zaden van de Guarplant. |
| E413 | Tragacanth [Tragacanth gum] | Onbeperkt | N | Bindmiddel Emulgator Verdikkings- middel Stabilisator | Gewonnen uit de zaden van de Astragalusboom. |
| E414 | Arabische gom [Gum arabic] | Onbeperkt | N / B | Emulgator Geleer- middel Verdikkings- middel Stabilisator | Gewonnen uit verschillende acaciasoorten. Niet toegestaan voor zuigelingen/peutervoeding. |
| E415 | Xanthaangom [Xanthan gum] | Onbeperkt | N / F / B | Emulgator Geleer- middel Verdikkings- middel Stabilisator | |
| E416 | Karayagom [Karaya gum] | Onbeperkt | N | Emulgator Verdikkings- middel Stabilisator | |
| E417 | Tarayagom [Tara gum] | Onbeperkt | N | Emulgator Verdikkings- middel | |
| E418 | Gellangom [Gellan gum] | Onbeperkt | F / NI | Emulgator Verdikkings- middel | |
| E420 | Sorbitol [Sorbitol] | Onbeperkt | NO | Zoetstof Stabilisator | Behoort tot de polyolen. Consumptie van grote hoeveelheden kan maag-darmklachten veroorzaken. |
| E421 | Mannitol [Mannitol] | Onbeperkt | NO | Zoetstof | Behoort tot de polyolen. Consumptie van grote hoeveelheden kan maag-darmklachten veroorzaken. |
| E422 | Glycerol [Glycerol] | Onbeperkt | N / D / B | Oplos- middel | Natuurlijk bestanddeel van dierlijke en plantaardige vetten. |
| E425 E425(ii) | Konjacgom [Konjac flour] Konjacglucomanaan [Konjac mannane] | Onbeperkt | N | Emulgator Verdikkings- middel Stabilisator | Sinds 2002 verboden voor gebruik voor geleiproducten en minicups. |
| E426 | Hemicellulose van soja [Hemicellulose of soya] | Niet vastgesteld | N | Emulgator Verdikkings- middel Stabilisator Antiklonter- | Verplichte vermelding op etiket dat product soja hemicellulose bevat. |

| | | | | | |
|----------|---|--------------------|--|--|---|
| | | | | middel | |
| E431 | Polyoxyethyleen-40-stearaat [Polyoxyethylene-40-stearate] | 0 – 25 | S / D | Antischuim-middel | ADI als som van Polyoxyethyleen 8 en 40 stearaat. |
| E432 | Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmonolauraat | 0 - 25 | S | Antischuim-middel Emulgator | ADI als som van polyoxyethyleen 20 sorbitaan esters. Gesynthetiseerd uit vetten. |
| E433 | Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmonooleaat | | | | |
| E434 | Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmono-palmitaat | | | | |
| E435 | Polyoxyethyleen-20-sorbitaanmono-stearaat | | | | |
| E436 | Polyoxyethyleen-20-sorbitaantristearaat [Polyoxyethylene-20-sorbitan esters] | | | | |
| E440(i) | Pectine [Pectins] | Onbeperkt | N / B (E440(ii)) | Emulgator Geleer-middel Verdikkings-middel Stabilisator | Gewonnen uit citrusfruit en appels. |
| E440(ii) | Geamideerde Pectine [Amidated Pectins] | | | | |
| E442 | Ammoniumfosfatiden [Ammonium salts of phosphatidic acid] | 0 – 30 | NO | Emulgator Stabilisator | Gewonnen uit vetten. Vrijwel uitsluitend gebruikt in chocoladeproducten. |
| E444 | Sucroseacetaat-isobutyraat [Sucrose acetate isobutyrate] | 0 – 20 | S | Emulgator Stabilisator Zuurte-regelaar | |
| E445 | Glycerolesters van houthars [Glycerol esters of wood rosin] | 0 – 25 | NO | Emulgator Verdikkings-middel Stabilisator | |
