

De e-nummers zijn onderverdeeld in de volgende groepen:

E100-199: Kleurstoffen

E200-299: Conserveermiddelen / Voedingszuren

E300-399: Antioxidanten

E400-499: Emulgatoren

E500-599: Diverse additieven

E600-699: Smaakversterkers

E700-799: Conserveermiddelen

E100-199: Kleurstoffen

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

Herkomst	Doel	E-nummer	Naam	Opmerkingen
Extractie uit geelwortel (Curcuma longa)	Gele kleurstof	E100	Curcumine	
Verschillende soorten gisten	Gele kleurstof	E101	Riboflavine	Andere naam: vitamine B2
Synthetisch	Gele kleurstof	E102	Tartrazine	De ADI is tot 7,5 mg/kg lichaamsgewicht. Kan reacties geven bij een kleine groep mensen.
Wortel van de alkanet (Alkanna tinctoria)	Gele kleurstof	E103	Alkannine	Sinds 1984 verboden
Synthetisch	Gele kleurstof	E104	Chinolinegeel	
Verschillende soorten gisten	Gele kleurstof	E106	natriumriboflavine-5'-fosfaat	
Synthetisch	Gele kleurstof	E107	Geel 2G	
Synthetisch	Gele kleurstof	E110	Zonnegeel FCF	
Een schildluizensoort	Rode kleurstof	E120	Cochenille	
	Rode kleurstof	E121	Citrusrood 2	Carcinogeen, wordt in de EU niet meer toegelaten
Synthetisch	Rode kleurstof	E122	Karmozijnrood	
Synthetisch	Rode kleurstof	E123	Amaranth	
Synthetisch	Rode kleurstof	E124	Cochenillerood A	
		E125	Ponceau SX	
Synthetisch	Rode kleurstof	E127	Erythrosine	
Synthetisch	Rode kleurstof	E128	Rood 2G	
Synthetisch	Rode kleurstof	E129	Allura rood	
Synthetisch	Blauwe kleurstof	E131	Patentblauw V	
Synthetisch	Blauwe kleurstof	E132	Indigotine	
Synthetisch	Blauwe kleurstof	E133	Briljantblauw FCF	

Natuurlijke kleurstof, bladgroen	Donkergroene kleurstof	E140	Chlorofyl	
Semi-synthetische	Donkergroene kleurstof	E141	Chlorofyl koper complexen	
Synthetisch	Groene kleurstof	E142	Briljantzuurgroen BS	
	Groene kleurstof	E143	Fast Green FCF	
Gebrande suiker	Bruine kleurstof E150a		Karamelkleurstof	Mogelijk kankerverwekkend in grote hoeveelheden (bron).
Gebrande suiker	Bruine kleurstof E150b		Alkali-sulfietkaramel	Mogelijk kankerverwekkend in grote hoeveelheden (bron).
Gebrande suiker	Bruine kleurstof E150c		Ammoniakkaramel	Mogelijk kankerverwekkend in grote hoeveelheden (bron). Kan darmklachten geven.
Gebrande suiker	Bruine kleurstof E150d		Sulfiet-ammoniakkaramel	Mogelijk kankerverwekkend in grote hoeveelheden (bron). Kan darmklachten geven.
Synthetisch	Zwarte kleurstof	E151	Briljantzwart BN	
Semi-natuurlijke kleurstof	Zwarte kleurstof	E153	Koolstof	
Synthetisch	Bruine kleurstof E154		Bruin FK	
Synthetisch	Bruine kleurstof E155		Chocoladebruin HT	
Diverse plantaardige bronnen/synthetisch	Oranje/gele kleurstof	E160a	Caroteen	
De tropische anattoboom (Bixa orellana)	Oranje/gele kleurstof	E160b	Annatto	
Paprika's	Oranje-rode kleurstof	E160c	Paprika extract	
Tomaten	Rode kleurstof	E160d	Lycopen	Indien genetisch gemodificeerd oranje, anders groen.
Synthetisch uit β -caroteen	Oranje kleurstof E160e		Beta-apo-8'-carotenal	
Synthetisch uit β -caroteen	Oranje kleurstof E160f		Ethylester van beta-apo-8'-caroteenzuur	
Verskillende plantaardige bronnen of	Gele, oranje tot rode	E161	Xanthophyllen	

