

Verzeichnis der Zusatzstoffe nach ihren E-Nummern

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	mögliche Bezeichnung	Klassenname	Erläuterung
E 100	Kurkumin		F	Naturfarbstoff, orangegelb
E 101	Riboflavin Riboflavin-5'-Phosphat		F, Vit	Vitamin B2, kommt in der Milch vor, gelb
E 102	Tartrazin		F	synthetischer Azofarbstoff, gelb
E 104	Chinolingelb		F	synthetischer Farbstoff, grüngelb
E 110	Gelborange S		F	synthetischer Azofarbstoff
E 120	Echtes Karmin		F	Naturfarbstoff, rot
E 122	Azorubin		F	synthetischer Azofarbstoff, rot
E 123	Amaranth		F	synthetischer Azofarbstoff, rot
E 124	Cochenillerot A		F	synthetischer Azofarbstoff, rot
E 127	Erythrosin		F	synthetischer Farbstoff, rot
E 128	Rot 2G		F	synthetischer Farbstoff für ausländische cerealienhaltige Wurstwaren
E 129	Allurarot AC		F	synthetischer Farbstoff für ausländische Wurstwaren
E 131	Patentblau V		F	synthetischer Triphenylmethanfarbstoff, hellblau
E 132	Indigotin I		F	natürlich, doch leicht veränderter Farbstoff, dunkelblau
E 133	Brillantblau FCF		F	synthetischer Farbstoff, hellblau
E 140	Chlorophylle Chlorophylline		F	Naturfarbstoff, Blattgrün
E 141	kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline		F	Kupferverbindung des Blattgrünes, stabiler als E 140
E 142	Grün S		F	synthetischer Triphenylmethanfarbstoff
E 150a	Einfaches Zuckerkulör		F	gebrannter Zucker, Karamel, braun
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör			
E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör			
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör			

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	mögliche Bezeichnung	Klassenname	Erläuterung
E 151	Brillantschwarz BN		F	synthetischer Azofarbstoff
E 153	Pflanzenkohle		F	Holzkohle, schwarz
E 154	Braun FK		F	synthetischer Farbstoff für englische Räucherfische
E 155	Braun HT		F	synthetischer Farbstoff für Süßwaren
E 160a	Carotine gemischte Carotine Beta-Carotin		F, Vit	Pro-Vitamin A, naturidentisch hergestellt, orange-gelb
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin		F	Naturfarbstoff aus Pflanzensamen, gelb bis pfirsichgelb
E 160c	Paprikaextrakt Capsanthin, Capsorubin		F	Naturfarbstoff aus Paprika, orangerot
E 160d	Lycopin		F	Naturfarbstoff aus Tomatenschalen, rot
E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)		F	naturidentisch hergestellt, orangerot
E 160f	Beta-apo-8'-Carotinsäure-ethylester (C 30)		F, Vit	Ester vom E 160 e, orangerot bis gelb, vitaminwirksam
E 161b	Lutein		F	Blütenfarbstoff, gelb
E 161g	Canthaxanthin		F	naturidentisch hergestellt, orangerot
E 162	Beetenrot		F	aus Roten Beten gewonnen, rotviolett
E 163	Anthocyane		F	aus Rotwein-Trestern, rot, blau, braun
E 170	Calciumcarbonat		F, Min, Tr, SR	Mineralstoff, Kreide, Kalk, weiß
E 171	Titandioxid		F	weißes Farbpigment
E 172	Eisenoxide und -hydroxide		F	gelbe, rote und schwarze Farbpigmente
E 173	Aluminium		F	Metall-Pigmente
E 174	Silber		F	Metall-Pigmente
E 175	Gold		F	Metall-Pigmente
E 180	Litholrubin BK Aluminiumlacke		F	rotes Farbpigment, nur für Käserinde Metall-Pigmente

