

Überblick über die Lebensmittelzusatzstoffe

1 - Farbstoffe

E-Nr.	Name	Herkunft / Herstellung	Wirkung	Eventuelle Nebenwirkungen
E 100	Kurkurmin (Curcumagelb)	kochen der Gelbwurz, künstlich	Gelb	
E 101	Riboflavin (Vitamin B 2)	Künstlich	Grünlich-gelb	
E 102	Tartrazin	Synthetisch	Gelb	allergieauslösend
E 104	Chinolingelb			
E 110	Gelborange S (Sunsetgelb)		Rot-orange	
E 120	Cochinille (Echtes Karmin, Karminsäure)	Weibchen der Scharlachschildlaus	Erdbeerrot	
E 122	Azorubin	Synthetisch	Rot	allergieauslösend
E 123	Amaranth			
E 124	Cochinillerot A (Ponceau 4R)			
E 127	Erythrosin			
E 129	Allurarot AC			
E 131	Patentblau V		Dunkelblau	
E 132	Indigotin I (Indigo-Karmin)	Künstlich		allergieauslösend , Erbgutschäden bei Tieren
E 140	Chlorophyll a und b	grüne Pflanzenfarbe	Grün	
E 141	Kupferkomplex des Chlorophylls	künstlich aus E 140		Risikofaktor bei Kupferspeicherkrankheit
E 142	Brillantsäuregrün (Grün S, Lisamingrün)	Synthetisch	Grünblau	
E 150	Zuckerulör	Überbegriff		
E 150a	Einfache Zuckerulör	erhitzen von Zucker	Braun	
E 150b	Sulfitaugenzuckerulör	Reaktion von Zucker mit Säure		
E 150c	Ammoniakzuckerulör	Rkt. von Zucker mit Ammoniak		Krämpfe bei Tieren
E 150d	Ammonsulfitzuckerulör	Rkt. Von Zucker mit Ammonsulfit		blutbildverändernd bei Tieren
E 151	Brillantschwarz (Schwarz PN)	Synthetisch	Schwarz	allergieauslösend
E 153	Pflanzkohle (Carbo medicinalis vegetabilis)	Torf, verbrennen von Pflanzen		
E 154	Braun FrK	Synthetisch	Braun	Leber- und Herzschäden bei Tieren
E 155	Braun HT		Rötlich-braun	allergieauslösend
E 160a	Carotin	Künstlich	Gelb	
E 160b	Bixin, Norbixin (Annatto)	Samen des Annattostrauches	Orange	
E 160c	Capsanthin, Capsorubin	Paprika	Orangerot	
E 160d	Lycopin	Tomaten, künstlich		

Lebensmittelzusatzstoffe

E 160e	Beta-Apo-Carotinal (Carotinoid)	Gras, Orange, Leber, künstlich	Rot	
E 160f	Beta- Apo-Carotinsäureester (Carotinoid)			
E 161b	Lutein	Luzernensamen, künstlich	Gelb	
E 161g	Canthaxanthin (Xanthophyll)	Künstlich	Rot	Ablagerungen in der Netzhaut
E 162	Betanin	Rote Beete	Rot-violett	
E 163	Anthocyane	Rote Weintrauben	Rot-blau-violett	
E 170	Calciumcarbonat (Kreide)	Kreide	Weiß	
E 171	Titandioxid (Rutil)	Ilmeniterz oder Ilmenitschlacke		
E 172	Eisenoxid, Eisenhydroxid	Synthetisch	Gelb-rot-schwarz	
E 173	Aluminium	Mineral Bauxit	Silbergrau	nierenschädigend, evtl. Alzheimer auslösend
E 174	Silber	Silbererze	Silber	Schwermetallvergiftung
E 175	Gold	Gold	Gold	Veränderung des Blutbildes
E 180	Litholrubin (Rubinpigment BK)	Synthetisch	Rot	allergieauslösend, erhöhte Sterblichkeit bei Tieren

