

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
FÄRGÄMNINGEN			
E 100	Kurkumin	Färgämne som ger gul- gulorange kulör.	Extraheras ur roten av växten <i>Curcuma longa</i> , som i mald form kallas gurkmeja.
E 101	Riboflavin, riboflavin-5'-fosfat	Färgämne som ger gul- orange kulör.	Oftast syntetiskt framställt. Riboflavin är detsamma som vitamin B2 och förekommer naturligt i lever, ägg, mjölk, grönsaker och jäst.
E 102	Tartrazin	Färgämne som ger gul kulör.	Syntetiskt framställt.
E104	Kinolingult	Färgämne som ger gul kulör.	Syntetiskt framställt.
E 110	Para-orange	Färgämne som ger gul- orange kulör.	Syntetiskt framställt.
E 120	Karmin/karminsyra	Färgämne som ger röd kulör.	Extrakt från torkade honor av kochenillsköldlusen.
E 122	Azorubin/karmosin	Färgämne som ger röd kulör.	Syntetiskt framställt.
E 123	Amarant	Färgämne som ger röd-brun kulör	Syntetiskt framställt.
E 124	Nyckockin	Färgämne som ger röd kulör.	Syntetiskt framställt.
E 127	Erytrosin	Färgämne som ger röd kulör.	Syntetiskt framställt.
E 128	Röd 2G	Färgämne som ger röd kulör.	Syntetiskt framställt.
E 129	Allurarött AC	Färgämne som ger röd kulör.	Syntetiskt framställt.
E 131	Patentblått V	Färgämne som ger blå kulör.	Syntetiskt framställt.
E 132	Indigotin/indigokarmin	Färgämne som ger blå kulör.	Syntetiskt framställt.
E 133	Brijantblått FCF	Färgämne som ger blå kulör.	Syntetiskt framställt.
E 140	Klorofyller, klorofylliner	Färgämne som ger grön kulör.	Extrakt från gröna blad, bl. a. gräs och luzern.

ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
Används i t.ex. curry, industriost och margarin.	
Används i t.ex. ost och sylt.	
Används i t.ex. läskedryck, såser och mandelmassa.	Azofärgämne som kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, t.ex. astmaanfall, utslag och rinnande ögon och näsa. Misstänks även kunna orsaka hyperaktivitet hos barn. Fick innan Sverige gick med i EU endast användas i ett fåtal produkter (cocktailbär, sprit och drinkmixer).
Används i t.ex. godis.	Misstänks kunna orsaka överkänslighetsreaktioner och tillsammans med andra tillsatser hyperaktivitet hos barn.
Används i t.ex. ströbröd, aprikosmarmelad, soppor och godis.	Azofärgämne som kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, t.ex. astmaanfall, utslag och rinnande ögon och näsa. Misstänks även kunna orsaka hyperaktivitet hos barn. Fick innan Sverige gick med i EU endast användas i ett fåtal produkter (stenbitsrom, sprit och drinkmixer).
Används i bl.a. det italienska starkvinet Campari.	Kan orsaka allergiska reaktioner.
Används i t.ex. godis och rulltårta.	Azofärgämne som kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, t.ex. astmaanfall, utslag och rinnande ögon och näsa. Misstänks även kunna orsaka hyperaktivitet hos barn. Var förbjudet i Sverige före EU-inträdet.
Används i vissa alkoholdrycker samt fiskrom.	Azofärgämne som kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, t.ex. astmaanfall, utslag och rinnande ögon och näsa. Misstänks även kunna orsaka hyperaktivitet hos barn. Fick i Sverige före EU-inträdet endast användas i spritdrycker och drinkmixer. Förbjudet i USA sedan 1976 sedan det i omdiskuterade tester orsakat cancer hos försöksråttor.
Används till t.ex. konserverade röda bär.	Azofärgämne som kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, t.ex. astmaanfall, utslag och rinnande ögon och näsa. Misstänks även kunna orsaka hyperaktivitet hos barn. Fick i Sverige före EU-inträdet endast användas i spritdrycker och drinkmixer. Förbjudet i USA.
Används i cocktailbär och inlagda körsbär.	Misstänks kunna vara cancerframkallande.
Används i vissa korvar och hamburgare.	Azofärgämne som kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, t.ex. astmaanfall, utslag och rinnande ögon och näsa. Misstänks även kunna orsaka hyperaktivitet hos barn. Var förbjudet i Sverige före EU-inträdet.
Används i t.ex. söta drycker och kryddsåser.	Azofärgämne som kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner. Var förbjudet i Sverige före EU-inträdet.
Används i t.ex. dipsås.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i t.ex. kakor och godis.	Kan orsaka allergiska reaktioner som klåda och andningssvårigheter.
Används i t.ex. konserverade ärtor.	Kan orsaka allergiska reaktioner.
Används i t.ex. oljor och inlagda eller konserverade grönsaker.	

