

Übersicht kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe bei unverpackten Lebensmitteln („loser Ware“) gem. § 5 LMZDV

Funktionsklasse [mit E-Nummernbereich]	Zugesetzte Zusatzstoffe E-Nummern (bzw. chemische Namen)	Kennzeichnung im Speisenaushang – verbindlicher Wortlaut (Beispiellegende)
Farbstoffe	E 100 (Kurkumin), E 101 (Riboflavin), E 102 (Tartrazin), E 104 (Chinolingelb), E 110 (Gelborange S), E 120 (echtes Karmin), E 122 (Azorubin), E 123 (Amaranth), E 124A (Cochenillerot A), E 127 (Erythrosin), E 129 (Allurarot AC), E 131 (Patentblau V), E 132 (Indigotin), E 133 (Brilliantblau FCF), E 140 (Chlorophylle), E 141 (Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle), E 142 (Grün S), E 150A (Zuckerulör), E 150B (Sulfitaugen-Zuckerulör), E 150C (Ammoniak-Zuckerulör), E 150D (Ammoniumsulfid-Zuckerulör), E 151 Brillantschwarz BN), E 153 (Pflanzenkohle), E 155 (Braun HT), E 160A (Carotine / Beta-Carotin), E 160B (Annatto Bixin / Annatto Norbixin), E 160C (Paprikaextrakt Capsanthin), E 160D (Lycopin), E 160E (Beta-apo-8'-Carotinal), E 161B (Lutein), E 161G (Canthaxanthin), E 162 (Betanin), E 163 (Anthocyane), E 170 (Calciumcarbonat), E 171 (Titandioxid), E 172 (Eisenoxide), E 173 (Aluminium), E 174 (Silber), E 175 (Gold), E 180 (Litholrubin BK)	¹ mit Farbstoff
Zusätzlich bei bestimmten Lebensmittelfarbstoffen nach § 24 der EU-VO 1333/2008 [E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129]	E 102 (Tartrazin), E 104 (Chinolingelb), E 110 (Gelborange S), E 122 (Azorubin), E 124A (Cochenillerot A), E 129 (Allurarot AC)	^{1a} Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.
Konservierungsstoffe	E 200 (Sorbinsäure), E 202 (Kaliumsorbat), E 203 (Calciumsorbat), E 210 (Benzoessäure), E 211 (Natriumbenzoat), E 212 (Kaliumbenzoat), E 213 (Calciumbenzoat), E 214 (Ethyl-p-hydroxybenzoat), E 215 (Natriumethyl-p-hydroxybenzoat), E 218 (Methyl-p-hydroxybenzoat), E 219 (Natriumethyl-p-hydroxybenzoat), E 234 (Nisin), E 235 (Natamycin), E 239 (Hexamethylentetramin), E 249 (Kaliumnitrit), E 250 (Natriumnitrit), E 251 (Natriumnitrat), E 252 (Kaliumnitrat), E 280 (Propionsäure), E 281 (Natriumpropionat), E 282 (Calciumpropionat), E 283 (Kaliumpropionat), E 284 (Borsäure), E 285 Natriumtetraborat), E 1105 (Lysozym)	² mit Konservierungsstoff / konserviert
Antioxidationsmittel	E 300 (Ascorbinsäure), E 301 (Natriumascorbat), E 302 (Calciumascorbat), E 304 (Fettsäureester der Ascorbinsäure), E 306 (Tocopherol), E 307 (Alpha-Tocopherol), E 308 (Gamma-Tocopherol), E 309 (Delta-Tocopherol), E 310 (Propylgallat), E 315 (Isoascorbinsäure), E 316 (Natriumisoascorbat), E 319 (tertiär-Butylhydrochinon), E 320 (Butylhydroxyanisol), E 321 (Butylhydroxytoluol), E 385 (Calcium-dinatrium-EDTA)	³ mit Antioxidationsmittel
Alternativ ^{2/3} bei Lebensmitteln mit Nitrat und/oder Nitritpökelsalz	E 250 (Natriumnitrit) + Kochsalz = Nitritpökelsalz E 249 (Kaliumnitrit) + Kochsalz = Nitritpökelsalz E 251 (Natriumnitrat), E 252 (Kaliumnitrat) - auch gemischt - E 249-E 252 : Nitritpökelsalz und Natrium- oder Kaliumnitrat - jeweils auch gemischt -	^{4a} mit Nitritpökelsalz ^{4b} mit Nitrat ^{4c} mit Nitritpökelsalz und Nitrat
zudem Thiabendazol nach Rückstandshöchstmengeverordnung bei Zitrusfrüchten	Keine E-Nummer	⁵ konserviert mit Thiabendazol