synthetisch	kleurstoffen			
Natuurlijk uit boterbloem	Gele kleurstof	E161a	Flavoxanthine	Verboden in Zwitserland.
Natuurlijk	Gele kleurstof	E161b	Luteïne	
Natuurlijk	Gele kleurstof	E161c	Kryptoxanthine	Verboden in Zwitserland.
Natuurlijk uit rozen of rozenbottel	Oranjerode kleurstof	E161d	Rubixanthine	Carotenoïde.
Natuurlijk uit viooltjes	Oranje kleurstof	E161e	Violoanthine	Carotenoïde.
Natuurlijk uit Taxus	Paarse kleurstof	E161f	Rodioxanthine	Carotenoïde.
Meestal synthetisch, soms natuurlijk	Gele kleurstof	E161g	Canthaxanthine	Carotenoïde. Wordt toegevoegd aan kippenvoer om eidooiers geler te maken.
Meestal synthetisch, soms natuurlijk	Gele kleurstof	E161h	Canthaxanthine	Carotenoïde. Wordt toegevoegd aan kippenvoer om eidooiers geler te maken.
Meestal synthetisch, soms natuurlijk	Oranje kleurstof	E161i	Citraxanthine	Carotenoïde. De synthetische variant wordt vaak aan kippenvoer toegevoegd.
Meestal synthetisch, soms natuurlijk uit algen	Astaxanthine	E161j	Astaxanthine	Carotenoïde. Als additief vaak synthetisch. Gebruikt om zalm roze te kleuren.
Rode bieten	Rood/paarse kleurstof	E162	Bietenrood	
Rode kool en andere planten	Rode, paarse of blauwe kleurstoffen	E163	Anthocyaninen	
Mineraal, kalk	Witte kleurstof	E170	Calcium carbonaat	
Mineraal	Witte kleurstof	E171	Titanium dioxide	Mogelijk kankerverwekkend bij grote hoeveelheden of inademing
Ertsen of mineralen	zwarte, rode, oranje of bruine kleurstof	E172	IJzeroxiden	
Bauxieterts	Metaalkleurige kleurstof	E173	Aluminium	
Zilverertsen	Metaalkleurige kleurstof	E174	Zilver	
Verschillende ertsen	Metaalkleurige	E175	Goud	

	kleurstof		
Synthetische uit aminonaftholcarbonzuur	Rode kleurstof	E180	Rubis pigment
Diverse planten, oa de eik	Geelwit tot bruin poeder	E181	Looizuur
		E182	Orchil, orceine (lakmoes)

E200-299: Conserveermiddelen / Voedingszuren

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

Herkomst	Doel	E-nummer	Naam	Opmerkingen
Natuurlijk (lijsterbes) of synthetisch	Conserveermiddel tegen schimmels en gisten	E200	Sorbinezuur	Kan huidirritatie veroorzaken. Vergelijkbaar met E200
Synthetisch	Conserveermiddel	E201	Natriumsorbaat	
Synthetisch	Conserveermiddel	E202	Kaliumsorbaat	
Synthetisch	Conserveermiddel	E203	Calcium sorbaat	Vergelijkbaar met E200
Synthetisch	Conserveermiddel tegen schimmels en bacteriën	E210	Benzoëzuur	
Synthetisch	Conserveermiddel tegen gisten en bacteriën	E211	Natriumbenzoaat	
Synthetisch	Conserveermiddel tegen gisten en bacteriën	E212	Kaliumbenzoaat	
Synthetisch	Conserveermiddel tegen gisten en bacteriën	E213	Calciumbenzoaat	
Synthetisch	Conserveermiddel tegen gisten, schimmels, bacteriën	E214	Ethyl 4-hydroxibenzoaat	
Synthetisch	Conserveermiddel tegen gisten, schimmels, bacteriën	E215	Ethyl 4-hydroxibenzoaat natriumzout	
Synthetisch	Conserveermiddel tegen gisten, schimmels, bacteriën	E216	Propyl 4-hydroxibenzoaat	
Synthetisch	Conserveermiddel tegen gisten,	E217	Propyl 4-hydroxibenzoaat	