E-GUIDE

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 141	Klorofyll-kopparkomplex, klorofyllinkopparkomplex	Färgämne som ger blå-svart kulör.	Framställs från klorofyll, vilket har extraherats från gröna blad, bl. a. gräs och luzern. En del av det naturliga magnesiuminnehållet i klorofyllen har ersatts av koppar för att göra färgämnet mer stabilt.
E 142	Grön S	Färgämne som ger grön kulör.	Syntetiskt framställt.
E 150 a	Sockerkulör	Färgämne som ger röd-brun-mörkbrun-svart kulör.	Framställs genom upphettning av socker.
E 150 b	Sockerkulör, kaustiksulfitprocessen	Färgämne som ger röd-brun-mörkbrun-svart kulör.	Framställs genom upphettning av socker, vid en kemisk process.
E 150 c	Sockerkulör, ammoniakprocessen	Färgämne som ger röd-brun-mörkbrun-svart kulör.	Framställs genom upphettning av socker med tillsats av ammoniak eller ammoniumsalter.
E 150 d	Sockerkulör, ammoniak-sulfitprocessen	Färgämne som ger röd-brun-mörkbrun-svart kulör.	Framställs genom upphettning av socker med tillsats av svaveldioxid eller sulfiter.
E 151	Brijantsvart BN/svart PN	Färgämne som ger svart kulör.	Syntetiskt framställt.
E 153	Vegetabiliskt kol/Carbo medicinalis	Färgämne som ger svart kulör.	Framställs genom förkolning av växtråvaror.
E 154	Brun FK	Färgämne som ger brun kulör.	Syntetiskt framställt.
E 155	Brun HT	Färgämne som ger brun kulör.	Syntetiskt framställt.
E 160 a	Karotener, beta-karoten	Färgämne som ger gul-orange kulör.	Oftast syntetiskt framställt men kan också extraheras ur t. ex. morötter och gröna bladgrönsaker. Kallas också provitamin A.
E 160 b	Annattoextrakt/bixin/norbixin	Färgämne som ger gul-orange kulör.	Extraheras ur frukten från den tropiska busken Bixa orellana. Färgen kommer från karotenoiderna bixin och norbixin.
E 160 c	Paprikaoleoresin/kapsantin/kapsorubin	Färgämne som ger gul-orange kulör.	Extraheras ur paprika med hjälp av olika lösningsmedel.
E 160 d	Lycopen	Färgämne som ger röd kulör.	Framställs ur tomat.
E 160 e	Beta-apo-8'-karotenal	Färgämne som ger orange-röd kulör.	Syntetiskt. Förekommer naturligt i bl. a. citrusfrukter och spenat.
E 160 f	Beta-apo-8'-karotensyraetylester	Färgämne som ger gul-orange kulör.	Syntetiskt framställt, men förekommer även naturligt.

E-GUIDE

ANVÄNDNINGSMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
Används i t. ex. konserverade grönsaker.	
Används i t. ex. konserverade ärtor och läskedrycker.	
Sockerkulör är det mest använda färgämnet i livsmedel.	
Sockerkulör är det mest använda färgämnet i livsmedel.	
Sockerkulör är det mest använda färgämnet i livsmedel.	
Sockerkulör är det mest använda färgämnet i livsmedel.	Kan orsaka matsmältningsproblem.
Används i t. ex. såser.	Azofärgämne som kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner. Är förbjudet i flera länder. Fick i Sverige före EU-inträdet endast användas i stenbitsrom.
Används i t. ex. sylt och gelé.	
Används i viss rökt fisk.	Azofärgämne som kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner. Var förbjudet i Sverige före EU-inträdet. Förbjudet i bl. a. Australien och Nya Zeeland.
Används i t. ex. kakor med chokladsmak.	Azofärgämne som kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, t. ex. astmaanfall, utslag och rinnande ögon och näsa. Misstänks även kunna orsaka hyperaktivitet hos barn. Var förbjudet i Sverige före EU-inträdet.
Används i t. ex. margarin, yoghurt, sockerkaka och såser.	
Används i ost, margarin, desserter, snacks, frukostflingor, rökt fisk och likör.	
Används i t. ex. färdigskivad ost och färdigrätter.	
Används i t. ex. soppor och såser.	
Används i t. ex. godis.	