Übersicht kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe bei unverpackten Lebensmitteln („loser Ware“) gem. § 5 LMZDV

Geschmacksverstärker	E 508 (Kaliumchlorid), E 509 (Calciumchlorid), E 511 (Magnesiumchlorid), E 620 (Glutaminsäure), E 621 (Natriumglutamat), E 622 (Kaliumglutamat), E 623 (Calciumglutamat), E 624 (Ammoniumglutamat), E 625 (Magnesiumglutamat), E 626 (Guanylsäure), E 627 (Dinatriumguanylat), E 628 (Dikaliumguanylat), E 629 (Calciumguanylat), E 630 (Inosinsäure), E 631 (Dinatriuminosinat), E 632 (Dikaliuminosinat), E 633 (Dicalciuminosinat), E 634 (Calcium 5'-ribonucleotid), E 635 (Dinatrium 5'-ribonucleotid), E 640 (Glycin)	⁶ mit Geschmacksverstärker
Eisensalze bei Oliven [E 579, E 585]	E 579 (Eisen-II-gluconat), E 585 (Eisen-II-lactat)	⁷ geschwärzt
Stoffe zur Oberflächenbehandlung bei frischem Obst und Gemüse [E 445, E 471, E 473, E 474, E 901 bis E 905 und E 914]	E 445 (Glycerinester aus Wurzelharz), E 471 (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren) , E 473 (Zuckerester von Speisefettsäuren), E 474 (Zuckerglyceride) , E 901 (Bienenwachs), E 902 (Candelillawachs), E 903 (Carnaubawachs), E 904 (Schellack), E 905 (Mikrokristallines Wachs), E 914 (Polyethylenwachsoxidate)	⁸ gewachst
Phosphatverbindungen – aus- schließlich bei Fleischerzeugnissen [E 338 - 341, E, 343, E 450 - 452]	E 338 (Phosphorsäure), E 339 (Natriumphosphate), E 340 (Kaliumphosphate), E 341 (Calciumphosphate), E 343 (Magnesiumphosphate), E 450 (Diphosphate), E 451 (Triphosphate), E 452 (Polyphosphate)	⁹ mit Phosphat
Süßungsmittel	E 420 (Sorbit), E 421 (Mannit), E 950 (Acesulfam K), E 951 (Aspartam), E 952 (Cyclamat), E 953 (Isomalt), E 954 (Saccharin), E 955 (Sucralose), E 957 (Thaumatococin), E 959 (Neohesperidin DC), E 960 (Steviolglycoside), E 961 (Neotam), E 962 (Aspartam-Acesulfam-Salz), E 965 (Maltit), E 966 (Lactit), E 967 (Xylit), E 968 (Erythrit), E 969 (Advantam)	¹⁰ mit Süßungsmittel(n)
zusätzlicher Hinweis bei Tafelsüßen		¹¹ auf der Grundlage von ... (ergänzt um die Bezeichnung der ver- wendeten Süßungsmittel)
zusätzlich bei Lebensmitteln mit Aspartam Aspartam- Acesulfamsalz [E 951, E 962]	E 951 (Aspartam), E 962 (Aspartam-Acesulfamsalz)	¹² enthält eine Phenylalaninquelle
zusätzlich bei Lebensmitteln mit über 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen [E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968]	E 420 (Sorbit), E 421 (Mannit), E 953 (Isomalt), E 965 (Maltit), E 966 (Lactit), E 967 (Xylit), E 968 (Erythrit)	¹³ kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Trotz größter Sorgfalt kann diese Übersicht keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Stand: 07/2022