

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

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

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

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