	schimmels, bacteriën		natriumzout
Synthetisch	Conserveermiddel tegen gisten en schimmels	E218	Methyl 4-hydroxibenzoaat
Synthetisch	Conserveermiddel tegen gisten en schimmels	E219	Methyl 4-hydroxibenzoaat natriumzout
Natuurlijk voorkomend gas	Conserveermiddel, bleekmiddel, deegverbeteraar	E220	Zwavedioxide
Synthetisch	Tegen micro-organismen, Antioxidant, deegverbeteren	E221	Natriumsulfiet
Synthetisch	Conserveermiddel, Antioxidant, bleekmiddel	E222	Natriumbisulfiet
Synthetisch	Conserveermiddel, Antioxidant, bleekmiddel	E223	Natriummetabisulfiet
Synthetisch	Conserveermiddel tegen micro-organismen	E224	Kaliummetabisulfiet
Synthetisch	Conserveermiddel	E225	Kaliumsulfiet
Synthetisch	Conserveermiddel	E226	Calciumsulfiet
Synthetisch	Conserveermiddel	E227	Calciumbisulfiet
Synthetisch	Conserveermiddel tegen micro-organismen	E228	Kaliumbisulfiet
Synthetisch	Conserveermiddel tegen schimmels	E230	Biphenyl
Synthetisch	Conserveermiddel tegen schimmels en bacteriën	E231	2-Hydroxibiphenyl
Synthetisch	Conserveermiddel tegen schimmels	E232	Natrium-ortho-fenylfenolaat
Synthetisch	Conserveermiddel tegen schimmels	E233	Thiabendazol
Geproduceerd door Lactococcus lactis	Conserveermiddel tegen schimmels en bacteriën	E234	Nisine
Geproduceerd door de schimmel Streptomyces	Conserveermiddel, vooral tegen schimmels	E235	Pimaricine
Natuurlijk voorkomend	Conserveermiddel tegen bacteriën, smaakversterker	E236	Mierenzuur
Synthetisch	Conserveermiddel	E237	Natriumformiaat

Synthetisch	tegen bacteriën Conserveermiddel tegen bacteriën	E238	Calciumformiaat	
Synthetisch	Conserveermiddel tegen schimmels	E239	Hexamine	
Synthetisch	Ontsmettingsmiddel tegen bacteriën	E240	Formaldehyde	
Synthetisch	Steriliseren van koude frisdranken	E242	Dimethyldicarbonaat	
Synthetisch	Conserveermiddel tegen schimmels en bacteriën	E243	Ethyllauroylarginaat	Bij grote hoeveelheden ongunstig voor witte bloedcellen
Natuurlijk	Tegen botulisme, voorkomt bruinkleuring van vlees	E249	Kaliumnitriet	
Natuurlijk	Tegen botulisme, voorkomt bruinkleuring van vlees	E250	Natriumnitriet	
Natuurlijk	Tegen bacteriën, voorkomt bruinkleuring van vlees	E251	Natriumnitraat	
Natuurlijk	Tegen botulisme, voorkomt bruinkleuring van vlees	E252	Kaliumnitraat	
Natuurlijk	Tegen bacteriën, smaakstof	E260	Azijnzuur	
Synthetisch	Voorkomt verkleuring van voedingswaren	E261	Natriumacetaat	
Synthetisch	Conserveermiddel tegen schimmels en bacteriën	E262	Natriumdiacetaat	
Synthetisch	Conserveermiddel tegen bacteriën, stabilisator	E263	Calciumacetaat	
Synthetisch	Conserveermiddel tegen bacteriën, stabilisator	E264	Ammoniumacetaat	
Natuurlijk	Conserveermiddel tegen gisten, smaakstof	E270	Melkzuur	
Synthetisch	Conserveermiddel	E280	Propionzuur	

	tegen enkele soorten schimmels			
Synthetisch	Conserveermiddel tegen 3 soorten schimmels	E281	Natrium propionaat	
Synthetisch	Conserveermiddel tegen 3 soorten schimmels	E282	Calcium propionaat	
Synthetisch	Conserveermiddel tegen schimmels	E283	Kalium propionaat	
Synthetisch	Conserveermiddel	E284	Boorzuur	
Synthetisch	Conserveermiddel	E285	Natriumtetraboraat	
Natuurlijk voorkomend gas	Conserveermiddel, koelmiddel, “prik” in limonade	E290	Koolzuurgas	
Synthetisch/natuurlijk	Voedingszuur	E296	Appelzuur	Kan GM zijn
Synthetisch	Voedingszuur	E297	Fumaarzuur	

E300-399: Antioxidanten

Antioxidanten zorgen ervoor dat producten langer houdbaar worden door de weerbaarheid tegen zuurstof te vergroten.