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	mögliche Bezeichnung	Klassenname	Erläuterung
E 200	Sorbinsäure		K	kommt in Vogelbeeren vor Salze der Sorbinsäure
E 202	Kaliumsorbit		K	
E 203	Calciumsorbit			
E 210	Benzoessäure		K	kommt in Preiselbeeren vor Salze der Benzoessäure
E 211	Natriumbenzoat		K	
E 212	Kaliumbenzoat			
E 213	Calciumbenzoat			
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat		K	Para-Hydroxy- Benzoessäure-Ester
E 215	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat			
E 216	Propyl-p-hydroxybenzoat			
E 217	Natriumpropyl-p-hydroxybenzoat			
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat			
E 219	Natriummethyl-p-hydroxybenzoat			
E 220	Schwefeldioxid		K, A, FS	schweflige Säure Salze der schwefligen Säure
E 221	Natriumsulfit		K, A, FS	
E 222	Natriumhydrogensulfit			
E 223	Natriummetabisulfit			
E 224	Kaliummetabisulfit			
E 226	Calciumsulfit			
E 227	Calciumbisulfit			
E 228	Kaliumbisulfit			
E 230	Biphenyl		K	
E 231	Orthophenylphenol		K	
E 232	Natriumorthophenylphenol			
E 234	Nisin		K	natürlich vorkommender Stoff
E 235	Natamycin		K	Antibiotikum zur Schimmelverhütung bei Käse
E 239	Hexamethylenetetramin		K	nur zur Verhütung der Spätblähung von italienischem Hartkäse
E 242	Dimethyldicarbonat		K	zur Konservierung von Getränken
E 249	Kaliumnitrit		K, FS	für Nitritpökelsalzherstellung
E 250	Natriumnitrit			

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	mögliche Bezeichnung	Klassenname	Erläuterung
E 251	Natriumnitrat		K, FS	Salpeter
E 252	Kaliumnitrat			
E 260	Essigsäure		S, K	ältestes Konservierungsmittel neben Rauch und Salz
E 261	Kaliumacetat		SR, K	Salze der Essigsäure
E 262	Natriumacetat			
	Natriumdiacetat			
E 263	Calciumacetat		SR, K, FE	
E 270	Milchsäure		S, K, FS	kommt in saurer Milch und Sauerkraut vor, wird mikrobiologisch hergestellt
E 280	Propionsäure		K	zur Konservierung von Brot
E 281	Natriumpropionat			und anderen Backwaren
E 282	Calciumpropionat			
E 283	Kaliumpropionat			
E 284	Borsäure		K	nur zur Konservierung von echtem Kaviar
E 285	Natriumtetraborat (Borax)			
E 290	Kohlendioxid		S, K, TG, B	Kohlensäure, gasförmig, Treibgas
E 296	Apfelsäure		S, FS	natürlich vorkommende Fruchtsäure, synthetisch hergestellt
E 297	Fumarsäure		S	natürlich vorkommende Fruchtsäure, synthetisch hergestellt
E 300	Ascorbinsäure		A, FS, S,	Vitamin C, Verbindungen
E 301	Natriumascorbat		M, Vit	der Ascorbinsäure
E 302	Calciumascorbat			
E 304	Ascorbylpalmitat Ascorbylstearat	Fettsäureester der Ascorbin- säure	A, FS, S, M, Vit	Verbindungen der Ascorbinsäure
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte		A, FS, Vit	Vitamin E
E 307	Alpha-Tocopherol			
E 308	Gamma-Tocopherol			
E 309	Delta-Tocopherol			
E 310	Propylgallat	Gallat	A	Verbindungen der
E 311	Octylgallat			Gallussäure

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	mögliche Bezeichnung	Klassenname	Erläuterung
E 312	Dodecylgallat			
E 315	Isoascorbinsäure		A, FS, C	somere der Ascorbinsäure, nur geringe Vitaminwirkung
E 316	Natriumisoascorbat			
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)		A	besonders stark wirkende Antioxidantien
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)			natürlich, aus Speisefetten isoliert
E 322	Lecithine		E, A, M, St	
E 325	Natriumlactat		SR, SS, Fe	Salze der Milchsäure E 270
E 326	Kaliumlactat			
E 327	Calciumlactat			
E 330	Citronensäure		S, C, FS	Fruchtsäure, wird mikrobiologisch gewonnen
E 331	Mononatriumcitrat		SR, SS, FS, C	Salze der Zitronensäure
	Dinatriumcitrat		E 330	
	Trinatriumcitrat			
E 332	Monokaliumcitrat			
	Trikaliumcitrat			
E 333	Monocalciumcitrat			
	Dicalciumcitrat			
	Tricalciumcitrat			
E 334	(L+)-Weinsäure		S, FS, C	Fruchtsäure, aus Weinrückständen gewonnen
E 335	Mononatriumtartrat		SR, B, St	Salze der (L+-Weinsäure)
	Dinatriumtartrat		E 334	
E 336	Monokaliumtartrat			
	Dikaliumtartrat			
E 337	Kaliumnatriumtartrat			
E 338	Phosphorsäure		S, SR	nur für Colagetränke
E 339	Mononatriumphosphat		S, SR, C, SS,	Phosphate, Salze der
	Dinatriumphosphat		A, M, FS, Tr,	Orthophosphorsäure E 338
	Trinatriumphosphat		Fe	
E 340	Monokaliumphosphat			
	Dikaliumphosphat			
	Trikaliumphosphat			
E 341	Monocalciumphosphat			
	Dicalciumphosphat			
	Tricalciumphosphat			