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 161 b	Lutein	Färgämne som ger gul kulör.	Framställs ur växterna luzern eller tagetes. Är det vanligast förekommande färgämnet i naturen.
E 161 g	Kantaxantin	Färgämne som ger orange-röd kulör.	Syntetiskt framställt. Förekommer naturligt i bl. a. kantareller och vissa kräftdjur. Tillsätts i djurfoder för att ge köttet i kyckling och fisk en gulare eller mer orange färg.
E 162	Rödbetsrött	Färgämne som ger röd kulör.	Extrakt från rödbetor. Ämnet som ger färgen heter betanin.
E 163	Antocyner	Färgämne som ger röd-blå kulör.	Extraheras från växtdelar framför allt druvskal och svarta vinbär.
E 170	Kalciumkarbonat, kalciumvätekarbonat	Färgämne som ger vit kulör. Även surhetsreglerande medel.	Förekommer naturligt i bl. a. kalksten och krita.
E 171	Titandioxid	Färgämne som ger vit kulör.	Framställs ur titanhaltiga mineraler.
E 172	Järnoxider och järnhydroxider	Färgämne som ger gul-gulbrun-rödbrun-svart kulör.	Syntetiskt från järn, men förekommer naturligt i olika mineraler.
E 173	Aluminium	Färgämne som ger silvergrå kulör.	Utvinnis ur olika mineraler, främst bauxit.
E 174	Silver	Färgämne som ger silverkulör.	Utvinnis ur olika mineraler.
E 175	Guld	Färgämne som ger guldkulör.	Finns i ren form i naturen.
E 180	Litolubin BK	Färgämne som ger röd kulör.	Syntetiskt framställt.
Konserveringsmedel			
E 200	Sorbinsyra	Konserveringsmedel som främst motverkar jäst- och mögelsvampar, men även vissa bakterier.	Syntetiskt framställt. (Förekommer naturligt i rönnbär.)
E 202	Kaliumsorbat	Konserveringsmedel som främst motverkar jäst- och mögelsvampar, men även vissa bakterier.	Syntetiskt framställt. Salt av sorbinsyra (E 200).
E 203	Kalciumsorbat	Konserveringsmedel som främst motverkar jäst- och mögelsvampar, men även vissa bakterier.	Syntetiskt framställt. Salt av sorbinsyra (E 200).
E 210	Bensoesyra	Konserveringsmedel som främst motverkar jäst- och mögelsvampar, men även vissa bakterier.	Oftast syntetiskt framställt, men förekommer naturligt i många bär, t.ex. lingon.
E 211	Natriumbensoat	Konserveringsmedel som främst motverkar jäst- och mögelsvampar, men även vissa bakterier.	Syntetiskt framställt. Salt av bensoesyra (E 210).

ANVÄNDNINGSMOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
Används i t.ex. godis, glass och konditorivaror.	
Används i t.ex. glass.	Kan påverka mörkerseendet. Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i t.ex. soppor och glass.	
Används i t.ex. glass, godis och alkoholäsk.	
Används i t.ex. kakor, bullar, bröd, andra bakverk samt i glass, godis och vin.	
Används i t.ex. keso och i såser och andra produkter av pepparrot.	
Används i t.ex. kak- och efterrättsmixer.	
Används till överdraget på visst socker-godis, som används som dekorationer.	Aluminium som upptagits i kroppen kan vara svårt att bli av med hos personer med skadade njurar eller njurproblem.
Används till överdrag på choklad och godis samt i likörer.	
Används till överdrag på choklad och godis samt i likörer.	
Används i ätbar ostkorpa (ostkant).	Azofärgämne som kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner. Var förbjudet i Sverige före EU-inträdet. Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i sura eller svagt sura livsmedel, t.ex. ost, läsk, sylt, torkade frukt och grönsaker och förpackat bröd.	Kan ge upphov till hudirritation.
Används i sura eller svagt sura livsmedel, t.ex. ost, läsk, sylt, torkade frukt och grönsaker och förpackat bröd.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner.
Används i sura eller svagt sura livsmedel, t.ex. ost, läsk, sylt, torkade frukt och grönsaker och förpackat bröd.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner.
Kan endast användas i sura livsmedel, t.ex. sylt, frukt- och grönsaksberedningar, desserter, dressingar, soppor.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, i form av t.ex. astmaanfall och utslag, särskilt hos personer som inte tål acetylsalicylsyra.
Kan endast användas i sura livsmedel, t.ex. sylt, frukt- och grönsaksberedningar, desserter, dressingar, soppor.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, i form av t.ex. astmaanfall och utslag, särskilt hos personer som inte tål acetylsalicylsyra.

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 212	Kaliumbensoat	Konservingsmedel som främst motverkar jäst- och mögelsvampar, men även vissa bakterier.	Syntetiskt framställt. Salt av bensoesyra (E 210).
E 213	Kalciumbensoat	Konservingsmedel som främst motverkar jäst- och mögelsvampar, men även vissa bakterier.	Syntetiskt framställt. Salt av bensoesyra (E 210).
E 214	p-Hydroxibensoesyraetyleter	Konservingsmedel som hämmar tillväxt av jäst- och mögelsvampar.	Framställs syntetiskt från bensoesyra (E 210). (Förekommer naturligt i växtpigment.)
E 215	p-Hydroxibensoesyraetyleterns natriumsalt	Konservingsmedel som hämmar tillväxt av jäst- och mögelsvampar.	Framställs syntetiskt från bensoesyra (E 210). Förekommer naturligt i växtpigment.
E 216	p-Hydroxibensoesyrapropylester	Konservingsmedel som hämmar tillväxt av jäst- och mögelsvampar.	Framställs syntetiskt från bensoesyra (E 210). Förekommer naturligt i växtpigment.
E 217	p-Hydroxibensoesyrapropylesterens natriumsalt	Konservingsmedel som hämmar tillväxt av jäst- och mögelsvampar.	Framställs syntetiskt från bensoesyra (E 210). Förekommer naturligt i växtpigment.
E 218	p-Hydroxibensoesyrametyleter	Konservingsmedel som hämmar tillväxt av jäst- och mögelsvampar.	Framställs syntetiskt från bensoesyra (E 210). Förekommer naturligt i växtpigment.
E 219	p-Hydroxibensoesyrametyleterns natriumsalt	Konservingsmedel som hämmar tillväxt av jäst- och mögelsvampar.	Framställs syntetiskt från bensoesyra (E 210). Förekommer naturligt i växtpigment.
E 220	Svaveldioxid	Konservingsmedel som motverkar bakterier. Har även antioxidativ effekt.	Bildas vid förbränning av svavel.
E 221	Natriumsulfit	Konservingsmedel som motverkar bakterier. Har även antioxidativ effekt.	Salt av svavelsyrighet, vilket är svaveldioxid (E 220) löst i vatten.
E 222	Natriumvätesulfit	Konservingsmedel som motverkar bakterier. Har även antioxidativ effekt.	Salt av svavelsyrighet, vilket är svaveldioxid (E 220) löst i vatten.
E 223	Natriumdilulfit	Konservingsmedel som motverkar bakterier. Har även antioxidativ effekt.	Salt av svavelsyrighet, vilket är svaveldioxid (E 220) löst i vatten.
E 224	Kaliumdilulfit	Konservingsmedel som motverkar bakterier. Har även antioxidativ effekt.	Salt av svavelsyrighet, vilket är svaveldioxid (E 220) löst i vatten.
E 226	Kalciumsulfit	Konservingsmedel som motverkar bakterier. Har även antioxidativ effekt.	Salt av svavelsyrighet, vilket är svaveldioxid (E 220) löst i vatten.
E 227	Kalciumvätesulfit	Konservingsmedel som motverkar bakterier. Har även antioxidativ effekt.	Salt av svavelsyrighet, vilket är svaveldioxid (E 220) löst i vatten.

ANVÄNDNINGSMOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
Kan endast användas i sura livsmedel, t.ex. sylt, frukt- och grönsaksberedningar, desserter, dressingar, soppor.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, i form av t.ex. astmaanfall och utslag, särskilt hos personer som inte tål acetylsalicylsyra.
Kan endast användas i sura livsmedel, t.ex. sylt, frukt- och grönsaksberedningar, desserter, dressingar, soppor.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, i form av t.ex. astmaanfall och utslag, särskilt hos personer som inte tål acetylsalicylsyra.
Används i godis, ytbehandling av torkade köttvaror, flytande kosttillskott och snacks.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, i form av t.ex. astmaanfall och utslag, särskilt hos personer som inte tål acetylsalicylsyra. Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i godis, ytbehandling av torkade köttvaror, flytande kosttillskott och snacks.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, i form av t.ex. astmaanfall och utslag, särskilt hos personer som inte tål acetylsalicylsyra. Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i godis, ytbehandling av torkade köttvaror, flytande kosttillskott och snacks.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, i form av hudirritation och bedövande effekt i munnen, särskilt hos personer som inte tål acetylsalicylsyra.
Används i godis, ytbehandling av torkade köttvaror, flytande kosttillskott och snacks.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, i form av t.ex. astmaanfall, utslag och hudirritation, särskilt hos personer som inte tål acetylsalicylsyra.
Används i godis, ytbehandling av torkade köttvaror, flytande kosttillskott och snacks.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, i form av hudirritation och bedövande effekt i munnen, särskilt hos personer som inte tål acetylsalicylsyra.
Används i t.ex. torkad frukt, frukt- och grönsaksberedningar, potatismospulver, fiskvaror, öl, vin och spritdrycker.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner. Kan även orsaka irritation i magsäcken då svavelsyrighet bildas.
Används i t.ex. torkad frukt, frukt- och grönsaksberedningar, potatismospulver, fiskvaror, öl, vin och spritdrycker.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, särskilt hos astmatiker. Kan även orsaka irritation i magsäcken då svavelsyrighet bildas.
Används i t.ex. torkad frukt, frukt- och grönsaksberedningar, potatismospulver, fiskvaror, öl, vin och spritdrycker.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, särskilt hos astmatiker. Kan även orsaka irritation i magsäcken då svavelsyrighet bildas.
Används i t.ex. torkad frukt, frukt- och grönsaksberedningar, potatismospulver, fiskvaror, öl, vin och spritdrycker.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, särskilt hos astmatiker. Kan även orsaka irritation i magsäcken då svavelsyrighet bildas.
Används i t.ex. torkad frukt, frukt- och grönsaksberedningar, potatismospulver, fiskvaror, öl, vin och spritdrycker.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, särskilt hos astmatiker. Kan även orsaka irritation i magsäcken då svavelsyrighet bildas. Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i t.ex. torkad frukt, frukt- och grönsaksberedningar, potatismospulver, fiskvaror, öl, vin och spritdrycker.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, särskilt hos astmatiker. Kan även orsaka irritation i magsäcken då svavelsyrighet bildas. Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 228	Kaliumvätesulfid	Konserveringsmedel som motverkar bakterier. Har även antioxidativ effekt.	Salt av svavelsyrighet, vilket är svaveldioxid (E 220) löst i vatten.
E 230	Difenyl	Konserveringsmedel som hämmar mögeltillväxt.	Syntetiskt framställt.
E 231	Ortofenylfenol	Konserveringsmedel som hämmar mögeltillväxt.	Syntetiskt framställt.
E 232	Natriumortofenylfenol	Konserveringsmedel som hämmar mögeltillväxt.	Syntetiskt framställt. Salt till Ortofenylfenol
E 234	Nisin	Konserveringsmedel som har antibiotisk effekt samt hämmar mögeltillväxt.	Bildas av bakterien <i>Streptococcus lactis</i> . Förekommer naturligt i mjölk.
E 235	Natamycin	Konserveringsmedel. Antibiotikum verksamt mot svampangrepp.	Bildas av bakterier av stammarna <i>Streptomyces natalensis</i> eller <i>Streptococcus lactis</i> .
E 239	Hexametylen-tramin	Konserveringsmedel som hämmar bakterieväxt.	Syntetiskt framställt.
E 242	Dimetyldikarbonat	Konserveringsmedel.	Syntetiskt framställt.
E 249	Kaliumnitrit	Konserveringsmedel som bl. a. hämmar tillväxten av bakterien <i>Clostridium botulinum</i> .	Biprodukt vid renframställning av nitrat ur chilesalpeter.
E 250	Natriumnitrit	Konserveringsmedel som bl. a. hämmar tillväxten av bakterien <i>Clostridium botulinum</i> .	Biprodukt vid renframställning av nitrat ur chilesalpeter.
E 251	Natriumnitrat	Konserveringsmedel.	Förekommer naturligt. Kallas också chilesalpeter.
E 252	Kaliumnitrat	Konserveringsmedel.	Framställs syntetiskt, men förekommer också naturligt.
E 260	Ättiksyra	Konserveringsmedel som hämmar tillväxt av många bakterier. Även surhetsreglerande.	Framställs antingen syntetiskt eller genom jäsnings av alkohol. (Förekommer naturligt.)
E 261	Kaliumacetat	Konserveringsmedel som hämmar tillväxt av många bakterier. Även surhetsreglerande.	Acetat av ättiksyra (E 260).
E 262	Natriumacetat, natriumväteacetat	Konserveringsmedel som hämmar tillväxt av många bakterier. Även surhetsreglerande.	Acetat av ättiksyra (E 260).
E 263	Kalciumacetat	Konserveringsmedel som hämmar tillväxt av många bakterier. Även surhetsreglerande.	Acetat av ättiksyra (E 260).

ANVÄNDNINGSMOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
Används i t. ex. torkad frukt, frukt- och grönsaksberedningar, potatismospulver, fiskvaror, öl, vin och spritdrycker.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, särskilt hos astmatiker. Kan även orsaka irritation i magsäcken då svavelsyrighet bildas.
Används till ytbehandling av citrusfrukter.	Används även som bekämpningsmedel, kan orsaka illamående, kräkningar och irritation i ögon och näsa. Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används till ytbehandling av citrusfrukter.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används till ytbehandling av citrusfrukter.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i t. ex. lagrad ost och smältost.	
Används till ytbehandling av hårdost och i torkade korvar. Förekommer även som läkemedel.	Kan orsaka t. ex. svullna ögon.
Används i den italienska osten provolone.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i läsk, flytande tekoncentrat och alkoholfritt vin.	
Används i blandning med koksalt, kallat nitritsalt, till charkuterivaror.	Anses olämpligt för barn under sex månader. Omdiskuterat ämne med cancerteffekt i vissa djurförsök.
Används i blandning med koksalt, kallat nitritsalt, till charkuterivaror.	Omdiskuterat ämne med cancerteffekt i vissa djurförsök.
Används i ost, saltade köttvaror och fiskvaror i marinad eller inläggning. (Anv. dessutom som gödningsmedel.)	Kan skada blodets syreupptagningsförmåga hos barn under sex månader. Omdiskuterat ämne med cancerteffekt i vissa djurförsök.
Används i ost, saltade köttvaror och fiskvaror i marinad eller inläggning. (Anv. dessutom som gödningsmedel.)	Kan orsaka magsmärtor och kräkningar. Kan även skada blodets syreupptagningsförmåga hos barn under sex månader. Omdiskuterat ämne med cancerteffekt i vissa djurförsök.
Används i t. ex. dressingar, såser, ost och inläggningar.	
Används i t. ex. bröd.	
Används i t. ex. bröd och potatissallad.	
Används i t. ex. bröd och kakor.	