Herkomst	Doel	E-Nummer	naam	Opmerkingen
Natuurlijk voorkomend	Vitamine, Antioxidant, voorkomt bruinkleuring	E300	Ascorbinezuur	
Synthetisch uit ascorbinezuur en keukenzout	Vitamine, Antioxidant, voorkomt bruinkleuring	E301	Natriumascorbaat	
Synthetisch uit ascorbinezuur en calcium	Antioxidant, stabilisator en als vitamine C	E302	Calciumascorbaat	
Synthetisch	Antioxidant tegen het ranzig worden van vetten	E304	Ascorbyl-palmitaat	
Natuurlijk	Vitamine en Antioxidant	E306	Tocoferol-extracten	
Natuurlijk of synthetisch	Vitamine en Antioxidant	E307	alpha-tocopherol	
Natuurlijk of synthetisch	Vitamine en Antioxidant	E308	gamma-tocopherol	
Natuurlijk of synthetisch	Vitamine en Antioxidant	E309	delta-tocopherol	

Synthetisch	Antioxidant	E310	Propylgallaat	
Synthetisch	Antioxidant	E311	Octylgallaat	
Synthetisch	Antioxidant	E312	Dodecylgallaat	
Synthetisch	Antioxidant	E315	Erythorbinezuur	Synthetische vitamine C met slechts 1/20 van de werkzaamheid
Synthetisch	Antioxidant	E316	Natriumerythorbaat	Synthetische vitamine C met slechts 1/20 van de werkzaamheid
Synthetisch	Antioxidant	E319	Butylhydrochinon	Toegepast in in oliën en vetten.
Synthetisch	Antioxidant	E320	BHA – Butylhydroxianisool	Hormoonverstorende effecten vastgesteld.
Synthetisch	Antioxidant	E321	BHT – Butylhydroxitolueen	
Natuurlijk	Antioxidant, emulgator of anti-schuimmiddel	E322	Lecithine	Wordt vaak uit soja gewonnen dmv hexaan
Synthetisch	Vochtbinder	E325	Natriumlactaat	Meestal gesynthetiseerd mbv GM gist
Synthetisch	Zout van melkzuur	E326	Kaliumlactaat	
Synthetisch	Zout van melkzuur	E327	Calciumlactaat	
Natuurlijk of synthetisch	Zuurteregelaar	E330	Citroenzuur	
	Semi-synthetisch zout van citroenzuur (E330)	E331a	Natriumwaterstofcitraat	
	Semi-synthetisch zout van citroenzuur (E330)	E331b	Dinatriumcitraat	
	Semi-synthetisch zout van citroenzuur (E330)	E331c	Trinatriumcitraat	
	Semi-synthetisch zout van citroenzuur (E330)	E332a	Kaliumdiwaterstofcitraat	
	Semi-synthetisch zout van citroenzuur (E330)	E332b	Trikaliumcitraat	
	Semi-	E333a	Calciumwaterstofcitraat	

synthetisch zout
van citroenzuur
(E330)

Semi-

synthetisch zout
van citroenzuur
(E330)

E333b

Di-calciumcitraat

Semi-

synthetisch zout
van citroenzuur
(E330)

E333c

Calciumcitraat

Natuurlijk zuur

E334

Wijnsteenzuur

Semi-

synthetisch zout
van
wijnsteenzuur
(E334)

E335a

Natriumwaterstoftartraat

Semi-

synthetisch zout
van
wijnsteenzuur
(E334)

E335b

Dinatriumtartraat

Semi-

synthetisch zout
van
wijnsteenzuur
(E334)

E336a

Kaliumwaterstoftartraat

Semi-

synthetisch zout
van
wijnsteenzuur
(E334)

E336b

Kaliumtartraat

Semi-

synthetisch zout
van
wijnsteenzuur
(E334)

E337

Natriumkaliumtartraat

Natuurlijk zuur,
synthetisch
bereid

E338

Fosforzuur

Zout van
fosforzuur
(E338)

E339a

Natriumdiwaterstoffosfaat

Zout van
fosforzuur
(E338)

E339b

Dinatriumwaterstoffosfaat

Zout van
fosforzuur
(E338)