| E450 | Difosfaten | MTDI 0 - 70 | S (NO) | Emulgator Stabilisator Voedings-zuur | MTDI: Maximal Tolerable Daily Intake. Is niet hetzelfde als ADI. Het bedraagt de som van alle fosfor (P) in zowel de voeding als de additieven. |
| E451 | Trifosfaten | | | | |
| E452 | Polyfosfaten [Phosphates] | | | | |
| E459 | Beta-cyclodextrien [Beta cyclodextrin] | 0 – 5 | NO | | Gemaakt d.m.v. enzymatische modificatie van zetmeel. Wordt gebruikt voor het encapsuleren van voedseladditieven, smaakstoffen en aroma's. |
| E460 | Cellulose | Onbeperkt | E460: N E461-E469: NO uit E460 B | Emulgator Verdikkings-middel Stabilisator Geleer/bind middel Vulmiddel Voedings-vezel Verdikkings-middel | Groep ADI. Biologisch: alleen E464. |
| E461 | Methylcellulose | | | | |
| E462 | Ethylcellulose | | | | |
| E463 | Hydroxypropyl-cellulose | | | | |
| E464 | Hydroxypropyl-methylcellulose | | | | |
| E465 | Ethylmethylcellulose | | | | |
| E466 | Natriumcarboxymethylcellulose | | | | |
| E469 | Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethyl-cellulose | | | | |
| E470 | Zouten van vetzuren [Salts of fatty acids] | Geen ADI toegekend | NO / D | Emulgator Stabilisator Bak-verbeteraar Antiklonter-middel | Gewonnen uit vetten. |
| E471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren [Mono and diglycerides] | Onbeperkt | NO / D | Emulgator Stabilisator Geleer-middel | |
| E472 | Esters van mono-en diglyceriden [Esters of glycerol] | Onbeperkt | NO (soms D) | Emulgator Stabilisator Geleer-middel | |

| | | | | | |
|---|--|-------------------------------|-----------------|--|---|
| E473 | Sucrose- vetzuuresters [Sucrose esters of fattyacids] | 0 – 30 | NO / D | Emulgator | Groep ADI. Gesynthetiseerd uit vetten. |
| E474 | Sucroseglyceriden [Sucroglycerides] | | | | |
| E475 | Polyglycerolesters van vetzuren [Polyglycerol esters of fatty acids] | 0 – 25 | S (NO / D) | Bak- verbeteraar | Gesynthetiseerd uit vetten. |
| E476 | Polyglycerol- polyricinoleaat [Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid] | 0 – 7.5 | S (NO) | Emulgator Stabilisator | Gesynthetiseerd uit polyglycerol met vetten van wonderolie afkomstig van de boom <i>Ricinus spp.</i> . |
| E477 | Esters van propaan- 1,2-diol met vetzuren [Propylene glycol esters of fatty acids] | 0 – 25 | S (NO / D) | Emulgator Stabilisator | ADI als propyleenglycol. Gesynthetiseerd uit vetten. |
| E479b | Thermisch geoxideerde sojaolie verkregen door reactie met mono- en diglyceriden van vetzuren [Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids] | 0 - 30 | S (NO) | Emulgator Stabilisator | Gesynthetiseerd uit soja. |
| E481 | Natriumstearoyl-2- lactyla [Sodium stearoyl-2- actylate] | 0 – 20 | N / D | Emulgator Stabilisator | Gesynthetiseerd uit soja. |
| E482 | Calcium stearoyl-2- lactyla [Calcium stearoyl-2- lactylate] | | | | |
| E483 | Stearyltartraat [Stearyl tartrate] | Zie opmerkin- gen | NO / D | Emulgator Stabilisator Bak- verbeteraar | Maximum toegestaan in meel: 500 mg/kg. Gesynthetiseerd uit vetten. |
