

Nummer	Naam	Functie	Oorsprong	Eigenschappen	Producten
E100	Curcumine; Turmeric (geelwortel)	Kleurstof (oranje-geel)	Natuurlijk	Slecht oplosbaar in water	Zeer veel, zoals sauzen, instant soep, snoep, diepvriesmaaltijden, vleesvervangers, groenteconserven, kruiden
E101	Riboflavine en Riboflavine-5'-fosfaat	Kleurstof (geel), vitamine B2	Natuurlijk Natuuridentiek	Van nature aanwezig in gist, melk, eieren, vlees (lever) en bladgroenten. Slecht oplosbaar in water	Zeer veel, zoals ontbijtgranen, koekjes, vleesvervangers, instant soep, yoghurt, fruitsap, snoep
E102	Tartrazine	Kleurstof (geel), azokleurstof	Synthetisch	Zeer goed oplosbaar in water	Zeer veel, zoals chips, roomijs, snoep, pepermint, koekjes, nootjes, instant pudding
E104	Chinoline Geel	Kleurstof (groengeel)	Synthetisch	Zeer goed oplosbaar in water	Zeer veel, zoals sauzen, frisdrank, koekjes, snoep, pudding, chocoladerepen
E106	Riboflavine- 5'- fosfaat	Kleurstof (geel), vitamine B2	Natuurlijk Synthetisch	Van nature aanwezig in melk, eieren, lever en bladgroenten. Commercieel gemaakt d.m.v. gisten of synthetische bereiding. Slecht oplosbaar in water.	Zeer veel
E107	Geel 2G	Kleurstof (geel), azokleurstof	Synthetisch	Zeer goed oplosbaar in water	Fritessaus
E110	Zonnegeel FCF	Kleurstof (geel), azokleurstof	Synthetisch	Zeer goed oplosbaar in water	Zeer veel, zoals frisdrank, chips, roomijs, snoep, pudding, koekjes, siroop, nootjes
E120	Karmijn, Karmijnzuur, Cochenille	Kleurstof (rood)	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit insecten. Zeer goed oplosbaar in water	Zeer veel, zoals snoep, chips, frisdrank, koekjes, pepermint, chocoladerepen, kauwgom, fruitsap, vleesbereidingen
E122	Azorubine	Kleurstof (rood), azokleurstof	Synthetisch	Zeer goed oplosbaar in water	Zeer veel, zoals snoep, frisdrank, graanrepen, chips, chocoladerepen, koekjes, siroop
E123	Amaranth	Kleurstof (rood), azokleurstof	Synthetisch	Zeer goed oplosbaar in water	Zeer veel

E124	Ponceau 4R	Kleurstof (rood), azokleurstof	Synthetisch	Zeer goed oplosbaar in water	Zeer veel, zoals chips, jam, koekjes, snoep
E127	Erythrosine	Kleurstof (rood)	Synthetisch	Zeer goed oplosbaar in water. Wordt naast kleurstof voor voeding ook gebruikt voor 'tandplakverklidders' en als kleurstof in geneesmiddelen.	Zeer veel, zoals snoep
E128	Rood 2G	Kleurstof (rood)	Synthetisch	Zeer goed oplosbaar in water. Verboden sinds 2007.	Snoep en vleesproducten
E129	Allurarood AC	Kleurstof (rood), azokleurstof	Synthetisch	Zeer goed oplosbaar in water	Snoep, koekjes, sportdrink, chips, nootjes, vleesproducten
E131	Patentblauw V	Kleurstof (blauw)	Synthetisch	Zeer goed oplosbaar in water	Zeer veel, zoals snoep, graanrepen, koekjes, pepermint
E132	Indigotine	Kleurstof (blauw)	Synthetisch	Zeer goed oplosbaar in water	Zeer veel, zoals snoep, koekjes, pepermint, kauwgom
E133	Briljantblauw FCF	Kleurstof (blauw)	Synthetisch	Zeer goed oplosbaar in water	IJs, snoep, chips, pepermint, frisdrank, chocoladerepen en cosmetica
E140	Chlorophyllen	Kleurstof (groen)	Natuurlijk	Komt van nature voor in alle planten en groene algen, wordt gewonnen uit brandnetels, gras en alfalfa. Oplosbaar in water.	Zeer veel, zoals fruitsap, frisdrank, snoep, kauwgom, pepermint, chocoladerepen
E141	Kopercomplexen van chlorophyllen	Kleurstof (groen)	Synthetisch	E141i oplosbaar in water; E141ii oplosbaar in olie	Veel, zoals fruitsap, frisdrank, kauwgom, snoep, pepermint, chocoladerepen
E142	Groen S	Kleurstof (groen)	Synthetisch	Oplosbaar in water, maar niet stabiel in zure of basische vloeistoffen	Veel, zoals frisdrank en snoep
E150a-d	Karamel	Kleurstof (bruin)	E150a: Natuurlijk E150b-d: Synthetisch	Oplosbaar in water. Heeft een specifieke, bittere smaak. Gemaakt door verhitting van suikers.	Veel, zoals vleesvervangers, soep, sauzen, bouillon, ontbijtgranen, snoep, chips, frisdrank, koekjes, nootjes, vleesbereidingen
E151	Briljantzwart BN	Kleurstof (zwart), azokleurstof	Synthetisch	Zeer goed oplosbaar in water	Beperkt gebruik, met name snoep

E153	Koolstof	Kleurstof (zwart)	Natuurlijk	Wordt commercieel gemaakt door het verbranden van plantaardig materiaal. Niet oplosbaar in water. Wordt gebruikt als filterhulpmiddel en antidiarreemiddel.	Beperkt gebruik, vanwege slechte oplosbaarheid, met name in snoep
E154	Bruin FK	Kleurstof (bruin), azokleurstof	Synthetisch	Zeer goed oplosbaar in water	Visproducten
E155	Bruin HT	Kleurstof (bruin), azokleurstof	Synthetisch	Zeer goed oplosbaar in water	Snoep, vleesbereidingen en bakkerijproducten
E160a	alfa- beta- en gamma-Caroteen	Kleurstof (oranjegeel)	Natuurlijk Synthetisch	Wordt commercieel gewonnen uit wortelen. Slecht oplosbaar in water.	Zeer veel, zoals soep, snoep, koekjes, sauzen, zachte kaas, fruitsap, cake, pasta, borrelhapjes, crackers, vleesvervangers
E160b	Annatto, Bixine, Norbixine	Kleurstof (geel)	Natuurlijk	Afkomstig uit de zaden van de annattoboom. Met name gebruikt voor het kleuren van kaas en margarine.	Zeer veel, zoals ontbijtgranen, roomijs, sauzen, chips, zachte kaas, pizza, vleesvervangers, nootjes, pudding, vleesbereidingen
E160c	Paprika extract	Kleurstof (oranje)	Natuurlijk	Afkomstig uit paprika	Zeer veel, zoals vleesvervangers, soep, sauzen, graanrepen, crackers, chips, nootjes, snoep, dressing, vleesbereidingen, kruiden
E160d	Lycopen	Kleurstof (rood)	Natuurlijk	Van nature aanwezig in veel rode en gele planten en vruchten. Commercieel gewonnen uit tomaten.	Zeer veel
E160e	Beta-apo-8'-carotenal	Kleurstof (oranjegeel)	Natuurlijk	Van nature aanwezig in veel planten. Niet oplosbaar in water.	Zeer veel, zoals snoep en roomijs
E160f	Beta-8'-caroteenzure ethylester	Kleurstof (oranjegeel)	Natuurlijk	Van nature aanwezig in planten. Slecht oplosbaar in water	Zeer veel, zoals snoep
E161a	Flavoxanthine	Kleurstof (geel)	Natuurlijk	Van nature aanwezig in vele planten. Wordt gewonnen uit boterbloem.	Snoep, dressing, sauzen, chocoladerepen
E161b	Luteine	Kleurstof (geel)	Natuurlijk	Van nature aanwezig in veel planten. Wordt gewonnen uit gras, wier of brandnetels.	Soep, dressing, sauzen, chocoladerepen en sterke drank

E161c	Kryptoxanthine	Kleurstof (geel)	Natuurlijk	Van nature aanwezig in veel planten.	Snoep
E161d	Rubixanthine	Kleurstof (geel)	Natuurlijk	Van nature aanwezig in veel planten. Wordt gewonnen uit rozen.	Weinig toegepast
E161e	Violoxanthine	Kleurstof (geel)	Natuurlijk	Van nature veel aanwezig in planten. Wordt gewonnen uit viooltjes.	Weinig toegepast
E161f	Rhodoxanthine	Kleurstof (geel)	Natuurlijk	Van nature aanwezig in veel planten en vogels	Weinig toegepast
E161g	Canthaxanthine	Kleurstof (oranje)	Natuurlijk Synthetisch	Van nature aanwezig in veel planten en vogels. Wordt gewonnen uit cantharel (paddestoelen) en flamingoveren. Vooral synthetisch gemaakt uit caroteen.	Zelfbruiningspillen en Straatsburger worst
E161h	Citranaxanthine	Kleurstof (geel)	Natuurlijk	Van nature aanwezig in veel planten	Nauwelijks toegepast
E162	Bietenrood	Kleurstof (rood)	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit de rode biet. Is vrij instabiel.	Veel, zoals instant soep, roomijs, snoep, chips, waterijs, drinkyoghurt, vleeswaren, vleesvervangers
E163	Anthocyaninen	Kleurstoffen (roodpaars)	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit vruchten, bessen en bloemen (vooral grapefruit). Vrij instabiel, de kleur is beïnvloedbaar door zuurgraad, temperatuur en lucht.	Veel, zoals koekjes, snoep, frisdrank, fruitsap, yoghurt
E170	Calcium carbonaat	Kleurstof (wit)	Natuurlijk	Afkomstig uit gesteente. Toegepast voor oppervlaktekleuring, vulmiddel, antiklontermiddel en stabilisator in ingeblikt fruit	Zeer veel, zoals ontbijtgranen, graanrepen, koekjes, kauwgom, snoep, frisdrank, fruitsap, melk, diepvriesmaaltijden
E171	Titanium dioxide	Kleurstof (wit)	Natuurlijk	Afkomstig uit gesteente. Toegepast voor oppervlaktekleuring, scheidingsmiddel om lagen van elkaar te scheiden en witmaker in tandpasta	Veel, zoals kauwgom, koekjes, snoep, chocoladerepen
E172	IJzeroxiden en ijzerhydroxiden	Kleurstof (rood-bruin)	Natuurlijk	Van nature in gesteente. Wordt vooral gemaakt uit ijzerpoeder om oppervlakten te kleuren.	Veel, zoals brood, vleesvervangers, chocoladerepen
E173	Aluminium	Kleurstof (metaalkleurig)	Natuurlijk	Is een natuurlijk metaal. Wordt gebruikt voor oppervlaktekleuring.	Veel
E174	Zilver	Kleurstof (metaalkleurig)	Natuurlijk	Is een natuurlijk metaal. Wordt gebruikt voor oppervlaktekleuring.	Weinig