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	mögliche Bezeichnung	Klassenname	Erläuterung
E 350	Natriummalat	Salze der Äpfelsäure	SR	Salze der Äpfelsäure E 296
	Natriumhydrogenmalat			
E 351	Kaliummalate			
E 352	Calciummalat			
	Calciumhydrogenmalat			
E 353	Metaweinsäure		St	Verbindung der Weinsäure E 334
E 354	Calciumtartrat	Salze der Weinsäure	Fe	Verbindung der Weinsäure E 334
E 355	Adipinsäure		S, SR, GV	Säureregulatoren, Kochsalzersatz
E 356	Natriumadipat			
E 357	Kaliumadipat			
E 363	Bernsteinsäure		S	Fruchtsäure, synthetisch hergestellt, Kochsalzersatz
E 380	Triammoniumcitrat	Salze der Citronensäure	SR, FS	Salze der Zitronensäure E 330
E 385	Calciumdinatriummethylen-diamintetraacetat		A, C, FS	verhütet Verfärbungen bei Gemüsekonserven, Fischen und Garnelen
E 400	Alginsäure	Alginat	V, G, Ü	aus Algenarten gewonnen
E 401	Natriumalginat		V, G, Ü	
E 402	Kaliumalginat			Verbindungen der Alginsäure E 400
E 403	Ammoniumalginat			
E 404	Calciumalginat			
E 405	Propylenglycolalginat	Alginat	V, E	aus Algenarten gewonnen
E 406	Agar-Agar		G	aus Algenarten gewonnen
E 407	Carrageen		G, V	aus Algenarten gewonnen
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen		G, V	aus Algenarten gewonnen
E 410	Johannisbrotkernmehl		G, V	aus Samen der Tropenfrucht Johannisbrot
E 412	Guarkernmehl	Guar	V	aus Samen tropischer Früchte
E 413	Traganth		G, V	aus Harzen tropischer Sträucher
E 414	Gummi arabicum		V, St, Tr	aus Harzen tropischer Sträucher
E 415	Xanthan		G, V	mikrobiologisch aus Zuckern fermentiert

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	mögliche Bezeichnung	Klassenname	Erläuterung
E 416	Karaya		G,V	aus den Harzen tropischer Bäume
E 417	Tarakernmehl		G,V	aus den Samen tropischer Bäume
E 418	Gellan		G,V, St	mikrobiologisch aus Zuckern fermentiert
E 420	Sorbit Sorbit Sirup		Sü,W	Zuckeralkohol
E 421	Mannit		Sü,Tr	Zuckeralkohol
E 422	Glycerin		W,Tr	Zuckeralkohol
E 432	Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorbat 20)		E, C	synthetisch hergestellte Ester von Fettsäuren mit Sorbit und Polyoxyethylen
E 433	Polyoxyethylen-sorbitan-monooleat (Polysorbat 80)			
E 434	Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40)			
E 435	Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60)			
E 436	Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65)			
E 440	Pektin Amidiertes Pektin		G, St	Gelierstoff aus Äpfeln oder Citrusschalen
E 442	Ammoniumsalze der Phosphatidsäuren		E, St	Emulgator für Schokolade
E 444	Saccharoseacetatisobutyrat		St	Zuckerester
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz		St	Kolophonester
E 450	Dinatriumdiphosphat Trinatriumdiphosphat Tetranatriumdiphosphat Dikaliumdiphosphat Tetrakaliumdiphosphat Dicalciumdiphosphat Calciumdihydrogendiphosphat		A, B, C, E, FS, Fe, M, SR, SS, St, Tr, Min	Salze der Di-, Tri- und Polyphosphorsäuren
E 451	Pentatriumtriphosphat Pentakaliumtriphosphat			
E 452	Natriumpolyphosphat Kaliumpolyphosphat Natriumcalciumpolyphosphat Calciumpolyphosphat			