| E491 | Sorbitaan- monostearaat | 0 – 25 | S (NO / D) | Emulgator Stabilisator | Groep ADI. Gesynthetiseerd uit vetten. |
| E492 | Sorbitaantristearaat | | | Antischuim- middel | |
| E493 | Sorbitaan- monolauraat | | | | |
| E494 | Sorbitaan- monooleaat | | | | |
| E495 | Sorbitaan- monopalmitaat [Sorbitan esters] | | | | |
| Zuurteregelaars, antiklontermiddelen en rijsmiddelen | | | | | |
| | Naam | ADI (mg/kg lg/dag) | Herkomst | Functie | Opmerkingen |
| E500 | Natriumcarbonaten | Onbeperkt | S / NO / B | Zuurte- regulaar | Groep ADI. |
| E501 | Kaliumcarbonaten | | | Rijsmiddel | |
| E503 | Ammonium- carbonaten | | | | |
| E504 | Magesiumcarbonaten [Carbonates] | | | | |
| E507 | Zoutzuur [Hydrochloric acid] | Onbeperkt | S / NO | Zuurte- regulaar | |
| E508 | Kaliumchloride | Onbeperkt | NO | Zuurte- regulaar | Vervanger van keukenzout (natriumchloride). Biologische producten: gebruik beperkt tot kaas alleen E509. |
| E509 | Calciumchloride | | B | | |
| E511 | Magesiumchloride [Chlorides] | | | | |
| E512 | Tin(II)chloride [Tin] | 0 – 2 (zie opmerking) | S | Kleur- stabilisator | ADI afgeleid van de PTWI (Provisional Tolerable Weekly Intake) van 0 – 14 mg/kg. Gebruik is beperkt tot |

| | | | | | |
|--|--|-----------------------------|---------------------|---|---|
| | | | | | asperges in blik of glas. |
| E513 | Zwavelzuur [Sulfuric acid] | | S | Zuurte- regulaar | |
| E514 E515 E516 E517 | Natriumsulfaten Kaliumsulfaten Calciumsulfaat Ammoniumsulfaat [Sulfates] | Onbeperkt | S B | Zuurte- regulaar | Groep ADI. Voor biologisch alleen E516 toegestaan. |
| E520 E521 E522 E523 | Aluminiumsulfaat Aluminiumnatrium- sulfaat Aluminiumkalium- sulfaat Aluminium- ammoniumsulfaat [Aluminium salts of sulfates] | 0 – 0.14 (zie opmerking) | S | Zuurte- regulaar | ADI afgeleid van de TWI (Tolerable Weekly Intake) van 0 – 1 mg/kg voor aluminium. |
| E524 E525 E526 E527 E528 | Natriumhydroxide (Natronloog) Kaliumhydroxide Calciumhydroxide Ammoniumhydroxide (Ammoniak) Magnesiumhydroxide [-Hydroxide] | Onbeperkt | S / NO / B | Zuurte- regulaar | Wordt ook gebruikt om groente en fruit te schillen. Biologisch: alleen E524. |
| E529 E530 | Calciumoxide Magnesiumoxide [-Oxide] | Onbeperkt | NO | Zuurte- regulaar Antiklonter- middel | |
| E535 E536 E537 | Natriumferrocyanide Kaliumferrocyanide Calciumferrocyanide [-Ferrocyanide] | 0 – 0.025 | NO | Antiklonter- middel | Groep ADI. |
| E541 | Natriumaluminium- fosfaat [Sodium Aluminium Phosphate] | 0 – 0.14 (zie opmerking) | S (NO) | Rijsmiddel | ADI afgeleid van de TWI (Tolerable Weekly Intake) van 0 – 1 mg/kg voor aluminium. |
| E551 E552 E553 E554 E555 E556 | Siliciumdioxide [Silicium dioxides] Calciumsilicaat Magnesiumsilicaten Natriumaluminium- silicaat Kaliumaluminium- silicaat (mica) Calciumaluminium- silicaat | Onbeperkt | S (NO) / B B | Stabilisator Antiklonter- middel Antischuim- middel Verdikkings- middel | Groep ADI siliciumverbindingen. E553b talk. Biologisch: alleen E551 en E553b. |
| E558 | Bentoniet [Bentonite] | Geen ADI toegekend | N | Antiklonter- middel Emulgator | |