2 - Konservierungsstoffe

E-Nr.	Name	Herkunft / Herstellung	Zweitwirkung	Eventuelle Nebenwirkungen
E 200	Sorbinsäure	Vogelbeeren, Blattläuse, bzw. künstliche Herstellung		
E 201	Natriumsorbat			erbgutverändernd in Tierversuchen
E 202	Kaliumsorbat			
E 203	Calciumsorbat			
E 210	Benzoessäure	Preiselbeeren, Heidelbeeren; Honig, Milcherzeugnisse bzw. künstlich hergestellt		betäubend, gefäßerweiternd, krampfauslösend, allergieauslösend
E 211	Natriumbenzoat			
E 212	Kaliumbenzoat			
E 213	Calciumbenzoat			
E 214	Para-Hydroxy-Benzoessäure-ethylester		synthetisch aus Phenol	
E 215	PHB-ethylester-Natriumsalz			
E 216	PHB-propylester			
E 217	PHB-propylester-Natriumsalz			
E 218	PHB-methylester			
E 219	PHB-methylester-Natriumsalz			
E 220	Schwefeldioxid	Künstlich	Antioxidantien, Bleichmittel, Schönungsmittel, Gärstopper	Kopf- u. Magenschmerzen, Übelkeit, Asthmaanfälle, Völlegefühl
E 221	Natriumsulfit	Synthetisch		
E 222	Natriumhydrogensulfit			
E 223	Natriumdisulfit			
E 224	Kaliumdisulfit			

Lebensmittelzusatzstoffe

E 226	Calciumsulfid	Synthetisch	Antioxidantien, Bleichmittel, Gärstopper	Kopf- u. Magenschmerzen, Übelkeit, Asthmaanfälle, Völlegefühl
E 227	Calciumhydrogensulfid			
E 228	Kaliumhydrogensulfid			
E 230	Diphenyl (Phenylbenzol)	Steinkohlenteer	Fungizid	Nieren- u. Leberschädigungen bei Tieren, löste bei Ratten Blasenkrebs aus
E 231	Orthophenylphenol			
E 232	Natrium-Orthophenolat			
E 233	Thiabendazol			
E 234	Nisin	Bakterien	Antibiotikum	Resistenzentwicklung
E 235	Natamycin (Pimaricin)	Schimmelpilz		Resistenzentwicklung, allergieauslösend
E 236	Ameisensäure	in Giftsekreten von Ameisen, Lauf- käfern, Brennesseln und Tannennadeln, auch künstlich	Säuerungsmittel	
E 237	Natriumformiat			
E 238	Calciumformiat			
E 239	Hexamethylentetramin (Urotropin)	Synthetisch		Übelkeit, Erbrechen
E 242	Dimethyldicarbonat	Synthetisch	Entkeimung	Auslösung von Asthmaanfällen
E 249	Kaliumnitrit	Synthetisch	Umrötungsmittel	kann krebserregende Nitrosamine bilden, Behinderung des Sauerstofftransportes (Blausucht)
E 250	Natriumnitrit			
E 251	Natriumnitrat (Natronsalpeter)	künstlich aus Salpetersäure	Reifungsmittel, Umrötungsmittel	Hemmung der Jodaufnahme (Kropfbildung), Behinderung des Sauerstofftransportes (Blausucht)
E 252	Kaliumnitrat (Kalisalpeter)			
E 260	Essigsäure	durch Essigsäuregärung (Naturessig) bzw. künstlich aus Methanol	Säuerungsmittel, Lösungsmittel	
E 261	Kaliumacetat			
E 262	Natriumdiacetat			
E 263	Calciumacetat			
E 270	Milchsäure	durch Milchsäuregärung	Säuerungsmittel	
E 280	Propionsäure	synthetisch aus Ethen (Ethylen)	Unangenehmer Geruch bzw. Geschmack	krebsähnliche Schleimhautveränderungen bei Ratten im Vormagen
E 281	Natriumpropionat			
E 282	Calciumpropionat			
E 283	Kaliumpropionat			
E 284	Borsäure	Künstlich		Einsatz nur in Kosmetikprodukten, da beide Stoffe giftig sind
E 285	Borax (Natriumtetraborat)			
E 290	Kohlendioxid (Kohlensäure)	Gärungen, Öl-u. Kohleverbrennung	Aufschäummittel	
E 296	Äpfelsäure	Äpfel, Pflaumen, künstlich	Säuerungsmittel	
E 297	Fumarsäure	künstlich aus Maleinsäure		