E175	Goud	Kleurstof (metaalkleurig)	Natuurlijk	Is een natuurlijk metaal. Wordt gebruikt voor oppervlaktekleuring.	Zeer weinig
E180	Litholrubine BK	Kleurstof (rood), azokleurstof	Synthetisch	Wordt gebruikt voor kleuring van kaaskorsten	Kaaskorst
E181	Looizuur	Kleurstof (geelwit) en aroma	Natuurlijk Synthetisch	Wordt gewonnen uit galnoten of synthetisch gemaakt. Wordt vooral gebruikt als aromastof.	Dranken en snoep
E200	Sorbinezuur	Conserveermiddel	Natuurlijk	Komt van nature voor in de bessen van de lijsterbes. Vooral werkzaam tegen schimmels en gisten in een licht zure omgeving. Niet werkzaam in een niet zure omgeving en bij bacteriën.	Yoghurt, kwark, vruchtensalade, snoep, limonade, kaas, gesneden roggebrood, diepvriespizza, garnalen, sambal, citroensap, wijn, cider, dessertsaus, geconcentreerde soep
E201	Natriumsorbaat	Conserveermiddel	Natuurlijk	Natriumzout van sorbinezuur, de stof uit bessen van de lijsterbes. Vooral werkzaam tegen schimmels en gisten in een licht zure omgeving. Niet werkzaam in een niet zure omgeving en bij bacteriën. Natriumsorbaat lost beter op dan sorbinezuur en wordt daarom meer gebruikt.	Yoghurt, kwark, vruchtensalade, snoep, limonade, kaas, gesneden roggebrood, cake, diepvriespizza, garnalen, sambal, citroensap, wijn, taartvulling, geconcentreerde soep
E202	Kaliumsorbaat	Conserveermiddel	Natuurlijk	Kaliumzout van sorbinezuur, de stof uit bessen van de lijsterbes. Vooral werkzaam tegen schimmels en gisten in een licht zure omgeving. Niet werkzaam in een niet zure omgeving en bij bacteriën.	O.a. roggebrood
E203	Calciumsorbaat	Conserveermiddel	Natuurlijk	Calciumzout van sorbinezuur, de stof uit bessen van de lijsterbes. Vooral werkzaam tegen schimmels en gisten in een licht zure omgeving. Niet werkzaam in een niet zure omgeving en bij bacteriën.	Roggebrood en zuivelproducten

E210	Benzoëzuur	Conserveermiddel	Natuurlijk	Komt van nature voor in fruit (bessen), champignons, kaneel, kruidnagel en zuivelproducten. Wordt voornamelijk gebruikt tegen gisten en bacterieën in zure producten. Niet erg effectief tegen schimmels, en onwerkzaam in licht zure of neutrale producten met een pH boven de 5. Hoge concentraties veroorzaken een zure smaak. Wordt commercieel gemaakt uit toluene.	Veel zure producten, zoals frisdrank, dressing, mosterd, ketchup, fruitsap, siroop, vleesbereidingen
E211	Natriumbenzoaat	Conserveermiddel	Natuurlijk	Komt van nature voor in fruit (bessen), champignons, kaneel, kruidnagel en zuivelproducten. Wordt voornamelijk gebruikt tegen gisten en bacterieën in zure producten. Niet erg effectief tegen schimmels, en onwerkzaam in licht zure of neutrale producten met een pH boven de 5. Hoge concentraties veroorzaken een zure smaak. Wordt commercieel gemaakt uit toluene.	Veel zure producten, zoals frisdrank, dressing, mosterd, ketchup, groenteconserven, siroop, vleesbereidingen
E212	Kaliumbenzoaat	Conserveermiddel	Natuurlijk	Komt van nature voor in fruit (bessen), champignons, kaneel, kruidnagel en zuivelproducten. Wordt voornamelijk gebruikt tegen gisten en bacterieën in zure producten. Niet erg effectief tegen schimmels, en onwerkzaam in licht zure of neutrale producten met een pH boven de 5. Hoge concentraties veroorzaken een zure smaak. Wordt commercieel gemaakt uit toluene.	Veel zure producten, zoals frisdrank, dressing, mosterd, ketchup, fruitsap

E213	Calciumbenzoaat	Conserveermiddel	Natuurlijk	Komt van nature voor in fruit (bessen), champignons, kaneel, kruidnagel en zuivelproducten. Wordt voornamelijk gebruikt tegen gisten en bacteriën in zure producten. Niet erg effectief tegen schimmels, en onwerkzaam in licht zure of neutrale producten met een pH boven de 5. Hoge concentraties veroorzaken een zure smaak. Wordt commercieel gemaakt uit toluëen.	Veel zure producten
E214	Ethyl-p-hydroxybenzoaat	Conserveermiddel	Synthetisch; Parabeen	Is een synthetische ester van benzoëzuur, dat van nature voorkomt in fruit (bessen), champignons, kaneel, kruidnagel en zuivelproducten. Wordt gebruikt tegen schimmels en gisten, maar is niet erg effectief tegen bacteriën. De werkzaamheid is niet afhankelijk van de zuurgraad. Wordt weinig gebruikt omdat het slecht oplosbaar is.	Cosmetica en enkele voedingsmiddelen
E215	Ethyl-p-hydroxybenzoaat natriumzout	Conserveermiddel	Synthetisch; Parabeen	Is een synthetische ester van benzoëzuur, dat van nature voorkomt in fruit (bessen), champignons, kaneel, kruidnagel en zuivelproducten. Wordt gebruikt tegen schimmels en gisten, maar is niet erg effectief tegen bacteriën. De werkzaamheid is niet afhankelijk van de zuurgraad. Wordt weinig gebruikt omdat het slecht oplosbaar is.	Cosmetica en enkele voedingsmiddelen

E216	Propyl-p-hydroxybenzoaat	Conserveermiddel	Synthetisch	Is een synthetische ester van benzoëzuur, dat van nature voorkomt in fruit (bessen), champignons, kaneel, kruidnagel en zuivelproducten. Wordt gebruikt tegen schimmels en gisten, maar is niet erg effectief tegen bacteriën. De werkzaamheid is niet afhankelijk van de zuurgraad. Wordt weinig gebruikt omdat het slecht oplosbaar is.	Cosmetica en enkele voedingsmiddelen
E217	Propyl-p-hydroxybenzoaat natriumzout	Conserveermiddel	Synthetisch	Is een synthetische ester van benzoëzuur, dat van nature voorkomt in fruit (bessen), champignons, kaneel, kruidnagel en zuivelproducten. Wordt gebruikt tegen schimmels en gisten, maar is niet erg effectief tegen bacteriën. De werkzaamheid is niet afhankelijk van de zuurgraad. Wordt weinig gebruikt omdat het slecht oplosbaar is.	Cosmetica en enkele voedingsmiddelen
E218	Methyl-p-hydroxybenzoaat	Conserveermiddel	Synthetisch; Parabeen	Is een synthetische ester van benzoëzuur, dat van nature voorkomt in fruit (bessen), champignons, kaneel, kruidnagel en zuivelproducten. Wordt gebruikt tegen schimmels en gisten, maar is niet erg effectief tegen bacteriën. De werkzaamheid is niet afhankelijk van de zuurgraad. Wordt weinig gebruikt omdat het slecht oplosbaar is.	Cosmetica en enkele voedingsmiddelen

E219	Methyl-p-hydroxybenzoaat natriumzout	Conserveermiddel	Synthetisch; Parabeen	Is een synthetische ester van benzoëzuur, dat van nature voorkomt in fruit (bessen), champignons, kaneel, kruidnagel en zuivelproducten. Wordt gebruikt tegen schimmels en gisten, maar is niet erg effectief tegen bacteriën. De werkzaamheid is niet afhankelijk van de zuurgraad. Wordt weinig gebruikt omdat het slecht oplosbaar is.	Cosmetica en enkele voedingsmiddelen
E220	Zwavel dioxide	Conserveermiddel, oxidant, bleekmiddel, stabilisator van vitamine C, voorkomt verkleuring van witte wijn	Natuurlijk	Wordt gemaakt door het verbranden van zwavel, een mineraal. Het is een kleurloos gas, dat bederf door enzymen en microbacteriën remt. Het is met name in effectief in zure en licht zure producten, en onwerkzaam bij neutrale pH.	Zeer veel (licht) zure producten, zoals groenteconserven, gedroogd fruit, brood, koekjes, mosterd, deegwaren, chips, snoep, kruiden en specerijen, vleesbereidingen, snacks, sauzen
E221	Natriumsulfiet	Conserveermiddel, bleekmiddel, broodverbeteraar	Natuurlijk	Is een wit instabiel poeder dat met zuurstof reageert tot natriumsulfaat.	Producten met eidooier, in salades, bier, brood, koekjes, crackers en karamel
E222	Natriumwaterstofsulfiet	Conserveermiddel en bleekmiddel	Natuurlijk	Is een wit instabiel poeder dat met zuurstof reageert tot natriumsulfaat.	Acohol, melkproducten, zilveruitjes, vruchtensap, aardappelpuree
E223	Natriummetabisulfiet	Conserveermiddel en bleekmiddel	Natuurlijk	Is een wit instabiel poeder dat met zuurstof reageert tot natriumsulfaat.	Alcohol, vruchtensap, zilveruitjes, aardappelproducten, bakkerijproducten, vleesvervangers, chips, koekjes, snacks, mosterd, crackers, groenteconserven
E224	Kaliummetabisulfiet	Conserveermiddel en bleekmiddel	Natuurlijk	Is een wit instabiel poeder dat met zuurstof reageert tot kaliumsulfaat.	Vruchtenconservan, wijn, schelpdieren, zilveruitjes, vleesvervangers
E225	Kaliumsulfiet	Conserveermiddel	Natuurlijk	Is een wit instabiel poeder dat met zuurstof reageert tot kaliumsulfaat.	Bier

E226	Calciumsulfiet	Conserveermiddel en bleekmiddel	Natuurlijk	Is een wit instabiel poeder dat met zuurstof reageert tot calciumsulfaat.	Suiker, vruchtensap, cider
E227	Calciumwaterstofsulfiet	Conserveermiddel	Natuurlijk	Is een groenige vloeistof die overgaat in calciumsulfiet.	Bier
E228	Kaliumwaterstofsulfiet	Conserveermiddel	Natuurlijk	Is een wit instabiel poeder dat met zuurstof reageert tot kaliumsulfaat.	O.a. wijn
E230	Difenyl	Conserveermiddel	Synthetisch	Is een wit poeder dat de groei van schimmels op citrusvruchten remt. Onoplosbaar in water. Kan in het vruchtvlees aanwezig zijn.	Citrusvruchten
E231	Fenylfenol	Conserveermiddel	Synthetisch	Is een wit poeder dat de groei van schimmels op citrusvruchten, appels en peren remt. Onoplosbaar in water. Kan in het vruchtvlees aanwezig zijn.	Citrusvruchten, appels, peren
E232	Natriumfenylfenol	Conserveermiddel	Synthetisch	Is een wit poeder dat de groei van schimmels op citrusvruchten, appels en peren remt. Goed oplosbaar in water. Kan in het vruchtvlees aanwezig zijn.	Citrusvruchten, appels, peren
E233	Tiabendazol	Conserveermiddel	Synthetisch	Remt schimmelvorming op fruit. Is officieel geen E-nummer meer maar een bestrijdingsmiddel.	Fruit
E234	Nisine	Conserveermiddel	Natuurlijk	Is een antibioticum dat van nature geproduceerd wordt door een kaasbacterie.	Kaas, kwark, room, vruchten in blik
E235	Pimaricine	Conserveermiddel	Natuurlijk	Is een antibioticum dat van nature geproduceerd wordt door bacteriën.	Kaas en vleewaren
E236	Mierenzuur	Conserveermiddel	Natuurlijk	Komt van nature voor in mieren, honing, brandnetels en fruit (appels, aardbeien, frambozen). Beperkt gebruik door sterke geur en zuur.	Frisdrank, snoep, ijs, bakproducten
E237	Natriumformiaat	Conserveermiddel	Natuurlijk	Komt van nature voor in mieren, maar wordt commercieel gemaakt uit natronloog en koolmonoxide.	Vruchtensap, niet-alcoholische dranken, groente in zuur