| E559 | Aluminiumsilicaat (kaolin) [Aluminium silicate] | Onbeperkt | N | Antiklonter- middel Dragerstof | Groep ADI siliciumverbindingen. |
| E570 | Vetzuren (lineaire) [Fatty acids] | Onbeperkt | NO / D | Antiklonter- middel | |
| E574 E575 E576 E577 E578 | Gluconzuur Glucono-delta-lacton Natriumgluconaat Kaliumgluconaat Calciumgluconaat [Gluconic acid] | Onbeperkt | N / F | Complex- vormer | Groep ADI. |
| E579 | Ijzergluconaat [Ferrous gluconate] | 0 – 0.8 | S | Complex- vormer | Groep ADI afgeleid van Groep PMTDI (Provisional Maximal Tolerable Daily Intake) voor ijzer van 0.8 mg/kg lichaamsgewicht per dag. |
| E585 | Ijzerlactaat [Ferrous lactate] | 0 – 0.8 | S (NO) | Dragerstof | Groep ADI afgeleid van Groep PMTDI (Provisional Maximal Tolerable Daily Intake) voor ijzer van 0.8 mg/kg lichaamsgewicht per dag. |
| E586 | 4-Hexylresorcinol | Geen ADI vastgesteld | S | Antioxidant Kleur- preservatief | Geen ADI vastgesteld. Wordt gebruikt om schaaldieren te behandelen. Bij deze hoeveelheden geen toxicologisch risico te verwachten. |

| Smaakversterkers | | | | | |
|--|--|--------------------|-----------------|-----------------------------------|--|
| | Naam | ADI (mg/kg lg/dag) | Herkomst | Functie | Opmerkingen |
| E620 E621 E622 E623 E624 E625 | Glutaminezuur Mononatriumglutamaat (MSG, ve-tsin) Monokaliumglutamaat Calciumdiglutamaat Monoammoniumglutamaat Magnesiumdiglutamaat | Onbeperkt | N / NI | Smaakversterker | Groep ADI. Bestanddeel van ve-tsin (Chinees kruid). Werd er van verdacht het "Chinese Restaurant Syndrome" te veroorzaken. Inmiddels is bekend dat zuivere MSG dat niet doet. Glutaminezuur is een bestanddeel van een macronutriënt (eiwit) en komt via normale voeding in veel hogere hoeveelheden in het lichaam dan valt te verwachten via additieven. |
| E626 E627 E628 E629 | Guanylzuur Natriumguanylaat Kaliumguanylaat Calciumguanylaat [5'-guanylic acid] | Onbeperkt | N / F | Smaakversterker | Groep ADI. Komt van nature voor in dierlijk en plantaardig weefsel. |
| E630 E631 E632 E633 | Inosinezuur Dinatriuminosinaat Dikaliuminosinaat Calciuminosinaat [5'-inosinic acid] | Onbeperkt | N / F | Smaakversterker | Groep ADI. |
| E634 E635 | Calcium-5'-ribonucleotide Dinatrium-5'0ribonucleotide [-5'-ribonucleotides] | Onbeperkt | N / F / NI | Smaakversterker | Groep ADI. |
| E640 | Glycine en zijn natriumzout [Glycine] | Onbeperkt | S / NI of N (D) | Smaakversterker | Glycine is een bestanddeel van een macronutriënt (eiwit) en komt via normale voeding in veel hogere hoeveelheden in het lichaam dan valt te verwachten via additieven. Indien N, dan van dierlijke oorsprong. |
| E650 | Zinkacetaat [Zinc acetate] | Geen ADI toegekend | S | | Toegepast in kauwgom. |
| Glansmiddelen en antischuimmiddelen | | | | | |
| | Naam | ADI (mg/kg lg/dag) | Herkomst | Functie | Opmerkingen |
| E900 | Dimethylpolysiloxaan [Polydimethylsiloxane] | 0 – 1.5 | S | Antischuimmiddel | |
| E901 | Bijenwas [Beeswax] | Onbeperkt | N | Glansmiddel | Geen veiligheidsrisico's te verwachten, gebaseerd op < 650 mg/dag, gebaseerd op lange gebruiksgeschiedenis en afwezigheid van toxiciteit van de belangrijkste componenten. |