3 – Säuerungsmittel / Antioxidationsmittel					
E-Nr.	Name	Herkunft / Herstellung	Zweitwirkung	Eventuelle Nebenwirkungen	
E 300	Ascorbinsäure (Vitamin C)	Früchte und Gemüse, künstlich	Farbstabilisator, Umröte- beschleuniger	Wachstumshemmung bei Mäusen	
E 301	Natrium-L-Ascorbat	künstlich aus Ascorbinsäure			
E 302	Calcium-L-Ascorbat		Emulgator		
E 304	Ascorbylpalmitat	Synthetisch			
E 306	Tocopherolhaltige Extrakte (Vitamin E)	Nüsse, Getreide, Gemüse		Überdosierung (durch Einnahme von Vitaminpräparaten) fördert Thrombosen und Fruchtbarkeitsstörungen	
E 307	Alpha-Tocopherol				
E 308	Gamma-Tocopherol	Synthetisch			
E 309	Delta-Tocopherol				
E 310	Propylgallat				
E 311	Octylgallat	Ester der Gallussäure, Gewinnung aus Galläpfeln (Blattgallen)			
E 312	Dodcylgallat (Laurylgallat)				
E 315	Isoascorbinsäure (Erythrobinsäure)	Künstlich	Farbstabilisator, Rötebeschleuniger		
E 316	Natriumisoascorbat (Natriumerythrobat)				
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Synthetisch	Konservierung	kann Kontaktdermatitis auslösen	
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)			beeinflusst Blutgerinnung und Fettstoffwechsel	
E 322	Lecithin	Soja, Raps	Antihafmittel		
E 325	Natrium-Lactat		Feuchthaltemittel, Stabilisatoren		
E 326	Kalium-Lactat	synthetisch aus Milchsäure			
E 327	Calcium-Lactat				
E 330	Citronensäure		Stabilisator, Säuerungsmittel		
E 331	Natriumcitrat	Zitronen, Orangen u.a.Früchte, künstlich mittels Schimmelpilzen durch Fermentation			
E 332	Kaliumcitrat				
E 333	Calciumcitrat				
E 334	Weinsäure				
E 335	Natriumtartrat	Weintrauben, künstlich	Säureregulator, Komplexierungs- mittel		
E 336	Kaliumtartrat				
E 337	Natrium-Kalium-Tartrat (Seignette-Salz)				
E 338	Orthophosphorsäure	Künstlich	Stabilisatoren, Ge- rinnungshemmer, Rieselhilfsstoffe,	behindern Calciumhaushalt, erleichtern Aufnahme von Schwermetallen, E 341 dient auch als Schädlingsbekämpfungsmittel gegen Kornkäfer	
E 339	Natrium-Orthophosphate	Phosphaterze			
E 340	Kalium-Orthophosphate				

Lebensmittelzusatzstoffe

E 341	Calcium-Orthophosphate	Phosphaterze	Gerinnungshemmer, Rieselhilfsstoffe,	behindern Calciumhaushalt, erleichtern Aufnahme von Schwermetallen
E 342	Magnesium-Orthophosphate			
E 350	Natrium-Malat	Salze der Äpfelsäure, künstlich hergestellt	Geschmacks- verbesserer	
E 351	Kalium-Malat			
E 352	Calcium-Malat			
E 354	Calciumtartrat			
E 355	Adipinsäure	im Zigarettenrauch enthalten, synthetische Herstellung	Kochsalzersatz	
E 356	Natriumadipat			
E 357	Kaliumadipat			
E 363	Bersteinsäure	Fleischextrakt, künstlich	Säureregulator	
E 385	EDTA (Ethylen-Diamin-Tetra-Acetat)	Synthetisch	Komplexbildner	bindet Mineralstoffe, beeinträchtigt Stoffwechsel