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	mögliche Bezeichnung	Klassenname	Erläuterung
E 460	Mikrokristalline Cellulose, Cellulosepulver		Tr, V	aus Holz gewonnen
E 461	Methylcellulose		V, Tr, Ü, SM	Verbindung von E 460
E 463	Hydroxypropylcellulose		V, Tr, Ü, SM	Verbindung von E 460
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose		V, Tr, Ü, SM	Verbindung von E 460
E 465	Ethylmethylcellulose		V, Tr, Ü, SM	Verbindung von E 460
E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose		V, Tr, Ü, SM	Verbindung von E 460
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calcium Salze von Speisefettsäuren	Salze der Speisefettsäuren	E, Tr, SM	aus Speisefetten
E 470b	Magnesium-Salze von Speisefettsäuren			
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Monoglycerid, Mono- und Diglycerid	E, M, SM	aus Speisefetten
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Verestertes Mono- und Diglycerid	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Verestertes Mono- und Diglycerid	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Verestertes Mono- und Diglycerid	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Verestertes Mono- und Diglycerid	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäure-ester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Verestertes Mono- und Diglycerid	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 472f	Gemischte Wein- und - Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Verestertes Mono- und Diglycerid	E, M, SM	Verbindung von E 471
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren		E	Zuckerester

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	mögliche Bezeichnung	Klassenname	Erläuterung
E 474	Zuckerglyceride			
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Polyglycerinester	E	Backemulgator
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat		E, St	Backemulgator
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren		E	Backemulgator
E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl mit Monoglyceriden von Speisefettsäuren		E,Tr	Backemulgator
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat		E	Backemulgator
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylat		E	Backemulgator
E 483	Stearyltartrat		E	Backemulgator
E 491	Sorbitanmonostearat		E	Ester des Sorbit (E 420), mit Speisefettsäuren (E 570)
E 492	Sorbitantristearat			
E 493	Sorbitanmonolaurat			
E 494	Sorbitanmonooleat			
E 495	Sorbitanmonopalmitat			
E 500	Natiumcarbonat	Natriumcarbonat	SR, B,Tr	Bestandteil von Backpulver
	Natriumhydrogencarbonat			
	Natriumsesquicarbonat			
E 501	Kaliumcarbonat	Kaliumcarbonat,SR, B,Tr		Pottasche
	Kaliumhydrogencarbonat			Pottasche
E 503	Ammoniumcarbonat		SR, B,Tr	Salze der Kohlensäure E 290, Hirschhornsalz
	Ammoniumhydrogencarbonat			
E 504	Magnesiumcarbonat		SR, B,Tr	Magnesiumsalze
	Magnesiumhydroxidcarbonat,			
	Magnesiumhydrogencarbonat			
E 507	Salzsäure		S	zum Aufschluß von Eiweiß
E 508	Kaliumchlorid		GV, Fe	
E 509	Calciumchlorid			zur Farbstabilisierung von Spargelkonserven
E 511	Magnesiumchlorid			
E 512	Zinn-II-chlorid		FS	
E 513	Schwefelsäure		S	zum Aufschluß von Eiweiß

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	mögliche Bezeichnung	Klassenname	Erläuterung
E 514	Natriumsulfat		SR,Tr, Fe	Glaubersalz
	Natriumhydrogensulfat			
E 515	Kaliumsulfat		SR,Tr, Fe	Salz der Schwefelsäure E 513
	Kaliumhydrogensulfat			
E 516	Calciumsulfat		SR,Tr, Fe	Salz der Schwefelsäure E 513, Gips
E 517	Ammoniumsulfat		SR,Tr, Fe	Salz der Schwefelsäure E 513
E 520	Aluminiumsulfat		Fe	Salz der Schwefelsäure E 513
E 521	Aluminium-Natriumsulfat		Fe	Salz der Schwefelsäure
E 522	Aluminium-Kaliumsulfat		E 513	
E 523	Aluminium-Ammoniumsulfat		Fe	Alaun, Salze der Schwefelsäure E 513
E 524	Natriumhydroxid		SR	Natronlauge
E 525	Kaliumhydroxid		SR	Kalilauge
E 526	Calciumhydroxid		SR	Kalkmilch
E 527	Ammoniumhydroxid		SR	Ammoniak
E 528	Magnesiumhydroxid		SR	Säureregulator
E 529	Calciumoxid		SR	gebrannter Kalk
E 530	Magnesiumoxid		SR	Magnesia
E 535	Natriumferrocyanid	gelbes Blutlaugensalz	St	verbessern die Rieselfähigkeit des Speisesalzes
E 536	Kaliumferrocyanid		E 538	Calciumferrocyanid
E 541	Saures Natriumaluminiumphosphat		B	Salz der Orthophosphorsäure E 338
E 551	Siliciumdioxid Kieselsäure		Tr	verhindern das Verklumpen und Aneinanderkleben von Süßwaren und Pulvern
E 552	Calciumsilicat			
E 553a	Magnesiumsilicat			
	Magnesiumtrisilicat			
E 553b	Talkum			
E 554	Natriumaluminiumsilicat			
E 555	Kaliumaluminiumsilicat			
E 556	Calciumaluminiumsilicat			
E 558	Bentonit Kieselsäure		Tr	zur Klärung von Getränken
E 559	Aluminiumsilicat (Kaolin)			
E 570	Fettsäuren	Speisefettsäuren	E, Ü,Tr	aus Fetten gewonnen
E 574	Gluconsäure	SR, St		milde Säuerungsmittel

