E-Numme	r Bezeichnung	Beschreibung
E 102	Tartrazin	Synthetischer Farbstoff
E 1103	Invertase	•
E 1105	Lysozym	
E 122	Azorubin	Synthetischer Farbstoff
E 123	Amaranth	Synthetischer Farbstoff
E 127	Erythrosin	Synthetischer Farbstoff
E 210	Benzoesäure	Konservierungsmittel
E 211	Natriumbenzoat	Konservierungsmittel
E 212	Kaliumbenzoat	Konservierungsmittel
E 213	Calciumbenzoat	Konservierungsmittel
E 214	PHB-ester	Konservierungsmittel
E 215	PHB-ester-Natriumverbindung	Konservierungsmittel
E 216	PHB-n-propylester	Konservierungsmittel
E 217	PHB-n-propylester-Natriumverbindung	Konservierungsmittel
E 218	PHB-methylester	Konservierungsmittel
E 219	PHB-methylester-Natriumverbindung	Konservierungsmittel
E 220	Schwefelige Säure	Konservierungsmittel / Antioxydans
E 221	Natriumsulfit	Konservierungsmittel / Antioxydans
E 222	Natriumhydrogensulfit	Konservierungsmittel / Antioxydans
E 223	Natriummetabisulfit	Konservierungsmittel / Antioxydans
E 224	Kaliummetabisulfit	Konservierungsmittel / Antioxydans
E 226	Calziumsulfit	Konservierungsmittel / Antioxydans
E 227	Calziumhydrogensulfit	Konservierungsmittel / Antioxydans
E 228 E 234	Kaliumhydrogensulfit Nisin	Konservierungsmittel / Antioxydans
		Künstlich hergestellter Konservierungsstoff mit antibiotischer Wirkung
E 235 E 239	Natamycin Hexamethylentetramin	Künstlich hergestellter Konservierungsstoff mit antibiotischer Wirkung Konservierungsmittel
E 249	Kaliumnitrit	Künstlich hergestelltes Konservierungs- und Umrötungsmittel
E 250	Natriumnitrit	Pökelstoff
E 251	Natriumnitrat (Chilesalpeter)	Pökelstoff
E 252	Kaliumnitrat	Pökelstoff
E 280	Propionsäure	Konservierungsmittel
E 281	Natriumpropionat	Konservierungsmittel
E 282	Calciumpropionat	Konservierungsmittel
E 283	Kaliumpropionat	Konservierungsmittel
E 284	Borsäure	Konservierungsmittel
E 285	Natriumtetraborat (Borax)	Konservierungsmittel
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Antioxydans
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)	Antioxydans
E 338	Orthophosphorsäure	Säure
E 339	Natriummonophosphat	Stabilisator
E 340	Kaliummonophosphat	Stabilisator
E 341	Calciummonophosphat	Stabilisator / Antiklumpmittel
E 407	Carragenan	Verdickungsmittel
E 412	Guarkernmehl	Verdickungsmittel
E 421	Mannit	Feuchthaltemittel
E 466	Natriumcarboxymethylcellulose	Oberflächenbehandlung
E 467	Natriumcarboxymethylcellulose	
E 468	Natriumcarboxymethylcellulose	
E 469	Natriumcarboxymethylcellulose	Facilitates
E 470	Salze der Stearinsäure (Stearate)	Emulgator
E 476 E 493	Polyglycerinester Sorbitanmonolaurat	Emulgator
E 493	Sorbitanmonooleat	
E 620	Glutaminsäure	Geschmacksverstärker
E 621	Natriumglutamat	Geschmacksverstärker
E 622	Kaliumglutamat	Geschmacksverstärker
E 623	Calciumglutamat	Geschmacksverstärker
E 624	Magnesiumglutamat	Geschmacksverstärker
E 625	Ammoniumglutamat	Geschmacksverstärker
E 951	Aspartam	Süssstoff
E 952	Cyclamat	Süssstoff
E 953	Isomalt	
E 954	Saccharin	Süssstoff
E 966	Lactit	zuckeraustausch und künstliches Süssungsmittel.