E339c

Trinatriumfosfaat

	Zout van fosforzuur (E338)	E340a	Kaliumdiwaterstoffosfaat	
	Zout van fosforzuur (E338)	E340b	Dikaliumwaterstoffosfaat	
	Zout van fosforzuur (E338)	E340c	Trikaliumfosfaat	
	Zout van fosforzuur (E338)	E341a	Monocalciumfosfaat	
	Zout van fosforzuur (E338)	E341b	Calciumwaterstoffosfaat	
	Zout van fosforzuur (E338)	E341c	Tricalciumdifosfaat	
	Zout van fosforzuur (E338)	E343	Magnesiumfosfaat	
	Zout van appelzuur	E350	Natriummalaat en natriumwaterstofmalaat	
	Zout van appelzuur	E351	Kaliummalaat en Kaliumwaterstofmalaat	
	Zout van appelzuur	E352	Calciummalaat en Calciumwaterstofmalaat	
	Natuurlijk zuur	E353	Metawijnsteenzuur	
	Zout van wijnsteenzuur (E334)	E354	Calciumtartraat	
	Natuurlijk zuur	E355	Adipinezuur	
	Natuurlijk zuur	E363	Barnsteenzuur	
	Synthetisch zuur	E370	1,4-Heptonolacton	
Natuurlijk of synthetisch	Synthetisch zuur	E375	Nicotinezuur	kan zorgen voor verwijding bloedvaten en roodheid huid
	Semi-synthetisch zout van citroenzuur (E330)	E380	Triammoniumcitraat	
	Synthetisch zout van citroenzuur (E330)	E381	Ammoniumijzercitraat	
	synthetisch zout	E385	Calcium EDTA	

E400-499: Emulgatoren

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

Herkomst	Doel	E-nummer	Naam
	Verdikkingsmiddel	E400	Alginezuur
	Zout van Alginezuur (E400)	E401	Natriumalginaat
	Zout van Alginezuur (E400)	E402	Kaliumalginaat
	Zout van Alginezuur (E400)	E403	Ammoniumalginaat
	Zout van Alginezuur (E400)	E404	Calciumalginaat
	Ester van Alginezuur (E400)	E405	Propyleenglycolalginaat
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E406	Agar-Agar
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E407	Carrageen
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E408	Furcelleran
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E410	Johannesbroodpitmeel
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E412	Gurapitmeel
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E413	Tragacanth
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E414	Arabische Gom
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E415	Xanthaangom
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E416	Karayagom
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E417	Taragom
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E418	Gellangom
	Natuurlijke suikeralcohol	E420	Sorbitol
	Natuurlijke suikeralcohol	E421	Mannitol
	Natuurlijk alcohol	E422	Glycerol
Vetzuren	Synthetische emulgator	E430	Polyoxyethyleen(8)stearaat
Vetzuren	Synthetische emulgator	E431	Polyoxyethyleen(40)stearaat
Vetzuren	Synthetische emulgator	E432	Tween 20
Vetzuren	Synthetische emulgator	E433	Polysorbaat 80
Vetzuren	Synthetische emulgator	E434	Tween 40
Vetzuren	Synthetische emulgator	E435	Tween 60
Vetzuren	Synthetische emulgator	E436	Tween 65
Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E440a	Pectine
Synthetisch	Bereid uit pectine	E440b	Geamioneerde pectine

Natuurlijk	Verdikkingsmiddel	E441	Gelatine
Synthetisch	Synthetische emulgatoren	E442	Ammoniumfosfatiden
Synthetisch	Stabilisator	E445	Clycerolester
Synthetisch	Zout	E450a	Dinatriumdiwaterstofdifosfaat
Synthetisch	Zout	E450a	Trinatriumdifosfaat
Synthetisch	Zout	E450a	Tetranatriumdifosfaat
Synthetisch	Zout	E450a	Tetrakaliumdifosfaat
Synthetisch	Zout	E450b	Pentanatriumtrifosfaat
Synthetisch	Zout	E450b	Pentakaliumtrifosfaat
Synthetisch	Zout	E450c	Natriumpolyfosfaat
Synthetisch	Zout	E450c	Kaliumpolyfosfaat
	Synthetische stabilisatoren	E452, E452I-E452iv	Polyfosfaten
	Natuurlijk polymeer, houtstof	E460	Microkristallijn Cellulose
	Natuurlijk polymeer, houtstof	E460	Cellulose
	Bereid uit cellulose (E460)	E461	Methylcellulose
	Bereid uit cellulose (E460)	E463	Hydroxypropylcellulose
	Bereid uit cellulose (E460)	E464	Hydroxypropylmethylcellulose
	Bereid uit cellulose (E460)	E465	Methylethylcellulose
	Bereid uit cellulose (E460)	E466	Natriumcarboxymethylcellulose
Vetzuren	Zouten van vetten	E470	Vetzuurzouten
Vetzuren	Soort vet	E471	Mono- en diglyceriden van vetzuren
Vetzuren	Synthetische emulgatoren	E472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuur
Vetzuren	Synthetische emulgatoren	E472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met melkzuur
Vetzuren	Synthetische emulgatoren	E472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met citroenzuur
Vetzuren	Synthetische emulgatoren	E472d	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met wijnsteen zuur
Vetzuren	Synthetische emulgatoren	E472e	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijnzuurderivaten
Vetzuren	Synthetische emulgatoren	E472f	Mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met azijn- en wijnsteen zuur
Vetzuren	Synthetische emulgatoren	E473	Suiker-esters
Combinatie van suiker met	Synthetische emulgatoren	E474	Suikerglyceriden