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	mögliche Bezeichnung	Klassenname	Erläuterung
E 575	Glucono-delta-lacton			
E 576	Natriumgluconat			
E 577	Kaliumgluconat			
E 578	Calciumgluconat			
E 579	Eisen-II-gluconat		FS	zum Schwärzen von Oliven
E 585	Eisen-II-lactat		FS	zum Schwärzen von Oliven
E 620	Glutaminsäure		GV	Glutamat, Würzmittel zur Geschmacksverstärkung
E 621	Natriumglutamat			
E 622	Monokaliumglutamat			
E 623	Calciumdiglutamat			
E 624	Monoammoniumglutamat			
E 625	Magnesiumdiglutamat			
E 626	Guanylsäure Guanylat		GV	in Würzmitteln, stärker wirksam als E 620 bis E 625
E 627	Dinatriumguanylat			
E 628	Dikaliumguanylat			
E 629	Calciumguanylat			
E 630	Inosinsäure	Inosinat	GV	in Würzmitteln, stärker wirksam als E 620 bis E 625
E 631	Dinatriuminosinat			
E 632	Dikaliuminosinat			
E 633	Calciuminosinat			
E 634	Calcium-5'-ribonucleotide		GV	in Würzmitteln, stärker wirksam als E 620 bis E 625
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotide			
E 640	Glycin und dessen Natriumsalz		GV	in Würzmitteln
E 900	Dimethylpolysiloxan		SV	Schaumverhüter
E 901	Bienenwachs, weiß und gelb		Tr, Ü	Überzugsmittel für Süßwaren, mit Schokolade überzogene Backwaren, Nüsse, Knabbererzeugnisse, frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen, Kaumasse für Kaugummi
E 902	Candelillawachs			
E 903	Carnaubawachs			
E 904	Schellack			
E 912	Montansäureester		Ü	Überzugsmittel für Zitrusfrüchte
E 914	Polyethylenwachsoxidate		Ü	Überzugsmittel für Zitrusfrüchte
E 927b	Carbamid		St	für zuckerfreien Kaugummi
E 938	Argon		TG	Gase, die in der Luft vorkommen
E 939	Helium			

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	mögliche Bezeichnung	Klassenname	Erläuterung
E 941	Stickstoff			
E 942	Distickstoffmonoxid			
E 948	Sauerstoff			
E 950	Acesulfam-K		Sü, GV	moderne Süßstoffe
E 951	Aspartam		Sü, GV	moderne Süßstoffe
E 952	Cyclohexansulfamidsäure Natriumcyclamat Calciumcyclamat		Sü	Süßstoffe
E 953	Isomalt		Sü,Tr	Zuckeraustauschstoff
E 954	Saccharin Saccharin-Natrium Saccharin-Calcium Saccharin-Kalium		Sü	Süßstoffe
E 957	Thaumatococcus		Sü, GV	natürlicher Süßstoff
E 959	Neohesperidin DC		Sü	moderner Süßstoff
E 965	Maltit Maltitsirup		Sü,Tr	Zuckeraustauschstoff
E 966	Lactit		Sü,Tr	Zuckeraustauschstoff
E 967	Xylit		Sü,Tr	Zuckeraustauschstoff
E 999	Quillajaextrakt		SM	für Getränke
E 1105	Lysozym		K	Enzym aus Eiereiweiß
E 1200	Polydextrose		Tr	Zuckerderivat
E 1201	Polyvinylpyrrolidon		St,Tr, Ü	Klärmittel,Tablettierhilfe
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon			
E 1404	Oxidierter Stärke	modifizierte Stärke	V, St,Tr	umgewandelte Stärken
E 1410	Monostärkephosphat			
E 1412	Distärkephosphat			
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat			
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat			
E 1420	Acetylierte Stärke			
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat			
E 1440	Hydroxypropylstärke			
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat			
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat			
E 1505	Triethylcitrat		Tr	Ester der Zitronensäure E 330
E 1518	Glycerinacetat		Tr	Ester des Glycerins E 422 mit Essigsäure E 260