E238	Calciumformiaat	Conserveermiddel	Natuurlijk	Komt van nature voor in mieren, maar wordt commercieel gemaakt uit calciumhydroxide en koolmonoxide.	Vruchtensap, niet-alcoholische dranken, groente in zuur
E239	Hexamethyleentetramine	Conserveermiddel	Synthetisch	Wordt gemaakt uit formaldehyde en ammonia. Gebruikt tegen schimmels.	Alleen toegestaan in kaas
E240	Formaldehyde	Conserveermiddel	Synthetisch	Wordt van nature gevormd bij het roken of verhitten van eiwitrijke producten, maar commercieel verkregen uit methanol. Gebruikt tegen bacteriën.	Cosmetica
E242	Dimethylcarbonaat	Conserveermiddel	Synthetisch	Gebruikt bij de sterilisatie van frisranken op lage temperatuur.	Frisdrank
E249	Kaliumnitriet	Conserveermiddel	Natuurlijk	Komt van nature voor als mineraal. Is een wit poeder dat gebruikt wordt tegen bacterie die botulisme veroorzaakt.	Vlees- en visproducten
E250	Natriumnitriet	Conserveermiddel	Natuurlijk	Komt van nature voor als mineraal. Is een wit poeder dat gebruikt wordt tegen bacterie die botulisme veroorzaakt.	Vlees- en visproducten
E251	Natriumnitraat	Conserveermiddel	Natuurlijk	Komt van nature voor als mineraal en in vrijwel alle bladgroente. Is een wit poeder dat tevens kleurverlies in vlees tegengaat.	Kaas, pizza, vleeswaren, nootjes, pasta
E252	Kaliumnitraat	Conserveermiddel	Natuurlijk	Komt van nature voor als mineraal en in vrijwel alle bladgroente. Is een wit poeder dat tevens kleurverlies in vlees tegengaat.	Kaas, pizza, vleeswaren, pasta
E260	Azijnzuur	Conserveermiddel, geur- en smaakstof, buffer in zure producten	Natuurlijk	Komt van nature voor in vruchten en gefermenteerde producten. Wordt commercieel gemaakt door fermentatie van alcohol, suiker of melasse. Gebruikt tegen bacteriën en schimmels. Werkt het beste in zure producten.	Zeer veel (zure) producten, zoals brood, instant maaltijden, instant soep, crackers, vleesvervangers, snoep, pizza, vleesbereidingen, koekjes, sauzen
E261	Kaliumacetaat	Conserveermiddel, buffer	Natuurlijk	Ontstaat uit azijnzuur, dat van nature voorkomt in vruchten en gefermenteerde producten. Wordt commercieel gemaakt door fermentatie van alcohol, suiker of melasse.	Zeer veel

E262	Natriumacetaat	Conserveermiddel	Natuurlijk	Ontstaat uit azijnzuur, dat van nature voorkomt in vruchten en gefermenteerde producten. Wordt commercieel gemaakt door fermentatie van alcohol, suiker of melasse.	Zeer veel, zoals instant maaltijden, instant soep, crackers, pasta, pizza, vleesbereidingen,
E263	Calciumacetaat	Conserveermiddel, buffer	Natuurlijk	Ontstaat uit azijnzuur, dat van nature voorkomt in vruchten en gefermenteerde producten. Wordt commercieel gemaakt door fermentatie van alcohol, suiker of melasse. Met name gebruikt in brood om de groei van sporebevorderende bacteriën tegen te gaan.	Brood en bakkerijproducten
E270	Melkzuur	Conserveermiddel	Natuurlijk	Wordt van nature geproduceerd door melkzuurbacteriën in gefermenteerde producten, en in de dikke darm. Wordt commercieel geproduceerd door bacteriele fermentatie van zetmeel, aardappelen of melasse. Wordt met name gebruikt tegen gisten. Verbeterd de stevigheid van aardappelproducten en stabiliseert anti-oxidanten en pectines.	Zeer veel producten, zoals vleesvervangers, instant soep, toastjes, deegwaren, groenteconserven, fruitsap, mosterd, chips, dressing, vleesbereidingen, zachte kaas
E280	Propionzuur	Conserveermiddel	Natuurlijk	Van nature aanwezig in veel producten, in hogere concentraties in gefermenteerde producten. Wordt tevens gemaakt door bacteriën in de dikke darm. Met name gebruikt tegen schimmels. Berperkt gebruik vanwege sterke geur.	Brood en bakkerijproducten, koekjes, deegwaren, vlees en vleesproducten, pizza
E281	Natriumpropionaat	Conserveermiddel	Natuurlijk	Ontstaat uit propionzuur, dat van nature voorkomt in veel producten, in hogere concentraties in gefermenteerde producten, en tevens gemaakt wordt door bacteriën in de dikke darm. Met name gebruikt tegen schimmels.	Koekjes, brood

E282	Calciumpropionaat	Conserveermiddel	Natuurlijk	Ontstaat uit propionzuur, dat van nature voorkomt in veel producten, in hogere concentraties in gefermenteerde producten, en tevens gemaakt wordt door bacteriën in de dikke darm. Met name gebruikt tegen schimmels.	Brood, deegwaren, koekjes
E283	Kaliumpropionaat	Conserveermiddel	Natuurlijk	Ontstaat uit propionzuur, dat van nature voorkomt in veel producten, in hogere concentraties in gefermenteerde producten, en tevens gemaakt wordt door bacteriën in de dikke darm. Met name gebruikt tegen schimmels.	Bakkerijproducten
E284	Boorzuur	Voedingszuur	Natuurlijk	Is een natuurlijk zuur, dat commercieel gemaakt wordt uit boron. Stabiliseert de zuurgraad in producten en zit als sporenelement in vitaminepreparaten. Zit van nature in kleine hoeveelheden in drinkwater, groente, fruit en granen.	Kaviaar, farmaceutische preparaten, zalf, zeep
E285	Natriumtetraboraat	Voedingszuur	Natuurlijk	Iwordt gevormd uit boorzuur, dat een natuurlijk zuur is, dat commercieel gemaakt wordt uit boron. Stabiliseert de zuurgraad in producten en zit als sporenelement in vitaminepreparaten.	Kaviaar, farmaceutische preparaten, zalf, zeep
E290	Kooldioxide	Voedingszuur	Natuurlijk	Is een natuurlijk gas dat deel uitmaakt van de lucht om ons heen. Wordt tevens geproduceerd in het lichaam. Veroorzaakt het bruisende effect in frisdranken en als drijfges gebruikt in spuitbussen en gasverpakkingen.	Koolzuurhoudende dranken, mousse, spuitslagroom
E296	Appelzuur	Voedingszuur, kleurstabilisator, aroma	Natuurlijk	Komt van nature voor in aardappels, de meeste vruchten en groentes. Wordt commercieel gemaakt door chemische synthese.	Zeer veel, zoals instant maaltijden, crackers, sauzen, koekjes, snoep, chips, deegwaren, nootjes, kruiden en specerijen

E297	Fumaarzuur	Voedingszuur, stabilisator	Natuurlijk	Komt van nature voor in de meeste vruchten en groentes. Wordt commercieel gemaakt door chemische synthese of fermentatie van melasse. Vormt in bakpoeder een bron van koolzuur.	Zeer veel, zoals snoep
E300	Ascorbinezuur	Anti-oxidant, vitamine C, broodverbetermiddel	Natuurlijk	Van nature aanwezig in vrijwel alle groente en fruit, commercieel verkregen door bacteriële fermentatie van glucose.	Zeer veel, zoals groenteconserven, koekjes, ontbijtgranen, brood, vleesvervangers, jam, sauzen, fruitsap, snoep, yoghurt, pasta, fruitconserven, sportdrink, vleeswaren, pizza's
E301	Natriumascorbaat	Anti-oxidant, vitamine C, broodverbetermiddel	Natuurlijk	Van nature aanwezig in vrijwel alle groente en fruit, commercieel verkregen door bacteriële fermentatie van glucose. Gaat bruinkleurig van fruit tegen en voorkomt de vorming van nitrosamines in vlees.	Zeer veel, zoals pasta, vleeswaren, pizza, vleesbereidingen
E302	Calciumascorbaat	Anti-oxidant, vitamine C	Natuurlijk	Van nature aanwezig in vrijwel alle groente en fruit, commercieel verkregen door bacteriële fermentatie van glucose. Gaat bruinkleurig van fruit tegen en voorkomt de vorming van nitrosamines in vlees.	Veel
E304	Ascorbylpalmitaat	Anti-oxidant	Synthetisch	Is een combinatie van ascorbinezuur en palmitinezuur, een vetzuur verkregen uit vet. Wordt gebruikt in vette producten, met name olieën met vele onverzadigde vetzuren om deze te beschermen tegen ranzigheid. Beschermtevens de kleurstoffen E160 en E161 tegen zuurstof in producten.	Veel vet bevattende producten
E306	Tocopherolconcentraat	Anti-oxidant, vitamine E	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit plantaardige olieën die rijk zijn aan tocopherolen (vitamine E). Wordt gebruikt in vetrijke producten om ranzigheid tegen te gaan. Beperkt gebruik door sterke geur en smaak.	Dierlijke en plantaardige vetten en olieën, kaas, zeepen

E307	a-Tocopherol	Anti-oxidant, vitamine E	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit plantaardige olieën die rijk zijn aan tocopherolen (vitamine E), met name zonnebloemolie. Wordt gebruikt in vetrijke producten om ranzigheid tegen te gaan. Beperkt gebruik door sterke geur en smaak.	Dierlijke en plantaardige vetten en olieën, kaas, soepen
E308	gamma-Tocopherol	Anti-oxidant, vitamine E	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit plantaardige olieën die rijk zijn aan tocopherolen (vitamine E), met name sojaolie. Wordt gebruikt in vetrijke producten om ranzigheid tegen te gaan.	Dierlijke en plantaardige vetten en olieën, met name olijfolie
E309	delta- Tocopherol	Anti-oxidant, vitamine E	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit plantaardige olieën die rijk zijn aan tocopherolen (vitamine E), met name sojaolie. Wordt gebruikt in vetrijke producten om ranzigheid tegen te gaan. Beperkt gebruik door sterke geur en smaak.	Dierlijke en plantaardige vetten en olieën, soepen
E310	Propylgallaat	Anti-oxidant	Synthetisch	Wordt gemaakt uit propanol en galzuur (uit galappels). Wordt gebruikt in vetrijke producten om ranzigheid tegen te gaan.	Met name cosmetica
E311	Octylgallaat	Anti-oxidant	Synthetisch	Wordt gemaakt uit octanol en galzuur (uit galappels). Wordt gebruikt in vetrijke producten om ranzigheid tegen te gaan.	Olieën en vetten, margarine
E312	Dodecylgallaat	Anti-oxidant	Synthetisch	Wordt gemaakt uit lauryl alcohol en galzuur (uit galappels). Wordt gebruikt in vetrijke producten om ranzigheid tegen te gaan.	Olieën en vetten, margarine, soepen
E313	Thiodipropionzuur	Anti-oxidant	Synthetisch	Wordt gebruikt in vetrijke producten om ranzigheid tegen te gaan	Olieën en vetten, cosmetica
E314	Guaiac gum	Anti-oxidant	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit hars van tropische bomen	Cola
E315	Erythorbinezuur	Anti-oxidant	Synthetisch	Isomeer van vitamine C	Enkele, zoals groenteconserven, vleeswaren, deegwaren, vleesbereidingen
E316	Natriumerythorbaat	Anti-oxidant	Synthetisch	Wordt gemaakt van erythorbinezuur (E315).	Vleeswaren, deegwaren
E319	t-Butylhydrochinon	Anti-oxidant	Synthetisch	Wordt gebruikt om ranzigheid tegen te gaan in vetrijke producten.	Olieën en vetten