vetzuren.			
Mengsel van melkzuur en stearinezuur	Synthetische emulgatoren	E481/482	Natrium/Calcium-stearoyllactyla
Mengsel van wijnsteenzuur en stearinezuur	Synthetische emulgatoren	E483	Stearyltaar
Mengsel van citroenzuur en stearinezuur	Synthetische emulgatoren	E484	Stearylcitraat
Vetzuren	Synthetische emulgatoren	E491-495	Verbindingen van sorbitol (een plantaardige stof) met diverse vetzuren

E500-599: Diverse additieven

Zuurteregelaars, anti-klontenmiddelen en rijsmiddelen regelen dat de zuurte niet te hoog is of houdt de klontering tegen of zorgt ervoor dat brood sneller rijst.

Doel	E-nummer	Naam	Opmerkingen
base	E500	Natriumcarbonaat	
base	E500a	Natriumwaterstofcarbonaat	
base	E501	Kaliumcarbonaat	
base	E503	Ammoniumcarbonaat	
base, anti-klontermiddel	E504	Magnesiumcarbonaat	
bron van ijzer	E505	Ijzercarbonaat	
Natuurlijk zuur	E507	Zoutzuur	
zout	E508	Kaliumchloride	
metaalionen binder	E509	Calciumchloride	
smaakstof, deegverbeteraar	E510	Ammoniumchloride	
verstevigingsmiddel	E511	Magnesiumchloride	
Zuur	E513	Zwavelzuur	
zuur	E514	Natriumsulfaat	
zoutvervanger	E515	Kaliumsulfaat	
verstevigingsmiddel	E516	Calciumsulfaat	
magnesium bron	E518	Magnesiumsulfaat	
verstevigingsmiddel	E520	Aluminiumsulfaat	
verstevigingsmiddel	E521	Aluminiumnatriumsulfaat	
rijsmiddel	E523	Aluminiumammoniumsulfaat	
base	E524	Natriumhydroxide	
base	E525	Kaliumhydroxide	
base	E526	Calciumhydroxide	
base	E527	Ammonia	
base	E528	Magnesiumhydroxide	
base	E529	Calciumoxide	
base, anti-klontermiddel	E530	Magnesiumoxide	
anti-klontermiddel	E535	Natriumferrocyanide	
anti-klontermiddel	E536	Kaliumferrocyanide	

anti-klontermiddel	E537	Ferrohexacyanomanganaat
rijsmiddel	E540	Dicalciumdifosfaat
rijsmiddel	E541	Zuur natriumaluminiumfosfaat
smeltzout	E541	Basisch natriumaluminiumfosfaat
anti-klontermiddel	E542	Beendermeel
Stabilisator	E543	Natriumcalciumpolyfosfaat
Emulgator	E544	Calciumpolyfosfaat
Emulgator	E545	Ammoniumpolyfosfaten
emulgator	E546	Dimagnesiumdifosfaat
anti-klontermiddel	E550	Natriumsilicaat
anti-klontermiddel	E551	Siliciumdioxide
anti-klontermiddel	E552	Calciumsilicaat
anti-klontermiddel	E553a	Magnesiumsilicaat
anti-klontermiddel	E553b	Talk
anti-klontermiddel	E554	Natriumaluminiumsilicaat
anti-klontermiddel	E555	Kaliumaluminiumsilicaat
anti-klontermiddel	E556	Aluminiumcalciumsilicaat
anti-klontermiddel	E557	Zinksilicaat
anti-klontermiddel	E558	Bentoniet
anti-klontermiddel	E559	Kaolien
anti-klontermiddel	E570	Stearinezuur
anti-klontermiddel	E571	Ammoniumstearaat
anti-klontermiddel	E572	Magnesiumstearaat
anti-klontermiddel	E573	Aluminiumstearaat
metaalionen-binder	E574	Gluconzuur
metaalionen-binder	E575	Glucono-delta-lacton
metaalionen-binder	E576	Natriumgluconaat
metaalionen-binder	E577	Kaliumgluconaat
zuurteregelaar	E578	Calciumgluconaat
ijzerbron	E579	IJzer gluconaat
Stabilisator	E585	IJzer lactaat