4 – Gelier-, Feuchthalte- und Verdickungsmittel

E-Nr.	Name	Herkunft / Herstellung	Wirkung	Eventuelle Nebenwirkungen	
E 400	Alginsäure	Braunalgen	Stabilisator, Feuchthaltemittel, Verdickungsmittel, Mundgefühlregulator		
E 401	Natrium-Alginat	künstlich aus Alginsäure			
E 402	Kalium-Alginat				
E 403	Ammonium-Alginat				
E 404	Calcium-Alginat				
E 405	Propylenglykolalginat		Schaumstabilisator	Schäden des Blutbildes bei Katzen	
E 406	Agar	Rotalgen	Geliermittel		
E 407	Carrageen, (Florideenstärke)			Verdickungsmittel	behindert Nährstoffaufnahme
E 410	Johannisbrotkernmehl (Locust)	Samen des Johannisbrotbaumes			allergieauslösend, abführende Wirkung
E 412	Guarkernmehl (Guar)	Samen eines indischen Baumes			allergieauslösend, (z.B. Hühnerei, Milch)
E 413	Tragant (Tragacanth)	Saft von asiatischen Sträuchern			
E 414	Gummi arabicum (Akaziengummi)	Harz von afrikanischen Akazien	Emulgator		
E 415	Xanthan	Bakterien	Verdickungsmittel	unverdaulicher Ballaststoff, evtl. allergen	
E 418	Gellan		Gelbildner		
E 420	Sorbit (Sorbisirup)	viele Früchte, künstlich	Füllstoff	kann Karies erzeugen	
E 421	Mannit	Braunalgen, künstlich	Trennmittel		
E 440a	Pektin	Reste der Fruchtsaftgewinnung	Verdickungsmittel, Gelbildner		
E 440b	Amidiertes Pektin	künstlich aus Pektin + Ammoniak			
E 442	Ammoniumphosphatid	künstlich	Emulgator		

Lebensmittelzusatzstoffe

E 450a	Natrium-Kalium-Diphosphate	Phosphaterze	Stabilisatoren, Gerinnungshemmer, Rieselhilfsstoffe,	behindern Calciumhaushalt, erleichtern Aufnahme von Schwermetallen
E 450b	Natrium-Kalium-Triphosphate			
E 450c	Natrium-Kalium-Polyphosphate			
E 460	Cellulose	Holz, Pflanzenstengel	Füllstoff	unverdaulich
E 461	Methylcellulose	künstlich aus Cellulose	Verdickungsmittel, Stabilisator, Filmbildner, Mundgefühlregulator	teils abführende, teils verstopfende Wirkung
E 463	Hydroxy-Propyl-Cellulose			
E 464	Hydroxy-Propyl-methyl-Cellulose			
E 465	Methyl-Ethyl-Cellulose		Verdickungsmittel, Stabilisator, Feuchthaltemittel,	abführende Wirkung
E 466	Carboxy-Methyl-Cellulose (CMC)			
E 468	Vernetzte Carboxy-Methyl-Cellulose			
E 469	Enzymatisch hydroxyisierte CMC	künstlich durch Verseifung natürlicher Fette	Emulgatoren, Stabilisatoren, Trägerstoffe	
E 470	Salze der Speisefettsäuren (SFS)			
E 470a	Natrium-, Kalium- u. Calciumsalze d. SFS			
E 470b	Magnesiumsalze der SFS	verdorbene Fette, künstlich	Emulgatoren	
E 471	Mono- u. Diglyzeride von SFS			
E 472	Mono- u. Diglyzeride von SFS (verestert)			
E 472a	Mono- u. Diglyzeride von SFS (Essigsäure)			
E 472b	Mono- u. Diglyzeride von SFS (Milchsäure)			
E 472c	Mono- u. Diglyzeride von SFS (Citronensäure)			
E 472d	Mono- u. Diglyzeride von SFS (Weinsäure)			
E 472e	Mono- u. Diglyzeride von SFS (Weinsäure)			
E 472f	Mono- u. Diglyz. von SFS (Ess.+Weins.)			
E 473	Zuckerester von SFS			
E 474	Zuckerglyceride	Mundgefühlregulator		
E 475	Polyglycerinester von SFS	Emulgator		
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat		begünstigt evtl. Darmerkrankungen und Allergien	
E 491	Sorbitanmonostearat	künstlich durch Erhitzen von E 420 mit den entsprechenden Fettsäuren	Emulgatoren, Stabilisatoren, Schaumverhüter	
E 492	Sorbitantristearat			
E 493	Sorbitanmonolaurat			
E 494	Sorbitanmonooleat			
E 495	Sorbitanmonopalmitat			