E320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Anti-oxidant	Synthetisch	Wordt gebruikt om ranzigheid tegen te gaan in vetrijke producten.	Veel vetrijke producten
E321	Butylhydroxytolueen (BHT)	Anti-oxidant	Synthetisch	Wordt gemaakt uit petroleum. Wordt gebruikt om ranzigheid tegen te gaan in vetrijke producten.	Veel vetrijke producten
E322	Lecithinen	Emulgator, stabilisator, verdikkingsmiddel	Natuurlijk	Lecithine is een onderdeel van de celwand van alle cellen. Wordt meestal gewonnen uit sojabonen, soms uit eidooier. Wordt met name gebruikt in mengsel van water en olie/vet, en om chocolade zachter te maken.	Zeer veel, zoals margarine, ontbijtgranen, snoep, speculaas, chips, kauwgom, roomijs, vleesvervangers, slagroom, rijstwafels, fruitsap, nootjes, diepvriesmaaltijden, pizza
E325	Natriumlactaat	Voedingszuur, buffer	Natuurlijk	Gemaakt uit melkzuur (E270). Wordt met name tegen gisten gebruikt. Het stabiliseert anti-oxidanten en pectines en voorkomt uitdroging.	Kaas, snoep, ijs, vlaavulling, vruchten op sap, soep
E326	Kaliumlactaat	Voedingszuur, buffer	Natuurlijk	Gemaakt uit melkzuur (E270). Wordt met name tegen gisten gebruikt. Het stabiliseert anti-oxidanten en pectines en voorkomt uitdroging.	Kaas, snoep, ijs, vlaavulling, vruchten op sap, soep
E327	Calciumlactaat	Voedingszuur, buffer	Natuurlijk	Gemaakt uit melkzuur (E270). Wordt met name tegen gisten gebruikt. Het versterkt de structuur van groente, fruit en aardappelen tijdens verwerking.	Room, kaas, ijs, soep, bakpoeder, fruitsap, jam, koekjes, chips
E330	Citroenzuur	Voedingszuur, buffer, aroma	Natuurlijk	Citroenzuur komt van nature voor in iedere cel, in grote concentraties in o.a. citrusvruchten, kiwi, aardbei. Wordt commercieel gemaakt door fermentatie van melasse door schimmel. Het versterkt de werking van ant-oxidanten, voorkomt bruinkleuring van fruit en producten met vruchten, en versterkt de gel in jams en marmelades.	Zeer veel, zoals vleesvervangers, yoghurt, margarine, sauzen, kauwgom, pasta, kaas, koffie, vleesbereidingen

E331	Natriumcitraat	Voedingszuur, buffer, aroma	Natuurlijk	Gemaakt uit citroenzuur (E330). Het versterkt de werking van ant-oxidanten, voorkomt bruinkleuring van fruit en producten met vruchten, en versterkt de gel in jams en marmelades.	Zeer veel, zoals deegwaren, graanrepen, pasta, pizza, snoep, kwark, koffie, vleeswaren
E332	Kaliumcitraat	Voedingszuur, buffer	Natuurlijk	Gemaakt uit citroenzuur (E330). Wordt gebruikt als buffer bij overmatig maagzuur, bindt metalen en is een voedingsbron voor gisten bij gefermenteerde producten.	Zeer veel, vooral zoutarme producten
E333	Calciumcitraat	Voedingszuur, buffer	Natuurlijk	Gemaakt uit citroenzuur (E330). Wordt naast zijn bufferfunctie ook gebruikt om metalen te binden, en om de stevigheid van ingeblikte groenten te verbeteren. Is slecht oplosbaar, daarom weinig toegepast.	Compote, jam, yoghurt
E334	Wijnsteenzuur	Voedingszuur, buffer, kleurstabilisator, s maakversterker	Natuurlijk	Is van nature aanwezig in veel fruit, met name druiven, Wordt commercieel gewonnen uit afval van de wijnindustrie.	Zeer veel, vooral snoep, frisdrank, wijn, jam
E335	Natriumtartraat	Voedingszuur, buffer, anti-oxidant	Natuurlijk	Gemaakt van wijnsteenzuur (E334).	Zeer veel, vooral snoep, jam, worst
E336	Kaliumtartraat	Voedingszuur, buffer, anti-oxidant, rijsmiddel in bakpoeder, emulgator	Natuurlijk	Gemaakt van wijnsteenzuur (E334).	Zeer veel, vooral snoep en bakwaren
E337	Kaliumnatriumtartraat	Voedingszuur, buffer, anti-oxidant, stabilisator, emulgator	Natuurlijk	Gemaakt van wijnsteenzuur (E334).	Zeer veel, vooral vlees en kaas

E338	Fosforzuur	Zuurteregelaar, anti-oxidant	Natuurlijk	Van nature aanwezig in veel groente en fruit. Wordt commercieel gemaakt uit fosfaaterts. Tevens als functie het binden van metalen, en het verbeteren van de zoutindringing bij het pekelen van vlees.	Zeer veel, vooral cola, vlees en kaasproducten
E339	Natriumorthofosfaten	Zuurteregelaar, anti-klontermiddel in poeders	Natuurlijk	Gemaakt van fosforzuur (E338). Versterkt de werking van anti-oxidanten, bindt metalen, en voorkomt uitdroging.	Zeer veel, zoals koekjes, pasta, sauzen, kaas, vleesbereidingen
E340	Kaliumorthofosfaten	Zuurteregelaar, anti-klontermiddel in poeders	Natuurlijk	Gemaakt van fosforzuur (E338). Versterkt de werking van anti-oxidanten, bindt metalen, en voorkomt uitdroging.	Zeer veel, zoals pasta, frisdrank, yoghurt, koffie, chips
E341	Calciumorthofosfaten	Zuurteregelaar, anti-klontermiddel, broodverbeteraar	Natuurlijk	Gemaakt van fosforzuur (E338). Het bindt ook metalen, versterkt de werking van anti-oxidanten, versterkt de structuur van ingeblikte groente, en wordt gebruikt als schuurmiddel in tandpasta.	Zeer veel, zoals yoghurt, ontbijtgranen, vleesvervangers, koekjes, kauwgom, groenteconserven, frisdrank
E343	Magnesiumorthofosfaten	Zuurteregelaar, anti-klontermiddel, broodverbeteraar	Natuurlijk	Gemaakt van fosforzuur (E338). Het bindt ook metalen, versterkt de werking van anti-oxidanten, versterkt de structuur van ingeblikte groente, en wordt gebruikt als schuurmiddel in tandpasta.	Zeer veel
E350	Natriummalaat	Buffer, smaakstof	Natuurlijk	Gemaakt van appelzuur (E296).	Zeer veel
E351	Kaliummalaat	Buffer, smaakstof	Natuurlijk	Gemaakt van appelzuur (E296).	Ijs, kroketten, kaassouflés
E352	Calciummalaat	Verdikkingsmiddel, aroma	Natuurlijk	Gemaakt van appelzuur (E296).	Ijs, kroketten, kaassouflés, jam
E353	Metawijnsteenzuur	Zuurteregelaar, metaalbinder	Natuurlijk	Wordt gevormd uit glucose, bij de bereiding van rietsuiker.	Wijn, vruchtensap
E354	Calciumtartraat	Zuurteregelaar, conserveermiddel	Natuurlijk	Gemaakt van wijnsteenzuur (E334).	Vis, fruitconserven, farmaceutica
E355	Adipinezuur	Zuurteregelaar, aroma	Natuurlijk	Komt van nature voor in bieten- en suikerrietsap.	Zeer veel
E356	Natriumadipaat	Zuurteregelaar	Natuurlijk	Gemaakt van adipinezuur (E355).	Kruidenzouten
E357	Kaliumadipaat	Zuurteregelaar	Natuurlijk	Gemaakt van adipinezuur (E355).	Kruidenzouten voor zoutarme producten

E363	Barnsteenzuur	Zuurteregelaar, aromaversterker	Natuurlijk	Komt van nature voor in vrijwel alle groente en fruit. Wordt commercieel gemaakt uit azijnzuur.	Snoepgoed, bakkerijproducten
E365	Natriumfumaraat	Zuurteregelaar	Natuurlijk	Gemaakt van fumaarzuur (E297).	Snoepgoed, bakkerijproducten, bakpoeder
E370	Delta-lacton	Zuurteregelaar, aroma	Synthetisch	Wordt synthetisch gemaakt van hydroxyheptaanzuur.	Kokos-, noot- en vanillearoma
E375	Nicotinezuur	Anti-oxidant, kleurbeschermer	Natuurlijk	Komt van nature voor in allerlei producten. Wordt commercieel gemaakt van nicotine.	Brood, graanproducten
E380	Ammoniumcitraat	Zuurteregelaar, buffer, emulgator	Natuurlijk	Gemaakt van citroenzuur (E330).	Bonbons, smeerkaas
E381	Ammoniumferricitraten	Antiklontermiddel	Synthetisch	Mengsel van ammonium, ijzer en citroenzuur (E330).	Zout, zuigelingenvoeding, voedingssupplementen
E385	EDTA	Metaalbinder, stabilisator	Synthetisch		Zeer veel
E386	Natrium EDTA	Metaalbinder, stabilisator	Synthetisch		Zeer veel
E387	Oxystearine	Metaalbinder, stabilisator	Synthetisch	Mengsel van glyceriden van stearinezuur en andere vetzuren. Gebruikt om kristallisatie in olie en vet te voorkomen.	Olieën en vetten, suiker, gistproducten
E388	Thiodipropionzuur	Anti-oxidant	Synthetisch		Olieën en vetten, cosmetica
E400	Alginezuur	Verdikkingsmiddel, emulgator	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit zeewier.	Zeer veel, zoals koekjes, margarine, vleesvervangers
E401	Natriumalgiinaat	Verdikkingsmiddel, emulgator	Natuurlijk	Gemaakt uit alginezuur (E400).	Zeer veel, zoals koekjes, margarine, vleesvervangers
E402	Kaliumalgiinaat	Verdikkingsmiddel, emulgator	Natuurlijk	Gemaakt uit alginezuur (E400).	Zeer veel, met name zoutarme producten
E403	Ammoniumalgiinaat	Verdikkingsmiddel, emulgator	Natuurlijk	Gemaakt uit alginezuur (E400).	Frisdrank, levensmiddelenkleurstoffen, glazuur
E404	Calciumalgiinaat	Verdikkingsmiddel, emulgator	Natuurlijk	Gemaakt uit alginezuur (E400). Voorkomt tevens ijsvorming in diepvriesproducten.	IJs, diepvriesgebak
E405	Propyleenglycolalgiinaat	Verdikkingsmiddel, emulgator	Synthetisch	Gemaakt van propyleenglycol en alginezuur (E400).	IJs, snoep, dressing

E406	Agar	Verdikkingsmiddel, stabilisator	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit zeewier.	Zeer veel, zoals yoghurt, vleesvervangers, snoep
E407	Carrageen	Verdikkingsmiddel, stabilisator	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit zeewier.	Zeer veel, zoals vleesvervangers, room, koekjes, snoep, kaas
408	Furcelleran	Verdikkingsmiddel, stabilisator, emulgator	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit zeewier.	Producten voor diabetici
E410	Johannesbroodpitmeel	Verdikkingsmiddel, stabilisator, emulgator	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit de carobboom.	Zeer veel, zoals yoghurt, koekjes, vleesvervangers, sauzen
E411	Havergom	Verdikkingsmiddel	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit haver.	Wordt vrijwel niet gebruikt.
E412	Guargom	Verdikkingsmiddel, stabilisator, emulgator	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit de guarstruik.	Zeer veel, zoals sauzen, frisdrank, yoghurt, deegwaren, koekjes, diepvriesmaaltijden
E413	Tragacanth	Verdikkingsmiddel, stabilisator, emulgator	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit een boom.	Zeer veel
E414	Arabische Gom	Verdikkingsmiddel	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit Acacia-bomen.	Zeer veel, zoals koekjes, frisdrank, snoep, vleesbereidingen
E415	Xanthaangom	Verdikkingsmiddel, stabilisator, emulgator	Natuurlijk	Wordt gemaakt door een bacterie uit suiker en melasse.	Zeer veel, zoals mosterd, vleesvervangers, wafels, sauzen, brood
E416	Karayagom	Verdikkingsmiddel, stabilisator, emulgator	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit een boom.	Zeer veel
E417	Taragom	Verdikkingsmiddel, stabilisator, emulgator	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit de zaden van de Taraboom.	Zeer veel
E418	Gellangom	Verdikkingsmiddel, stabilisator, emulgator	Natuurlijk	Wordt gemaakt door een bacterie uit zetmeel.	Zeer veel, zoals yoghurt en snoep