E600-699: Smaakversterkers

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

Herkomst	Doel	E-nummer	Naam	Opmerkingen
Synthetisch	Natuurlijk aminozuur, smaakversterker	E620	L-glutaminezuur	Sommige mensen kunnen er overgevoelig voor zijn (zie E621). Mag niet in babyvoeding (jonger dan 3 maanden) worden gebruikt.
Synthetisch	Natuurlijk aminozuur, smaakversterker	E621	Natriumglutamaat	Kan bij overgevoeligheid persoonlijkheidsveranderingen, woedeaanvallen, schizofrenie,

				apathie en gedragsstoornissen zoals hyperactiviteit veroorzaken. Mag niet in babyvoeding (jonger dan 3 maanden) worden gebruikt.
Synthetisch	Natuurlijk aminozuur smaakversterker	E622	Kaliumglutamaat	Vergelijkbaar met E621
Synthetisch	Natuurlijk aminozuur smaakversterker	E623	Calciumglutamaat	Vergelijkbaar met E621
Synthetisch	Natuurlijk aminozuur smaakversterker	E624	Ammoniumglutamaat	Vergelijkbaar met E621
Synthetisch	Natuurlijk aminozuur smaakversterker	E625	Magnesiumglutamaat	Vergelijkbaar met E621, maar kan soms ook een kalmerende werking hebben
Natuurlijk	Smaakversterker	E626	Guanylzuur	Kan bij overgevoeligheid astmatische reacties of oedeemvorming veroorzaken. Verdacht van het veroorzaken van hyperactiviteit bij kinderen. Mag niet in babyvoeding (jonger dan 3 maanden) worden gebruikt.
Natuurlijk	Smaakversterker	E627	Natriumguanylaat	Vergelijkbaar met E626. Vooral gewonnen uit gist
Natuurlijk	Smaakversterker	E628	Kaliumguanylaat	Vergelijkbaar met E626. Vooral gewonnen uit gist
Natuurlijk	Smaakversterker	E629	Calciumguanylaat	Vergelijkbaar met E626. Vooral gewonnen uit gist
Natuurlijk	Smaakversterker	E630	Inosinezuur	Vooraf gewonnen uit vlees en sardines.
Natuurlijk	Smaakversterker	E631	Natriuminosinaat	Vooraf gewonnen uit vlees en sardines.
Natuurlijk	Smaakversterker	E632	Kaliuminosinaat	Vooraf gewonnen uit vlees en sardines.
Natuurlijk	Smaakversterker	E633	Calciuminosinaat	Vooraf gewonnen uit vlees en sardines.
Natuurlijk	Smaakversterker	E635	Natrium-5'-ribonucleotide	Vooraf gewonnen uit vlees en sardines.
Natuurlijk	Smaakversterker	E636	Maltol	Normaal gewonnen uit mout
Natuurlijk	Smaakversterker	E637	Ethylmaltol	
		E640	Glycine	Wordt gemaakt uit gelatine, dus uit botten
Synthetisch	Smaakversterker	E650	Zinkacetaat	

E700-799: Conserveermiddelen

Herkomst	Doel	E-	Naam	Opmerkingen
----------	------	----	------	-------------

nummer			
De schimmel Streptomyces ambofaciens	Conserveermiddel E710	Spiramycines	Een groep van antibiotica
De schimmel Streptomyces fradiae	Conserveermiddel E713	Tylosine	Een groep van antibiotica

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

Meelverbeteraars verbeteren de bakeigenschappen van meel. Verpakkingsgassen verlengen de houdbaarheid van een product door ontbreken zuurstof. Op het etiket beter bekend als ‘verpakt onder beschermende atmosfeer’. Zoetstoffen geven een product een zoete smaak zonder calorieën.