5 – verschiedene Wirkstoffe

E-Nr.	Name	Herkunft / Herstellung	Wirkung	Eventuelle Nebenwirkungen
E 500	Natriumcarbonate	Pflanzenasche, künstlich	Backtriebmittel	
E 501	Kaliumcarbonat (Pottasche, Holzasche)	Holz, künstlich		
E 503	Ammoniumcarbonat (Hirschhornsalz)	Horn, Hufe, Klauen, künstlich	Säureregulator	Hautreizungen
E 504	Magnesiumcarbonat	Künstlich	Trennmittel	
E 507	Salzsäure		Säuerungsmittel	
E 508	Kaliumchlorid	Salzlagerstätten	Säureregulator	
E 509	Calciumchlorid	Künstlich	Härtemittel	
E 510	Ammoniumchlorid (Salmiak)	Kamelmist, künstlich	Aromastoff	Knochenschäden, Appetitlosigkeit, Erbrechen
E 511	Magnesiumchlorid	Meerwasser	Kochsalzersatz	
E 513	Schwefelsäure	Künstlich	Säuerungsmittel	
E 514	Natriumsulfat (Glaubersalz)		Füllstoff	Fraßgift für Insekten
E 516	Calciumsulfat (Gips)	synthetisch aus Aluminiumabfällen		
E 520	Aluminiumsulfat		Stabilisatoren, Härtungsmittel	Verdacht, an der Entstehung von Alzheimer beteiligt zu sein
E 521	Aluminiumnatriumsulfat			
E 522	Aluminiumkaliumsulfat			
E 523	Aluminiumammoniumsulfat			
E 524	Natriumhydroxid (Natronlauge)	Künstlich	Neutralisationsmittel	
E 525	Kaliumhydroxid (Kalilauge)		Schälhilfe	
E 526	Calciumhydroxid (Kalkmilch, Kalkwasser)		Aufschlussmittel	
E 527	Ammoniumhydroxid (Ammoniak)			
E 529	Calciumoxid (Branntkalk)		Säureregulator	
E 530	Magnesiumoxid (Bittererde, Magnesia)		Rieselhilfsstoff	
E 535	Natriumhexacyanoferrat	Blut, synthetisch	Rieselhilfsstoff, Schönungsmittel	
E 536	Kaliumhexacyanoferrat			
E 538	Calciumhexacyanoferrat			
E 540	Calcium-Diphosphat	Phosphaterze	Gerinnungshemmer, Kutterhilfsmittel, Rieselhilfsstoffe	behindern Calciumhaushalt, erleichtern Aufnahme von Schwermetallen
E 543	Natrium-Calcium-Polyphosphat			
E 544	Calcium-Polyphosphat			
E 553a	Magnesiumsilikat	Künstlich	Füllstoff	Nierenschäden bei Hunden
E 553b	Talcum (wasserhaltige Magnesiumsilicate)	magnesiumreiche Gesteine	Trennmittel	

Lebensmittelzusatzstoffe

E 574	Gluconsäure (Dextronsäure)	künstlich aus Traubenzucker	Komplexbildner, Säuerungsmittel	
E 575	Glucono-Lacton			
E 576	Natriumgluconat			
E 577	Kaliumgluconat			
E 578	Calciumgluconat			

6 – Geschmacksverstärker

E-Nr.	Name	Herkunft / Herstellung	Wirkung	Eventuelle Nebenwirkungen
E 620	Glutaminsäure	aus Getreide- od. Kartoffelstärke	Geschmacks- verstärker	„Chinarestaurant-Syndrom“ (Kopfschmerzen, Schwindel, Brechreiz); stimuliert den Appetit und fördert somit Übergewicht; im Tierversuch Gehirnschäden, Fortpflanzungsstörungen und Lernschwierigkeiten
E 621	Natriumglutamat	Salze der Glutaminsäure, künstlich		
E 622	Kaliumglutamat			
E 623	Calciumglutamat			
E 624	Ammoniumglutamat			
E 625	Magnesiumglutamat			
E 626	Guanylsäure	Bestandteil jeder Zelle	Geschmacks- verstärker, Kochsalzersatz	
E 627	Natriumguanylat	Salze der Guanylsäure, künstlich		
E 628	Kaliumguanylat			
E 629	Calciumguanylat			
E 630	Inosinsäure	Bestandteil von Muskeln	Geschmacks- verstärker	
E 631	Natriumionisat	Salze der Inosinsäure, künstlich		
E 632	Kaliumionisat			
E 633	Calciumionisat			
E 634	Calcium-5`-Ribonucleotid	getrocknete Pilze, künstlich		
E 635	Dinatrium-5`-Ribonucleotid		wirken appetitstimulierend	
E 636	Maltol	Kiefernnadeln, künstlich	Aromastoff	Nierenschäden und Blutbildänderungen bei Tieren
E 637	Ethylmaltol	Synthetisch		