E420	Sorbitol	Stabilisator, laag-energetisch zoetmiddel, vulmiddel	Natuurlijk	Is een suiker-alcohol die van nature voorkomt in fruit, zoals appels, kersen, druiven, pruimen. Wordt commercieel gemaakt uit druivensuiker (glucose).	Zeer veel zoals koekjes, snoep, ijs, pepermunt
E421	Mannitol	Laag-energetische zoetstof, vulmiddel, antiklontermiddel	Natuurlijk	Is een suiker-alcohol die van nature voorkomt in allerlei planten, zoals coniferen, zeewier en paddestoelen. Wordt commercieel gemaakt uit druivensuiker (glucose).	Zeer veel, zoals snoep en kauwgom
E422	Glycerol	Laag-energetische zoetstof, anti-uitdroging	Natuurlijk Synthetisch	Is een suiker-alcohol dat een natuurlijk onderdeel van vetten vormt. Wordt commercieel gewonnen uit propeen of door bacteriële fermentatie van suikers.	Zeer veel (bakkerij)producten
430	Polyoxyleen-8-stearaat	Emulgator	Synthetisch	Wordt gemaakt uit oxyethyleen-diolethers en stearinezuur.	Sauzen en cosmetica
E431	Polyoxyethyleen (40) stearaat	Emulgator	Synthetisch	Wordt gemaakt uit oxyethyleen-diolethers en stearinezuur.	Pudding en bakkerijproducten
E432	Polyoxyethyleen-20-sorbitaan monolauraat	Emulgator	Synthetisch	Wordt gemaakt uit ethyleenoxide, sorbitol en laurinezuur.	IJs, frisdrank
E433	Polyoxyethyleen-20-sorbitaan mono-oleaat	Emulgator	Synthetisch	Wordt gemaakt uit ethyleenoxide, sorbitol en oliezuur.	Zeer veel
E434	Polyoxyethyleen-20-sorbitaan monopalmitaat	Emulgator	Synthetisch	Wordt gemaakt uit ethyleenoxide, sorbitol en palmitinezuur.	Cakes
E435	Polyoxyethyleen-20-sorbitaan monostearaat	Emulgator	Synthetisch	Wordt gemaakt uit ethyleenoxide, sorbitol en stearinezuur.	Zeer veel
E436	Polyoxyethyleen-20-sorbitaan tristearaat	Emulgator, anti-schuimmiddel	Synthetisch	Wordt gemaakt uit ethyleenoxide, sorbitol en stearinezuur.	Zeer veel

E440	Pectine	Verdikkingsmiddel, emulgator, stabilisator	Natuurlijk	Polysacharide dat van nature voorkomt in vrijwel alle soorten fruit, vooral appels en sinaasappels. Wordt commercieel gewonnen uit de pulp van appels en sinaasappels, bij het maken van sap.	Marmelade, jam, geleisuiker, vruchtenmoes, sauzen
441	Gelatine	Verdikkingsmiddel, geleermiddel, bindmiddel	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit slachtafval, met name beenderen en huid. Vormt bij lage temperaturen een gel, en wordt daarom alleen gebruikt in producten die niet verhit worden..	Divers
E442	Ammoniumfosfatiden	Emulgator, stabilisator	Synthetisch	Wordt commercieel gemaakt uit ammonia en vetzuren, vooral uit koolzaadolie en rapzaadolie.	Chocoladeproducten
E444	Sucroseacetaatibutyraat	Emulgator, stabilisator, zuurteregelaar	Synthetisch		Divers
E445	Glycerolsters van houthars	Emulgator, verdikkingsmiddel, stabilisator	Synthetisch	Wordt gemaakt uit houthars.	Divers
E450	Di- en polyfosfaten	Buffer, emulgator, metaalbinder, anti-verkleuring, broodverbetermiddel, calciumbron	Synthetisch	Worden commercieel gewonnen uit de carbonaten van de verschillende zouten en fosforzuur.	Zeer veel, zoals koekjes, sauzen, vleesvervangers
E451	Trifosfaten	Buffer, stabilisator, emulgator	Synthetisch	Worden commercieel gewonnen uit de carbonaten van de verschillende zouten en fosforzuur. Ze bevorderen ook de waterbinding.	Zeer veel, zoals sauzen, pizza, vleesbereidingen
E459	Beta-cyclodextrin	Verdikkingsmiddel	Synthetisch		
E452	Polyfosfaten	Stabilisator, emulgator, metaalbinder	Synthetisch	Worden commercieel gewonnen uit de carbonaten van de verschillende zouten en fosforzuur. Ze bevorderen ook de waterbinding en verminderen uitdroging.	Zeer veel, zoals sauzen, diepvriesmaaltijden, koffie

E460	Cellulose	Verdikkingsmiddel, vulmiddel, voedingsvezel, anti-klontermiddel, emulgator	Natuurlijk	Is een polysachharide die van nature voorkomt in hout en planten. Wordt commercieel gewonnen uit hout.	Zeer veel, zoals zoetstof, koekjes, koffie, snacks
E461	Methylcellulose	Verdikkingsmiddel, vulmiddel, voedingsvezel, anti-klontermiddel, emulgator	Semi-synthetisch	Wordt gemaakt uit cellulose (E460).	Zeer veel, zoals snacks, deegwaren, vleesvervangers
E462	Ethylcellulose	Verdikkingsmiddel, vulmiddel, voedingsvezel, anti-klontermiddel, emulgator	Semi-synthetisch	Wordt gemaakt uit cellulose (E460).	Zeer weinig
E463	Hydroxypropylcellulose	Verdikkingsmiddel, vulmiddel, voedingsvezel, anti-klontermiddel, emulgator	Semi-synthetisch	Wordt gemaakt uit cellulose (E460).	Zeer veel
E464	Hydroxypropylmethylcellulose	Verdikkingsmiddel, vulmiddel, voedingsvezel, anti-klontermiddel, emulgator	Semi-synthetisch	Wordt gemaakt uit cellulose (E460), maar heeft een veel betere oplosbaarheid dan cellulose zelf.	Zeer veel, zoals brood, snacks
E465	Methylethylcellulose	Verdikkingsmiddel, vulmiddel, voedingsvezel, anti-klontermiddel, emulgator	Semi-synthetisch	Wordt gemaakt uit cellulose (E460), maar heeft een veel betere oplosbaarheid dan cellulose zelf.	Zeer veel
E466	Carboxymethylcellulose	Verdikkingsmiddel, vulmiddel, voedingsvezel, anti-klontermiddel, emulgator	Semi-synthetisch	Wordt gemaakt uit cellulose (E460), maar heeft een veel betere oplosbaarheid dan cellulose zelf.	Veel, zoals deegwaren, koffie, koekjes

E468	Vernet natriumcarboxymethylcellulose	Verdikkingsmiddel, vulmiddel, voedingsvezel, anti-klontermiddel, emulgator	Semi-synthetisch	Wordt gemaakt uit cellulose (E460).	Veel
E469	Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose	Verdikkingsmiddel, vulmiddel, voedingsvezel, anti-klontermiddel, emulgator	Semi-synthetisch	Wordt gemaakt uit cellulose (E460).	Veel
E470	Vetzuurzouten	Emulgator, stabilisator	Natuurlijk	Het zijn zouten van natuurlijke vetzuren, meestal plantaardig en dan met name stearine-, palmitine-, olie- en myristinezuur.	Zeer veel, zoals koekjes, kauwgom, frisdrank
E471	Mono- en diglyceriden	Emulgator, stabilisator	Semi-synthetisch	Worden gemaakt uit glycerol en natuurlijke vetzuren.	Zeer veel, zoals deegwaren, roomijs, snacks
E472	Esters van mono- en diglyceriden	Emulgator, stabilisator	Semi-synthetisch	Het zijn esters van synthetische vetten, meestal plantaardig vet.	Zeer veel, zoals koekjes, snacks, vleesvervangers
E473	Suikeresters van vetzuren	Emulgator, stabilisator	Semi-synthetisch	Zijn een combinatie van suikers en semi-synthetische vetten.	Zeer veel, zoals koekjes, snoep, sauzen
E474	Suikerglyceriden	Emulgator, stabilisator	Semi-synthetisch	Zijn een combinatie van suikers en natuurlijke vetten, meestal plantaardig vet.	Zeer veel
E475	Polyglycerolesters van vetzuren	Emulgator, stabilisator	Semi-synthetisch	Zijn een combinatie van glycerol en natuurlijke vetzuren, meestal plantaardig vet.	Bakkerijproducten
E476	Polyglycerolpolyricinol-eaat	Emulgator, stabilisator	Semi-synthetisch	Is een combinatie van glycerol met vetten uit wonderolie, afkomstig van een boom.	Bakkerijproducten
E477	Propyleenglycolesters van vetzuren	Emulgator, stabilisator	Semi-synthetisch	Zijn een combinatie van vetzuren en propaandiol. Meestal worden plantaardige vetten gebruikt, met name stearine-, palmitine-, olie- en myristinezuur.	Bakkerijproducten
E478	Mengsel van glycerol-en propyleenglycolesters met melkzuur en vetzuren	Emulgator, stabilisator	Semi-synthetisch	Is een combinatie van melkzuur, glycerol, vetzuren en propaandiol. Meestal worden plantaardige vetten gebruikt, met name stearine-, palmitine-, olie- en myristinezuur.	Bakkerijproducten

E479	Veresterde sojaolie	Emulgator, stabilisator	Semi-synthetisch	Wordt gemaakt door het verwarmen van sojaolie met vrije vetzuren. Meestal worden plantaardige vetten gebruikt, met name stearine-, palmitine-, olie- en myristinezuur.	Bakkerijproducten
480	Dioctylnatriumsulfosuccinaat	Emulgator	Synthetisch		Bakkerijproducten, farmaceutische preparaten
E481	Natriumstearoyllactaat	Emulgator	Semi-synthetisch	Wordt gemaakt uit melkzuur en stearinezuur.	Bakkerijproducten
E482	Calciumstearoyllactaat	Emulgator	Semi-synthetisch	Wordt gemaakt uit melkzuur en stearinezuur.	Bakkerijproducten
E483	Stearyltraaat	Emulgator, stabilisator	Semi-synthetisch	Wordt gemaakt uit wijnsteenzuur en stearinezuur.	Bakkerijproducten
484	Stearylcitraat	Emulgator, stabilisator	Semi-synthetisch	Wordt gemaakt uit citroenzuur en stearinezuur.	Bakkerijproducten
E490	Propyleenglycol	Oplosmiddel voor antioxidanten en geur- en smaakstoffen	Synthetisch	Wordt gemaakt uit propyleen, uit aardolie.	Divers
E491	Sorbitaanmonostearaat	Emulgator, stabilisator	Semi-synthetisch	Wordt gemaakt uit sorbitol en stearinezuur.	Divers
E492	Sorbitaantristearaat	Emulgator, stabilisator	Semi-synthetisch	Wordt gemaakt uit sorbitol en stearinezuur.	Divers
E493	Sorbitaanmonolauraat	Emulgator, stabilisator	Semi-synthetisch	Wordt gemaakt uit sorbitol en laurinezuur.	Divers
E494	Sorbitaanmono-oleaat	Emulgator, stabilisator	Semi-synthetisch	Wordt gemaakt uit sorbitol en oliezuur.	Divers
E495	Sorbitaanmonopalmitaat	Emulgator, stabilisator	Semi-synthetisch	Wordt gemaakt uit sorbitol en palmitinezuur.	Divers
E500	Natriumcarbonaat	Base, zuurteregelaar, rijsmiddel, stabilisator	Natuurlijk	Is een natuurlijk mineraal dat gewonnen wordt uit steenzout of zeewater. Is een basische stof, pH > 7.	Zeer veel, zoals koekjes, vleesvervangers, snacks