Herkomst	Doel	E-nummer	Naam	Opmerkingen
	anti-schuimmiddel	E900	Dimethylpolysiloxaan	
Gemaakt door bijen	Natuurlijk glansmiddel	E901	Bijenwas	
Uitscheidingsproduct van luizen.	Natuurlijk glansmiddel	E902	Candelillawas	
	Natuurlijk glansmiddel	E903	Carnaubawas	
	Glansmiddelen	E904	Shellac	
	Natuurlijk glansmiddel	E905	Minerale koolwaterstoffen	
	Natuurlijk glansmiddel	E906	Benzoëgom	
	Natuurlijk glansmiddel	E907	Paraffinewas	
	Natuurlijk glansmiddel	E908	Rijstkorrelwas	
	Natuurlijk glansmiddel	E912	Montaanzuur	Risico voor allergieën.
Een vetachtig uitscheidingsproduct van schapen.	Natuurlijk glansmiddel	E913	Lanoline	
Synthetisch	Glansmiddel	E914	Polyethyleenwas	
	Natuurlijk aminozuur	E915	Colofoniumesters	
Gewonnen uit eiwitten, vooral uit haren.	Natuurlijk aminozuur	E920	L-cysteïne	
Gewonnen uit eiwitten, vooral uit haren.	deegverbeteraar	E921	L-cystine	
	deegverbeteraar	E922	Kaliumpersulfaat	
	deegverbeteraar	E923	Ammoniumpersulfua	

	conserveermiddel	E924	Kaliumbromaat	
	Bleekmiddel	E925	Chloor	
	deegverbeteraar	E927	Azodicarbonamide	
Natuurlijk	Stabilisator/Drijfgas	E927b	Carbamide	
Natuurlijk	Stabilisator/Drijfgas	E938	Argon	
Natuurlijk	Stabilisator/Drijfgas	E939	Helium	
Natuurlijk	Stabilisator/Drijfgas	E941	Stikstof	
Natuurlijk	Stabilisator/Drijfgas	E942	Stikstofoxidule	
Petrochemisch	Drijfgas	E943a	Butaan	
Petrochemisch	Drijfgas	E943b	Isobutaan	
Petrochemisch	Drijfgas	E944	Propaan	
Natuurlijk	Drijfgas	E948	Zuurstof	
Natuurlijk	Gas	E949	Waterstof	
Synthetisch	Zoetstof	E950	Acesulfam K	
Synthetisch	Zoetstof	E951	Aspartaam	
Synthetisch	Zoetstof	E952	Cyclamaat	
Synthetisch	Zoetstof	E953	Isomalt	Uit sacharose / via GM gemaakt
Natuurlijk	Zoetstof	E954	Saccharine	
Synthetisch	Zoetstof	E955	Sucralose	Bekend onder de naam Splenda.
Eiwit uit tropische plant Thaumatococcus daniellii	Zoetstof	E957	Thaumatine	
		E959	Neohesperidine	
Natuurlijk	Zoetstof	E960	Stevia	Steviolglycosiden , 300 x zoeter dan suiker
Synthetisch	Zoetstof	E961	Neotaam	Tot 13000 keer zoeter dan suiker
Synthetisch	Zoetstof	E962	Zout van Aspartaam	
Synthetisch		E965	Maltitol	Kan van GM- bron zijn
Gemaakt uit (koe)melksuiker		E966	Lactitol	
Natuurlijk of synthetisch	Zoetstof	E967	Xylitol	Veilig voor oraal gebruik, gaat bacteriegroei tegen. Komt van nature in kleine

				hoeveelheden voor in sommige vruchten en groenten
Natuurlijk	Zoetstof	E968	Erythritol	
Natuurlijk	Schuimverwekker	E999	Quillaja	

E1400-1499 : Gemodificeerde zetmelen

Herkomst	Doel	E- Nummer	Naam	opmerkingen
	verdikkingsmiddel	E1400	Dextrine	
	verdikkingsmiddel	E1401	Zuurbehandeld zetmeel	
	verdikkingsmiddel	E1402	Loogbehandeld zetmeel	
	verdikkingsmiddel	E1403	Gebleekt zetmeel	
	verdikkingsmiddel	E1404	Geoxideerd zetmeel	Kan GM zijn of natuurlijk
	verdikkingsmiddel	E1410	Monozetmeelfosfaat	
	verdikkingsmiddel	E1411	Dizetmeelfosfaat	
	verdikkingsmiddel	E1412	Dizetmeelfosfaat	