| E902 | Candellilawas [Candellila wax] | Onbeperkt | N | Glansmiddel | Geen veiligheidsrisico's te verwachten bij verwachte blootstelling van < 650 mg/dag. |
| E903 | Carnaubawas [Carnauba wax] | 0 – 7 | N | Glansmiddel | |
| E904 | Schellak [Shellac, bleached] | Onbeperkt | N | Glansmiddel Coating | Gebruik als glansmiddel of coating niet als toxisch beschouwd. |
| E905 | Microkristallijne was [Microcrystalline wax] | 0 – 20 | S / NO | Glansmiddel Basis voor kauwgom | ADI voor paraffinewas is ingetrokken. |
| E907 | Gehydrogeneerd poly-1-deceen [hydrogenated poly-1-decene] | 0 – 20 | S | Glansmiddel | |
| E912 | Esters van montaanzuur [Montan wax] | | N | Glansmiddel | Uitsluitend voor de oppervlaktebehandeling van verse citrusvruchten, meloenen, mango, papaja, avocado en ananassen. |
| E914 | Geoxideerde polyethyleenwas [Oxidised polyethylene wax] | | S | Glansmiddel | Uitsluitend voor de oppervlaktebehandeling van verse citrusvruchten, meloenen, mango, papaja, avocado en ananassen. |

| Meelverbetersaars | | | | | |
|--------------------------|---|---------------------------|-----------------|------------------|---|
| | Naam | ADI (mg/kg lg/dag) | Herkomst | Functie | Opmerkingen |
| E920 | L-cysteine [L-cysteine] | Onbeperkt | N / D | Meel-verbeteraar | L-cysteine is een bestanddeel van een macronutriënt (eiwit) en komt via normale voeding in veel hogere hoeveelheden in het lichaam dan valt te verwachten via additieven. |
| E927b | Carbamide (ureum) [Urea] | Onbeperkt | NI / S | | Basis voor kauwgom. |
| Verpakkingsgassen | | | | | |
| | Naam | ADI (mg/kg lg/dag) | Herkomst | Functie | Opmerkingen |
| E938 | Argon [Argon] | | N / B | Verpakkings-gas | |
| E939 | Helium [Helium] | | N / B | Verpakkings-gas | |
| E941 | Stikstof [Nitrogen] | Onbeperkt | NO / B | Verpakkings-gas | E942 wordt gebruikt als drijfgas voor vette producten in spuitflessen. Biologisch alleen E941. |
| E942 | Distikstofoxide [Nitrogen Oxide] | | | Drijfgas | |
| E943a | Butaan [Butane] | Geen ADI toegekend | N | Verpakkings-gas | |
| E943b | Isobutaan [Isobutane] | | | | |
| E944 | Propaan [Propane] | Onbeperkt | N | Verpakkings-gas | |
| E948 | Zuurstof [Oxygen] | | N / B | Verpakkings-gas | |
| E949 | Waterstof [Hydrogen] | | N | Verpakkings-gas | |
| Zoetstoffen | | | | | |
| | Naam | ADI (mg/kg lg/dag) | Herkomst | Functie | Opmerkingen |
| E950 | Acesulfaam-K [Acesulfame potassium] | 0 – 15 | S | Zoetstof | |
| E951 | Aspartaam [Aspartame] | 0 – 40 | S | Zoetstof | Bevat een bron aan fenylalanine: niet geschikt voor PKU patiënten. |
| E952 | Cyclamaat [Cyclamatis acid] | 0 – 7 | S | Zoetstof | IARC: 3. |
| E953 | Isomalt [Isomalt] | Onbeperkt | S | Zoetstof | Behoort tot de polyolen. Consumptie van meer dan 50 gram per dag kan maagdarmlachten geven. |
| E954 | Saccharine [Saccharine] | 0 – 5 | S | Zoetstof | IARC: 3. |
| E955 | Sucralose | 0 – 15 | S | Zoetstof | |
| E957 | Thaumatine [Thaumatoin] | Onbeperkt | N | Zoetstof | Afkomstig van bessen van Afrikaanse plant. |