E501	Kaliumcarbonaat	Base, zuurteregelaar, rijsmiddel, stabilisator	Natuurlijk	Wordt gemaakt uit kaliumchloride, dat een natuurlijk mineraal is. Is een basische stof.	Zeer veel, zoals koekjes, vleesvervangers, snacks
E503	Ammoniumcarbonaat	Base, zuurteregelaar, rijsmiddel	Natuurlijk	Wordt gemaakt uit ammoniumsulfaat en calciumcarbonaat, wat natuurlijke mineralen zijn. Is een basische stof.	Zeer veel, zoals koekjes, chips
E504	Magnesiumcarbonaat	Base, antiklontermiddel, zuurteregelaar	Natuurlijk	Is een natuurlijk mineraal, maar wordt ook gemaakt uit magnesiumhydroxide. Is een basische stof.	Zeer veel, zoals fruitsap, roomijs
E505	Ferrocabonaat	Zuurteregelaar, ijzersupplement	Natuurlijk	Is een natuurlijk mineraal.	Met name als ijzersupplement in levensmiddelen en farmaceutische preparaten
E507	Zoutzuur	Zuurteregelaar	Natuurlijk	Komt van nature voor in de maag (maagzuur), en wordt geproduceerd uit zout en zwavelzuur.	Kaas, bier
E508	Kaliumchloride	Vervanger van keukenzout (natriumchloride)	Natuurlijk	Komt van nature voor in zeezout en steenzout.	Veel zout- of natriumarme producten
E509	Calciumchloride	Zuurteregelaar, metaalbinder	Natuurlijk	Komt van nature voor in zeezout en steenzout. Het versterkt ook de stevigheid van groente en fruit, en vormt een calciumbron in voedingssupplementen.	Zeer veel
E510	Ammoniumchloride	Zuurteregelaar, smaakstof	Natuurlijk	Komt van nature voor in zeezout en steenzout. Wordt commercieel gemaakt uit ammoniak en zoutzuur. Dient ook als voedingsbron voor gist in gefermenteerde producten, zoals brood. Beperkte toepassing vanwege beperkte smaak.	Zeer veel
E511	Magnesiumchloride	Zuurteregelaar	Natuurlijk	Komt van nature voor in zeezout en steenzout. Wordt commercieel gemaakt uit magnesiumammoniumchloride en zoutzuur.	Blik- en glasgroenten
E512	Tinchloride	Anti-oxidant, stabilisator	Natuurlijk	Wordt gemaakt uit tinerts en zoutzuur.	Ingeblikte bonen en asperges

E513	Zwavelzuur	Zuur, zuurteregelaar	Natuurlijk	Wordt gemaakt uit zwaveldioxide, zuurstof en water.	Bier, kazen
E514	Natriumsulfaat	Vulmiddel, stabilisator	Natuurlijk	Is een natuurlijk zout, maar wordt commercieel gemaakt uit zwavelzuur en zout.	Kauwgom, kleurstoffen
E515	Kaliumsulfaat	Zoutvervanger	Natuurlijk	Is een natuurlijk zout, maar wordt commercieel gemaakt uit zwavelzuur en kaliumzouten. Wordt ook gebruikt bij de bereiding van bier in het bronwater.	Bier, dieetzout
E516	Calciumsulfaat	Metaalbinder, stabilisator	Natuurlijk	Is een natuurlijk zout, maar wordt commercieel gemaakt uit zwavelzuur en calciumzouten. Dient ook als voedingsbron voor gist in gefermenteerde producten, zoals brood.	Divers
E517	Ammoniumsulfaat	Stabilisator, buffer, broodverbetermiddel	Natuurlijk	Is een natuurlijk zout, maar wordt commercieel gemaakt uit zwavelzuur en ammoniumzouten.	Brood en banketproducten
E518	Magnesiumsulfaat	Voedingssupplement	Natuurlijk	Is een natuurlijk zout, maar wordt commercieel gemaakt uit zwavelzuur en magnesiumzouten. Het verstevigt ook de structuur van ingeblikte groenten	Bier, groenteconserven, voedingssupplementen
E520	Aluminiumsulfaat	Klaringsmiddel	Natuurlijk	Is een natuurlijk zout. Het bevordert het neerslaan van eiwitten, onder andere bij de bierbereiding, en verstevigt de structuur groenten tijdens bereiding.	Bier, eiwit, zoetzure producten, deodorant
E521	Aluminiumnatriumsulfaat	Zuurteregelaar, bleekmiddel voor meel	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit aluminiumsulfaat. Verstevigt ook de structuur van groenten tijdens bereiding.	Meel, kaas, snoep
E523	Aluminiumammoniumsulfaat	Kleurstabilisator	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit aluminiumsulfaat. Het wordt tevens gebruikt als zuur in bakpoeder voor producten die op hoge temperatuur worden gebakken.	Industrieel bakpoeder

E524	Natronloog	Zuurteregelaar	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit zout. Is een sterk basische stof. Wordt tevens gebruikt bij de bereiding van caramel, om groene olijven zwart te maken, en bij het industrieel schillen van fruit.	Veel, zoals bakwaren, cacao-producten, zwarte olijven en koffiëcreamer
E525	Kaliumhydroxyde	Zuurteregelaar	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit het zout kaliumchloride. Is een sterk basische stof. Wordt tevens gebruikt bij de bereiding van caramel, om groene olijven zwart te maken, en bij het industrieel schillen van fruit.	Bakwaren, zwarte olijven, en de kleurstof annatto (E160b).
E526	Calciumhydroxide	Structuurversteviger, zuurteregelaar	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit het zout calciumoxide. Is een sterk basische stof. Wordt gebruikt om de zuurgraad in diepvriesproducten constant te houden, en het versterkt de structuur van groenten tijdens behandeling.	Wijn, cacao-producten, kaas, muskaatnoten, zoete diepvriesproducten, gedroogde vis
E527	Ammoniumhydroxide	Zuurteregelaar	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit ammoniakgas en water. Is een sterk basische stof. Wordt ook gebruikt bij de productie van caramel.	Ei- en cacao-producten, kleurstoffen
E528	Magnesiumhydroxide	Zuurteregelaar	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit diverse mineralen die magnesium bevatten. Is een sterk basische stof. Wordt ook gebruikt bij de productie van kaas om stremsel te versterken, en om de kleur van ingeblikte groente te behouden.	Kaas, ingeblikte groenten
E529	Calciumoxide	Zuurteregelaar	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit kalksteen. Wordt in bakwaren gebruikt als stabilisator en groeibevorderaar voor gist. Ook gebruikt bij de suikerbereiding en het maken van vleesworsten.	Cacao, deegwaren, worst
E530	Magnesiumoxide	Antiklontermiddel, zuurteregelaar	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit diverse mineralen die magnesium bevatten.	Cacao-producten, deegwaren
E535	Natriumferrocyanide	Antiklontermiddel, metaalbinder	Synthetisch	Wordt gemaakt uit waterstofferrocyanide en natriumhydroxide. Wordt weinig gebruikt vanwege de sterke gele kleur.	Zout

E536	Kaliumferrocyanide	Antiklontermiddel	Synthetisch	Wordt gemaakt uit waterstofferrocyanide en kaliumhydroxide. Het verwijdert koper uit rosé en rode wijn, welke gebruikt wordt om schimmels te weren van de druiven.	Zout
537	Ferrihexacyanomanganaat	Antiklontermiddel	Synthetisch	Wordt gemaakt uit waterstofmangaancyanide en ijzerhydroxide.	Salmiak
E538	Calciumferrocyanide	Antiklontermiddel	Synthetisch	Wordt gemaakt uit waterstofferrocyanide en calciumhydroxide.	Dieetzout
539	Natriumthiosulfaat	Anti-oxidant	Synthetisch	Wordt met name gebruikt om bruinkleuring van aardappels tegen te gaan.	Frietjes, aardappelproducten
E541	Natriumaluminiumfosfaat	Rijsmiddel, emulgator	Synthetisch	Wordt gemaakt uit fosfoszuur, aluminium en natriumhydroxide. Er zijn twee vormen van , een zure en een basische. De basische vorm die als emulgator bij de bereiding van smeerkaas. De zure vorm wordt gebruikt in bakpoeder bij producten met een lange baktijd.	Bakwaren, smeerkaas
542	Beendermeel (fosfaat)	Antiklontermiddel, emulgator, vochtbinder	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit de botten van dieren.	Rietsuiker, cosmetica
543	Natriumcalciumpolyfosfaat	Emulgator, stabilisator	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit natrium- en calciumfosfaat.	Smeerkaas, diepvriesgebak
544	Calciumpolyfosfaat	Emulgator, stabilisator	Natuurlijk	Wordt verkregen door verhitting van calciumfosfaat.	Smeerkaas
545	Ammoniumpolyfosfaat	Emulgator, stabilisator	Natuurlijk	Wordt verkregen door verhitting van ammoniumwaterstoffosfaat. Wordt tevens gebruikt als voedingsstof voor gist, en om water te binden.	Smeerkaas, bevroren gevogelte
546	Magnesiumpyrofosfaat	Emulgator, stabilisator	Natuurlijk	Wordt verkregen door verhitting van magnesiumfosfaat.	Smeerkaas

550	Natriumsilicaten	Antiklontermiddel	Natuurlijk	Worden verkregen door verhitting van siliciumdioxide (kwarts, zand) en natriumcarbonaat. Wordt ook gebruikt als drager voor aroma, het conserveren van eieren, en het mechanisch schillen van perziken.	Eieren, vanillepoeder, perziken in blik
E551	Siliciumdioxide	Antiklontermiddel, ontschuimingsmiddel, klaringsmiddel	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit zand.	Wijn, bier, instant soep, instant maaltijden
E552	Calciumsilicaat	Antiklontermiddel, antikleefmiddel (rijst)	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit kalksteen en een speciale zandsoort.	Veel
E553	Magnesiumsilicaat	Antiklontermiddel, vulmiddel, coating	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit het mineraal sepioliet of kalksteen, of verkregen uit natriumsilicaat en magnesiumsulfaat	Veel, ook cosmetica
E554	Aluminiumnatriumsilicaat	Antiklontermiddel	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit verschillende mineralen.	Veel
E555	Aluminiumkaliumsilicaat	Antiklontermiddel	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit verschillende mineralen. Echter weinig toegepast.	Divers
E556	Aluminiumcalciumsilicaat	Antiklontermiddel	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit verschillende mineralen. Echter weinig toegepast.	Divers
557	Zinksilicaat	Antiklontermiddel	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit het mineraal willemit, of uit zinkoxide en siliciumoxide. Wordt echter nauwelijks toegepast.	Divers
E558	Bentoniet	Antiklontermiddel, emulgator, klaringsmiddel	Natuurlijk	Is een van nature voorkomende vulkanische klei.	Vruchtensappen, geur- en smaakstoffen, cosmetica
E559	Kaolin	Antiklontermiddel, drager voor aroma's	Natuurlijk	Is een witte klei die ontstaat uit mineralen die aluminium bevatten.	Oploskoffie, melkpoeder, geur- en smaakstoffen, cosmetica, medicijnen (zoals maagzuurremmers)
E570	Stearinezuur	Antiklontermiddel, weekmaker (kauwgom), aroma	Natuurlijk	Wordt commercieel meestal uit katoenzaadolie gewonnen.	Koekjes, bakwaren, kauwgom, boteraroma, cosmetica, medicijnen