9 – Überzugmittel und Süßstoffe

E-Nr.	Name	Herkunft / Herstellung	Wirkung	Eventuelle Nebenwirkungen
E 900	Dimethylpolysiloxan	Synthetisch	Antischaummittel	
E 901	Bienenwachs (gelb und weiß)	Bienen	Überzugmittel	
E 902	Candellilawachs	mexikan. Wolfsmilchgewächs		
E 903	Carnaubawachs	brasilian. Fächerpalme		
E 904	Schellack	Lackschildläuse		
E 907	Mikrokristalline Wachse	Erdöl		
E 912	Montansäureester	Braunkohle		
E 914	Polyethylenwachsoxidate	Synthetisch		
E 920	Cystein	Schweineborsten, Menschenhaar	Backmittel, Aromastoff	
E 921	Cystin			
E 925	Chlor	Synthetisch	Desinfektionsmittel, Bleichmittel	bildet mit anderen organ. Stoffen in Lebensmitteln krebserregende Substanzen
E 926	Chlordioxid			
E 950	Acesulfam		Süßstoff	
E 951	Aspartam			Kopfschmerzen, Übelkeit, Sehstörungen
E 952	Cyclamat			Blasenkrebs und Erbgutschädigungen bei Tieren
E 953	Isomalt (Palatinit)	künstlich aus Zucker	Zuckeraustauschst.	Blähungen und Durchfall
E 954	Saccharin	Synthetisch	Süßstoff	appetitanregend, im Tierversuch krebserregend
E 957	Thaumatococcus	afrikan. Katemfe-Strauch		appetitanregend, lakritzartiger Beigeschmack
E 959	Neohesperidin	Grapefruit, Bitterorangen		menthol- bis lakritzartiger Beigeschmack
E 965	Maltit, Maltitsirup	Synthetisch	Zuckeraustausch- stoff	
E 966	Lactit	künstlich aus Milchzucker		Durchfall und Blähungen
E 967	Xylit	Holz		abführende Wirkung
E 999	Quillaja-Extrakt	südamerikan. Baum	Schaumbildner	enthält Blutgifte (Saponine)

11 – Enzyme

E-Nr.	Name	Herkunft / Herstellung	Wirkung	Eventuelle Nebenwirkungen
E 1100	Amylasen	Bakterien, Schimmelpilze	Stärkeabbau	evtl. Ursache für „Bäckerasthma“
E 1101	Proteasen	Schimmelpilze	Eiweißabbau	evtl. allergische Reaktionen
E 1102	Glucoseoxidasen	Schimmelpilz	Mehltreifungsmittel	
E 1103	Invertase	Hefe	„Weichmacher“	
E 1105	Lysozym	Hühnereier	Gerinnungsmittel	allergen („Hühnereiallergiker“)

12 – Trägerstoffe

E-Nr.	Name	Herkunft / Herstellung	Zweitwirkung	Eventuelle Nebenwirkungen
E 1201	Polyvinylpyrrolidon (PVP)	Synthetisch	Klärmittel, Bindemittel	Ausgangsstoff der Herstellung ist krebserregend
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP)			

14 – Modifizierte Stärken

E-Nr.	Name	Herkunft / Herstellung	Wirkung	Eventuelle Nebenwirkungen
E 1401	säurebehandelte Stärke	synthetisch durch Reaktion von normaler Stärke mit div. Chemikalien (z.B. Natriummetaphosphat, Phosphoroxchlorid, Octenylbernsteinsäureanhydrid u.a.)	Verdickungsmittel, Gelbildner, Bindemittel, Filmbildner, Stabilisatoren, Füllmittel, Trägerstoff, Mundgefühlregulator	im Tierversuch im Zusammenhang mit phosphatreicher Nahrung kam es zu Kalkablagerungen in den Knochen
E 1403	gebleichte Stärke			
E 1404	Oxidierete Stärke			
E 1410	Monostärkephosphat			
E 1411	Distärkephosphat / NMP			
E 1412	Distärkephosphat / POC			
E 1413	phosphatiertes Distärkephosphat			
E 1414	acetyliertes Distärkephosphat			
E 1420	Stärkeacetat			
E 1422	acetyliertes Distärkeadipat			
E 1440	Hydroxypropylstärke			
E 1442	Hydroxypropyl-Distärkephosphat			
E 1450	Stärkenatrium-Octenyl-Succinat			