| E959 | Neohesperidine dihydrochalcon [Neohesperidin-DG] | Geen ADI toegekend | N | Zoetstof | Uit citrusvruchten. |
| E961 | Neotaam [Neotame] | 0 – 0.2 | S | Zoetstof | 7000 maal zoeter dan suiker, 30 keer zoeter dan aspartaam. Wordt bereid uit o.a. aspartaam. Bevat een bron aan fenylalanine: niet geschikt voor PKU patiënten. |
| E965 | Maltitol (stroop) [Maltitol (syrup)] | Onbeperkt | S | Zoetstof | Behoort tot de polyolen. Consumptie van meer dan 40 g per dag bij volwassenen en 20 gram per dag bij kinderen kan maagdarmlachten geven. |
| E966 | Lactitol [Lactitol] | Onbeperkt | S | Zoetstof | Behoort tot de polyolen. Consumptie van meer dan 20 gram per dag kan maagdarmlachten geven. |
| E967 | Xylitol | Onbeperkt | S | Zoetstof | Wordt veel in kauwgom gebruikt, |

| | | | | | |
|--|--|-------------------------------|---|--|---|
| | [Xylitol] | | | | omdat het cariës beschermend werkt. Behoort tot de polyolen. Consumptie van meer dan 35 gram per dag kan maagdarmlachten geven. |
| E968 | Erythritol [Erythritol] | Onbeperkt | S | Zoetstof | Behoort tot de polyolen. Consumptie van meer dan 35 gram per dag kan maagdarmlachten geven. |
| Overige hulpstoffen, waaronder gemodificeerde zetmelen en enzymen | | | | | |
| | Naam | ADI (mg/kg lg/dag) | Herkomst | Functie | Opmerkingen |
| E999 | Quillajaextract [Quillaja extracts] | 0 – 1 quillaja saponins | N | Schuim- middel | |
| E1103 | Invertase [Invertase] | Onbeperkt | N / F | Enzym | Van <i>Sacharomyces cerevisiae</i> . |
| E1105 | Lysozym [Lysozyme] | Onbeperkt | N D (kippen- eiwit) | Enzym Conserveer- middel | |
| E1200 | Polydextrose [Polydextroses] | Onbeperkt | S | Verdikkings- middel Stabilisator | |
| E1201 | Polyvinylpyrrolidon [Polyvinylpyrrolidone] | 0 – 50 | S | Verdikkings- middel Stabilisator Glansmiddel Emulgator | |
| E1202 | Onoplosbare polyvinylpyrrolidon | Onbeperkt | S | Verdikkings- middel Stabilisator Glansmiddel Emulgator | |
| E1204 | Pullulan [Pullulan] | Onbeperkt | F / N | Verdikkings- middel Glansmiddel | Van zetmeel van <i>Aureobasidium pullulans</i> . |
| E1404 E1410 E1412 E1413 E1414 E1420 E1422 E1440 E1442 E1450 E1451 E1452 | Geoxideerd zetmeel Monozetmeelfosfaat Dizetmeelfosfaat Gefosfateerd dizetmeelfosfaat Geacetyleerd dizetmeelfosfaat Geacetyleerd zetmeel Geacetyleerd dizetmeeladipaat Hydroxypropyl- zetmeel Hydroxypropyl- dizetmeelfosfaat Zetmeelnatrium- octenylsuccinaat Geacetyleerd geoxideerd zetmeel Zetmeelaluminium- octenylsuccinaat [Modified starches] | Onbeperkt | NO Soms G (dan van maïs- oorsprong) | Gemodi- ficeerd zetmeel | Aangeduid met "gemodificeerd zetmeel". |
| E1505 | Triethylcitraat [Triethyl citrate] | 0 – 20 | S | Antischuim- middel Oplosmiddel Stabilisator | |
| E1517 | Glyceroldiacetaat [Glycerol diacetate] | Onbeperkt | S | Oplos- middel | |
| E1518 | Glyceryltriacetaat [triacetin] | Onbeperkt | S | Oplos- middel | |
| E1519 | Benzylalcohol [benzyl alcohol] | 0 – 5 | S | | Valt onder groep ADI benzoaten. |
| E1520 | Propaan-1,2-diol [Propylene glycol] | 0 – 25 | S | Oplos- middel Glandmiddel | |