571	Ammoniumstearaat	Antiklontermiddel, antischuimmiddel	Natuurlijk	Wordt gemaakt van stearinezuur (E570).	Bietsuiker, cosmetica (dagcreme)
572	Magnesiumstearaat	Antiklontermiddel, emulgator	Natuurlijk	Wordt gemaakt van stearinezuur (E570).	Suikergoed, cosmetica (babypoeders) en medicijnen
573	Aluminiumstearaat	Antiklontermiddel, emulgator, weekmaker (kauwgom)	Natuurlijk	Wordt gemaakt van stearinezuur (E570).	Kauwgom, oploskoffie
E574	Gluconzuur	Metaalbinder	Natuurlijk Synthetisch	Wordt met behulp van schimmels gemaakt uit suiker, of synthetisch.	Vruchtensappen, puddingpoeder
E575	D-glucono-1, 5-lacton	Metaalbinder	Natuurlijk Synthetisch	Wordt met behulp van bacteriën gemaakt uit suiker, of synthetisch. Voorkomt kalk- of magnesiaanslag in apparatuur.	Veel, zoals snacks, koekjes
E576	Natriumgluconaat	Metaalbinder, voedingsstof (gist)	Natuurlijk	Wordt gemaakt van gluconzuur (E574).	Divers
E577	Kaliumgluconaat	Metaalbinder, voedingsstof (gist)	Natuurlijk	Wordt gemaakt van gluconzuur (E574).	Puddingpoeders
E578	Calciumgluconaat	Antiklontermiddel, structuurversteviger	Natuurlijk	Wordt gemaakt van gluconzuur (E574).	Puddingpoeders, ingeblikte groenten
E579	Ferrogluconaat	Kleurstof, ijzervervanger	Natuurlijk	Wordt gemaakt van gluconzuur (E574).	Olijven, voedings supplement
E585	Ferrolactaat	Ijzervervanger	Synthetisch	Wordt gemaakt van melkzuur (E270).	Zuigelingenvoeding
E620	Glutaminezuur	Smaakversterker	Natuurlijk	Is een aminozuur dat van nature voorkomt in eiwitten. Komt van nature veel voor in oude kaas, moedermelk, tomaten en sardientjes. Wordt commercieel gemaakt door bacteriële fermentatie van melasse, of door afbraak van plantaardig eiwit, met name gluten en soja-eiwit. Het is een bestanddeel van Ve-tsin (Chinees kruid). Heeft een speciale umami-smaak.	Zeer veel
E621	Natriumglutamaat	Smaakversterker	Natuurlijk	Wordt gemaakt van glutaminezuur (E620). Het is een bestanddeel van Ve-tsin (Chinees kruid). Heeft een speciale umami-smaak.	Zeer veel

E622	Kaliumglutamaat	Smaakversterker	Natuurlijk	Wordt gemaakt van glutaminezuur (E620). Het is een bestanddeel van Ve-tsin (Chinees kruid). Heeft een speciale umami-smaak.	Zoutarme producten
E623	Calciumglutamaat	Smaakversterker	Natuurlijk	Wordt gemaakt van glutaminezuur (E620). Het is een bestanddeel van Ve-tsin (Chinees kruid). Heeft een speciale umami-smaak.	Zoutarme producten
E624	Ammoniumglutamaat	Smaakversterker	Natuurlijk	Wordt gemaakt van glutaminezuur (E620). Het is een bestanddeel van Ve-tsin (Chinees kruid). Heeft een speciale umami-smaak.	Zoutarme producten
E625	Magnesiumglutamaat	Smaakversterker	Natuurlijk	Wordt gemaakt van glutaminezuur (E620). Het is een bestanddeel van Ve-tsin (Chinees kruid). Heeft een speciale umami-smaak.	Zoutarme vleesproducten
E626	Guanylzuur	Smaakversterker	Natuurlijk	Is een zuur dat van nature voorkomt in alle planten en dieren, vooral in hoge concentraties in gist, plantenkieren en de alvleesklier. Wordt commercieel gewonnen uit sardientjes en gistextract. Het is een sterkere smaakversterker dan glutamaten, waardoor er dus minder van nodig is.	Veel, zoals sauzen, crackers, vleesbereidingen
E627	Natriumguanylaat	Smaakversterker	Natuurlijk	Gemaakt van guanylzuur (E626).	Veel, zoals sauzen, crackers, vleesbereidingen
E628	Kaliumguanylaat	Smaakversterker	Natuurlijk	Gemaakt van guanylzuur (E626).	Zoutarme producten
E629	Calciumguanylaat	Smaakversterker	Natuurlijk	Gemaakt van guanylzuur (E626).	Zoutarme producten
E630	Inosinezuur	Smaakversterker	Natuurlijk	Is een zuur dat van nature voorkomt in dierlijke producten. Wordt commercieel gewonnen uit vlees en sardientjes, of door bacteriële fermentatie van suiker. Het is een sterkere smaakversterker dan glutamaten, dus is er minder van nodig.	Veel, zoals sauzen, crackers, vleesbereidingen
E631	Natriuminosinaat	Smaakversterker	Natuurlijk	Gemaakt van inosinezuur (E630).	Veel, zoals sauzen, crackers, vleesbereidingen
E632	Kaliuminosinaat	Smaakversterker	Natuurlijk	Gemaakt van inosinezuur (E630).	Zoutarme producten
E633	Calciuminosinaat	Smaakversterker	Natuurlijk	Gemaakt van inosinezuur (E630).	Zoutarme producten

E634	Calciumribonucleotide	Smaakversterker	Natuurlijk	Is een mengsel van de calciumzouten van guanylzuur (E626) en inosinezuur (E630). Het is een sterkere smaakversterker dan glutamaten, waardoor er minder van nodig is.	Zoutarme producten
E635	Natriumribonucleotide	Smaakversterker	Natuurlijk	Is een mengsel van de natriumzouten van guanylzuur (E626) en inosinezuur (E630). Het is een sterkere smaakversterker dan glutamaten, waardoor er minder van nodig is.	Zoutarme producten
636	Maltol	Smaakversterker	Natuurlijk	Wordt commercieel gewonnen uit de bast van de lariksboom, of uit gebrande mout, en deels door verhitting van suiker, zoals lactose uit koemelk. Het heeft een zoete caramelsmaak en versterkt vooral de smaak in koffie, chocolade, noten en vanille, waardoor minder suiker is.	Veel, vooral snoep en bakwaren
637	Ethylmaltol	Smaakversterker	Natuurlijk	Wordt gemaakt uit maltol (636). Het heeft een zoete smaak, en versterkt vooral de smaak in fruit zoals ananas. Het vermindert daardoor de benodigde hoeveelheid suiker.	Veel, vooral snoep en bakwaren
E640	Glycine en natriumglycinaat	Supplement en broodverbeteraar	Natuurlijk Synthetisch	Is een aminozuur dat van nature voorkomt in eiwitten. Wordt deels gemaakt uit gelatine en slachtafval, en deels synthetisch.	Brood en afbakbroodjes
E650	Zinkacetaat	Smaakversterker	Synthetisch		Kauwgom
E710	Spiramycines	Antibioticum tegen schimmels	Natuurlijk	Is een groep antibiotica, geproduceerd door een schimmel.	Melk, vlees, eiprodukten
E713	Tylosine	Antibioticum tegen schimmels	Natuurlijk	Is een groep antibiotica, geproduceerd door een schimmel.	Melk, vlees, eiprodukten
E900	Dimethylpolysiloxaan	Antischuimmiddel	Synthetisch	Is een polymeer die synthetisch gemaakt wordt. Het beschremt vet tegen de invloed van zuurstof.	Soepen, vruchtensap, industrieel frituurvet

E901	Bijenwas	Glansmiddel, coating, basis voor kauwgom, honing aroma	Natuurlijk	Is een polymeer die van nature uitgescheiden wordt door bijen. Er is witte en gele bijenwas, waarbij de witte soort gebleekt wordt door zonlicht of waterstofperoxide.	Divers, ook farmaceutische preparaten
E902	Candillawas	Glansmiddel, coating, basis voor kauwgom	Natuurlijk	Is een polymeer die gewonnen wordt uit mexicaanse bomen.	Kauwgom, snoep
E903	Canaubawas	Glansmiddel, coating, basis voor kauwgom	Natuurlijk	Is een polymeer die gewonnen wordt uit de canauba palm.	Kauwgom, koffie, snoep, bakwaren
E904	Schellak	Glansmiddel, coating	Natuurlijk	Is een polymeer die van nature voorkomt in de uitscheiding van bladluizen.	Snoep, fruit
E905	Paraffines, Vaseline	Glansmiddel, coating, oplosmiddel, basis voor kauwgom, smeermiddel	Synthetisch	Zijn polymeren die gemaakt worden uit aardolie.	Kauwgom, medicijnen, cosmetica
906	Benzoïnegum	Aroma	Natuurlijk	Is een polymeer die van nature voorkomt in diverse bomen.	Met name medicijnen en cosmetica
907	Microkristallijne was	Glansmiddel, coating	Synthetisch	Zijn polymeren die gemaakt worden uit aardolie.	Kauwgom, medicijnen, cosmetica
908	Rijstkorrelwas	Glansmiddel, coating, basis voor kauwgom	Natuurlijk	Is een polymeer die wordt gewonnen uit rijst.	Snoep, kauwgom
E912	Montaanzuuresters	Coating	Natuurlijk	Is een mengsel van wassen, vetten en oliën, dat wordt gewonnen uit bruinkool.	Citrusvruchten
913	Lanoline	Coating, basis voor kauwgom	Natuurlijk	Is een wasachtige stof die gewonnen wordt uit schapenwol.	Kauwgom, cosmetica
E914	Geoxideerde polyethyleenwas	Coating	Synthetisch		Divers
915	Colofonium esters	Stabilisator, aroma, basis voor kauwgom	Natuurlijk	Is een wasachtige stof die gewonnen wordt uit onder andere de pijnboom.	Kauwgom, citrusaroma

E920	L-Cysteine	Broodverbeteraar	Natuurlijk	Is een essentieel aminozuur, dat gewonnen wordt uit diverse eiwitten, zoals dierlijke eiwitten en haren.	Brood
E921	L-Cystine	Broodverbeteraar	Natuurlijk	Is een essentieel aminozuur, dat gewonnen wordt uit diverse eiwitten, zoals dierlijke eiwitten en haren.	Brood
922	Kaliumpersulfaat	Broodverbeteraar	Synthetisch	Wordt gemaakt uit kaliummetasulfaat en waterstofperoxide.	Brood
923	Ammoniumpersulfaat	Broodverbeteraar	Synthetisch	Wordt gemaakt uit ammoniummetasulfaat en waterstofperoxide.	Brood
925	Chloor	Bleekmiddel, broodverbeteraar	Natuurlijk	Is een natuurlijk gas dat gemaakt wordt uit zout.	Brood
926	Chloordioxide	Bleekmiddel, broodverbeteraar	Synthetisch	Wordt gemaakt uit chloorgas en natriumchloriet. Wordt nauwelijks gebruikt.	Brood
E927a	Azodicarbonamide	Broodverbeteraar, bleekmiddel	Synthetisch	Wordt verkregen uit carbonamide. Wordt nauwelijks gebruikt.	Brood
E927b	Ureum	Buffer	Natuurlijk	Wordt verkregen uit carbonamide. Wordt met name gebruikt in gefermenteerde producten.	Wijn
928	Benzoylperoxide	Broodverbeteraar, bleekmiddel	Synthetisch	Wordt gemaakt uit benzoylchloride en natriumperoxide.	Brood
930	Calciumperoxide	Broodverbeteraar, bleekmiddel	Synthetisch	Wordt nauwelijks gebruikt.	Brood
E938	Argon	Drijfgas	Natuurlijk	Is een natuurlijk gas.	Spuitbussen
E939	Helium	Drijfgas	Natuurlijk	Is een natuurlijk gas.	Spuitbussen
E940	Dichlorodifluormethaan	Drijfgas, antivries	Synthetisch	Is een synthetisch gas. Wordt nauwelijks gebruikt.	Spuitbussen, diepvriesproducten
E941	Stikstof	Drijfgas	Natuurlijk	Is een natuurlijk gas.	Spuitbussen
E942	Stikstofoxides	Drijfgas	Natuurlijk	Is een natuurlijk gas, ook wel lachgas genoemd.	Spuitbussen
E943	Butaan, isobutaan	Drijfgas	Natuurlijk	Is een natuurlijk gas, wordt gemaakt uit aardgas.	Spuitbussen
E944	Propaan	Drijfgas	Natuurlijk	Is een natuurlijk gas, wordt gemaakt uit aardgas.	Spuitbussen
E948	Zuurstof	Conserveermiddel	Natuurlijk	Is een natuurlijk gas.	Gasverpakte groenten

E949	Waterstof	Drijfgas	Natuurlijk	Is een natuurlijk gas.	Gasverpakte producten
E950	Acesulfaam K	Zoetstof	Synthetisch	Wordt gemaakt van een organisch zout. Het vervangt suiker in levensmiddelen en versterkt de werking van andere zoetstoffen. Het is goed oplosbaar in water, en stabiel bij onder andere bakken, braden en koken. Ook is het lang houdbaar.	Zeer veel
E951	Aspartaam	Zoetstof	Synthetisch	Wordt gemaakt uit asparaginezuur, fenylalanine en methanol. Het vervangt suiker in levensmiddelen en versterkt de smaak van fruit en fruitaroma's. Het is slecht oplosbaar in water, olie en alcohol. Het is stabiel in zure producten, maar niet in sterk basische producten. Het mag niet verwarmd worden.	Zeer veel, zoals frisdranken, jam
E952	Cyclamaat	Zoetstof	Synthetisch	Het vervangt suiker in levensmiddelen en versterkt de smaak van fruit en fruitproducten. Het is goed oplosbaar in water, en bestand tegen bakken, braden en koken.	Zeer veel
E953	Isomalt	Zoetstof	Synthetisch	Wordt gemaakt door suiker met enzymen te behandelen, waardoor een deel wordt omgezet.	Met name snoep en jam
E954	Sacharine	Zoetstof	Synthetisch	Het heeft een bittere nasmaak. Voordeel is dat het geen invloed heeft op de concentratie van glucose in het bloed, waardoor het erg geschikt is voor producten voor mensen met diabetes. Het versterkt ook de smaak van andere zoetstoffen. Sacharine is niet stabiel tijdens bakken, braden en koken.	Zeer veel, ook zoetjes
E955	Sucralose	Zoetstof	Synthetisch	Wordt gemaakt uit suiker door er chroomatomen aan te binden. Het heeft geen bij smaak en is stabiel bij bakken, braden en koken.	Zeer veel

E957	Thaumatine	Zoetstof	Natuurlijk	Is een eiwit dat gewonnen wordt uit de zaden van een boom. Heeft een hele hoge zoetkracht, en wordt daardoor niet veel toegepast. De smaak is dropachtig. Het is slecht oplosbaar in water, en is niet bestand tegen bakken, braden en koken.	Weinig
E959	Neohesperidine	Zoetstof	Semi-natuurlijk	Wordt gewonnen uit de schil van een bittere sinaasappel en daarna met loog behandeld. Het heeft een dropachtige nasmaak, en wordt daarom weinig toegepast.	Met name farmaceutische producten, zoals tandpasta.
E962	Zout van aspartaam en acesulfaam	Zoetstof	Synthetisch	Het is een mengsel van twee zoetstoffen, namelijk E950 en E951. Het heeft geen bijmaak.	Zeer veel
E965	Maltitol	Zoetstof	Synthetisch	Is een suiker-alcohol dat gemaakt wordt uit moutsuiker (maltose), verkregen uit maiszetmeel.	Zeer veel bakkerijproducten en zoetwaren.
E966	Lactitol	Zoetstof	Synthetisch	Is een suiker-alcohol dat gemaakt wordt uit melksuiker (lactose), verkregen uit melkwei.	Zeer veel bakkerijproducten en zoetwaren.
E967	Xylitol	Zoetstof	Natuurlijk	Is een suiker-alcohol dat aanwezig is in planten. Het wordt commercieel gewonnen uit xylaan, een onderdeel van houtvezels. Het wordt veel gebruikt in kauwgom omdat het mogelijk beschermt tegen cariës (gaatjes).	Zeer veel bakkerijproducten en zoetwaren, kauwgom
E968	Erythritol	Zoetstof	Natuurlijk		Divers
E999	Quillaia extract	Schuimmiddel, aroma	Natuurlijk	Wordt gewonnen uit de bast van een boom.	Divers
1000	Cholinezuur	Emulgator	Natuurlijk Synthetisch	Het komt van nature voor in de gal van gewervelde dieren. Wordt commercieel gewonnen uit rundergal. Kan ook synthetisch gemaakt worden.	Eipoeder

E1105	Lysozym	Conserveermiddel	Natuurlijk	Het is een enzym dat van nature voorkomt in speeksel, traanvocht, bloed en (moeder)melk. Het wordt commercieel gewonnen uit kippeneieren of met behulp van enzymen. Het heeft als functie het afbreken van bacteriële celwanden.	Babyvoeding, farmaceutische producten
E1200	Polydextrose	Verdikkingsmiddel, vulmiddel, anti-uitdroging, anti-vries	Synthetisch	Het is een polymeer van glucose met sorbitol, en wordt gemaakt door glucose te verhitten in aanwezigheid van sorbitol en citroenzuur.	Zeer veel
E1201	Polyvinylpyrrolidon	Vulmiddel, stabilisator, klaarmiddel, dragerstof in tabletten	Synthetisch	Is een polymeer.	Geur- en smaakstoffen, farmaceutische producten
E1202	Onoplosbaar polyvinylpyrrolidon	Klaarmiddel, stabilisator, draagstof in tabletten	Synthetisch	Is een polymeer.	Wijn, bier, farmaceutische tabletten
1400	Dextrine	Verdikkingsmiddel, coating	Natuurlijk	Is een polymeer van glucose, en wordt gemaakt door de gedeeltelijke afbraak van zetmeel.	Zeer veel levensmiddelen en farmaceutische producten
1401	Zuur-behandeld zetmeel Gemodificeerd zetmeel	Verdikkingsmiddel, stabilisator	Natuurlijk	Het wordt gemaakt door zetmeel te behandelen met zuren, waardoor het deels wordt afgebroken	Zeer veel levensmiddelen en farmaceutische producten
1402	Alkali-behandeld zetmeel Gemodificeerd zetmeel	Verdikkingsmiddel, stabilisator	Natuurlijk	Het wordt gemaakt door zetmeel te behandelen met logen, waardoor het deels wordt afgebroken.	Zeer veel levensmiddelen en farmaceutische producten
1403	Gbleekt zetmeel Gemodificeerd zetmeel	Verdikkingsmiddel, stabilisator	Natuurlijk	Het wordt gemaakt door zetmeel te behandelen met bleekmiddelen, waardoor het deels wordt afgebroken en geoxideerd.	Zeer veel levensmiddelen en farmaceutische producten

E1404	Geoxideerd zetmeel Gemodificeerd zetmeel	Verdikkingsmiddel, stabilisator	Synthetisch	Het wordt gemaakt door zetmeel te behandelen met hypochloriet, waardoor het deels wordt afgebroken en geoxideerd.	Zeer veel levensmiddelen en farmaceutische producten
E1410	Monozetmeelfosfaat Gemodificeerd zetmeel	Verdikkingsmiddel, stabilisator	Synthetisch	Het wordt gemaakt door zetmeel te behandelen met fosforzuur, waardoor het deels wordt afgebroken en geoxideerd.	Zeer veel levensmiddelen en farmaceutische producten
1411	Dizetmeelglycerol Gemodificeerd zetmeel	Verdikkingsmiddel, emulgator	Synthetisch	Het wordt gemaakt door zetmeel te behandelen met glycerol, waardoor het deels wordt afgebroken en gebonden aan glycerol.	Zeer veel levensmiddelen en farmaceutische producten
E1412	Dizetmeelfosfaten Gemodificeerd zetmeel	Verdikkingsmiddel, stabilisator	Synthetisch	Het wordt gemaakt door zetmeel te behandelen met een fosforylerende stof, waardoor het deels wordt afgebroken en gefosforyleerd.	Zeer veel
E1413	Gefosfateerd dizetmeelfosfaat Gemodificeerd zetmeel	Verdikkingsmiddel, stabilisator, emulgator	Synthetisch	Het wordt gemaakt door zetmeel te behandelen met een fosforylerende stof, waardoor het deels wordt afgebroken en gefosforyleerd.	Zeer veel
E1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat Gemodificeerd zetmeel	Verdikkingsmiddel, stabilisator, emulgator	Synthetisch	Het wordt gemaakt door zetmeel te behandelen met diverse fosfaten en azijnzuur. Hierdoor wordt het zetmeel beter toepasbaar als verdikkingsmiddel in koud water.	Zeer veel
E1420	Zetmeelacetaat Gemodificeerd zetmeel	Verdikkingsmiddel	Synthetisch	Het wordt gemaakt door zetmeel te behandelen met azijnzuuranhydride. Hierdoor lost het snel en gemakkelijk op in water.	Zeer veel
1421	Zetmeelacetaat Gemodificeerd zetmeel	Verdikkingsmiddel	Synthetisch	Het wordt gemaakt door zetmeel te behandelen met vinylacetaat. Hierdoor lost het snel en gemakkelijk op in water.	Zeer veel
E1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat Gemodificeerd zetmeel	Verdikkingsmiddel, bindmiddel	Synthetisch	Het wordt gemaakt door zetmeel te behandelen met azijnzuur en adipinezuur. Hierdoor is het goed oplosbaar, en bestand tegen hitte en roeren.	Zeer veel

1423	Geacetyleerd dizetmeelglycerol Gemodificeerd zetmeel	Verdikkingsmiddel, bindmiddel	Synthetisch	Het wordt gemaakt door zetmeel te behandelen met azijnzuuranhydride en epichloorhydride. Hierdoor is het beter oplosbaar bij hoge temperatuur, blijft het sterker na afkoelen, en is het beter bestand tegen zetmeelsplitsende enzymen.	Zeer veel
E1440	Hydroxypropylzetmeel Gemodificeerd zetmeel	Verdikkingsmiddel, bindmiddel	Synthetisch	Het wordt gemaakt door zetmeel te behandelen met propyleenoxide. Hierdoor is het stabiel tegen zuren en basen, en geeft het een betere kleur en glans aan producten.	Zeer veel
1441	Hydroxypropyl-dizetmeel glycerol Gemodificeerd zetmeel	Verdikkingsmiddel, bindmiddel	Synthetisch	Het wordt gemaakt door zetmeel te behandelen met propyleenoxide, epichloorhydride en glycerol. Hierdoor is het stabiel tegen zuren en basen, geeft het een stevigere kleur en glans aan producten, en blijft het steviger na afkoelen.	Zeer veel
E1442	Hydroxypropyl-dizetmeel elfosfaat Gemodificeerd zetmeel	Verdikkingsmiddel, bindmiddel	Synthetisch	Het wordt gemaakt door zetmeel te behandelen met propyleenoxide en fosfaten. Hierdoor is het goed bestand tegen vriezen en dooien.	Zeer veel
E1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat gemodificeerd zetmeel	Verdikkingsmiddel, bindmiddel	Synthetisch	Het wordt gemaakt door zetmeel te behandelen met octenylbarsteenzuur.	Nauwelijks toegepast
1501	Benzylverbindingen	Aroma	Synthetisch	Zijn aromacomponenten die van nature veel in planten voorkomen, het wordt echter synthetisch gemaakt.	Zeer veel levensmiddelen, ook cosmetica en medicijnen
1502	Butan-1,3-diol	Oplosmiddel voor aroma's	Synthetisch		Tabak
1503	Wonderolie	Aroma en - oplosmiddel	Natuurlijk	Het is een olie afkomstig uit zaden van de wonderboom.	Kandijnsuiker
1504	Ethylacetaat	Oplosmiddel voor aroma's	Natuurlijk	Komt van nature voor in fruit, maar wordt commercieel gemaakt uit azijnzuur.	Producten met een vruchtenaroma

E1505	Tri-ethylcitraat	Oplosmiddel voor aroma's	Synthetisch	Wordt gemaakt uit citroenzuur.	Divers
1516	Glycerol mono-acetaat	Oplosmiddel voor aroma's	Synthetisch	Wordt gemaakt uit azijnzuur en glycerol.	Divers
1517	Glycerol di-acetaat	Oplosmiddel voor aroma's	Synthetisch	Wordt gemaakt uit azijnzuur en glycerol.	Divers
E1518	Glycerol tri-acetaat	Oplosmiddel voor aroma's	Synthetisch	Wordt gemaakt uit azijnzuur en glycerol. Het heeft ook een schimmelwerende werking.	Divers
1520	Propyleenglycol	Oplosmiddel voor anti-oxidanten	Synthetisch	Wordt gemaakt uit propyleen en carbonaat.	Divers
1525	Ethyl-hydroxycellulose	Verdikkingsmiddel	Synthetisch	Wordt gemaakt uit ethanol en cellulose.	Divers