E-GUIDE

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 270	Mjölksyra	Konservationsmedel. Används också som surhetsreglerande medel och till smak.	Förekommer naturligt. Organisk syra som framställs syntetiskt eller genom jäsnings av kolhydrater med mjölksyrebakterier.
E 280	Propionsyra	Konservationsmedel som motverkar mögelsvamp samt s.k. tråddragningsbakterier i bröd.	Syntetiskt framställt. Naturligt förekommande organisk syra, bl. a. i kroppen.
E 281	Natriumpropionat	Konservationsmedel som motverkar mögelsvamp samt s.k. tråddragningsbakterier i bröd.	Syntetiskt framställt. Salt av propionsyra (E 280).
E 282	Kalciumpropionat	Konservationsmedel som motverkar mögelsvamp samt s.k. tråddragningsbakterier i bröd.	Syntetiskt framställt. Salt av propionsyra (E 280).
E 283	Kaliumpropionat	Konservationsmedel som motverkar mögelsvamp samt s.k. tråddragningsbakterier i bröd.	Syntetiskt framställt. Salt av propionsyra (E 280).
E 284	Borsyra	Surhetsreglerande medel.	Framställs ur borhaltiga mineraler.
E 285	Natriumtetraborat /borax	Surhetsreglerande medel.	Salt av borsyra (E 284).
E 290	Koldioxid	Konservationsmedel som i form av förpackningsgas hämmar tillväxten av vissa bakterier. Används dock främst för att ge bubblor i kolsyrade drycker.	Framställs naturligt eller syntetiskt. Gas som bildas vid förbränning av kol men som också bildas av levande organismer.
E 296	Äppelsyra	Konservationsmedel och surhetsreglerande medel.	Vanligt förekommande syra i naturen, men kan framställas syntetiskt.
E 297	Fumarsyra	Konservationsmedel och surhetsreglerande medel.	Vanligt förekommande syra i naturen, men kan framställas syntetiskt.
Antioxidationsmedel			
E 300	Askorbinsyra	Antioxidationsmedel, men kan även användas som surhetsreglerande medel och mjölbe-handlingsmedel. (C-vitamin.)	Framställs oftast syntetiskt, men finns naturligt i de flesta frukter och grönsaker.
E 301	Natriumaskorbat	Antioxidationsmedel, men kan även användas som surhetsreglerande medel. (C-vitamin.)	Framställs oftast syntetiskt. Salt av askorbinsyra (E 300).
E 302	Kalciumaskorbat	Antioxidationsmedel, men kan även användas som surhetsreglerande medel. (C-vitamin.)	Framställs oftast syntetiskt. Salt av askorbinsyra (E 300).
E 304	Askorbylpalmitat, askorbylstearat	Antioxidationsmedel.	Framställs från L-askorbinsyra och palmitinsyra eller stearinsyra, vilka är fettsyror som kan vara tillverkade av fett från djur, t. ex. gris.

E-GUIDE

ANVÄNDNINGSMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
Används i t. ex. godis, läsk, såser och inläggningar.	
Används i förpackat bröd, snus och till ytbehandling av ost.	
Används i förpackat bröd, snus och till ytbehandling av ost.	
Används i förpackat bröd, snus och till ytbehandling av ost.	
Används i förpackat bröd, snus och till ytbehandling av ost.	
Används i äkta kaviar, d. v. s. störröm.	Misstänks vara ohälsosamt. Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i äkta kaviar, d. v. s. störröm.	Misstänks vara ohälsosamt. Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används främst i kolsyrade drycker.	
Används i t. ex. burksoppor och i cider och andra drycker.	
Används i godis, desserter, kakdekorationer, vin och pulver för beredning av dryck.	
Används i t. ex. mjöl, bröd, öl, sylt och saft samt för att stabilisera den röda färgen i köttprodukter.	
Används i t. ex. köttprodukter såsom korv och skinka för att stabilisera den röda färgen.	
Används t. ex. för att stabilisera den röda färgen i köttprodukter.	
Används i t. ex. korv och buljongtärningar.	

E-GUIDE

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 306	Tokoferolkoncentrat	Antioxidationsmedel. (E-vitamin.)	Framställs genom vakuumdestillation av ätliga vegetabiliska oljeprodukter. Förekommer även naturligt.
E 307	Alfa-tokoferol	Antioxidationsmedel. (E-vitamin.)	Syntetiskt framställt, men förekommer naturligt.
E 308	Gamma-tokoferol	Antioxidationsmedel. (E-vitamin.)	Syntetiskt framställt, men förekommer naturligt.
E 309	Delta-tokoferol	Antioxidationsmedel. (E-vitamin.)	Syntetiskt framställt, men förekommer naturligt.
E 310	Propylgallat	Antioxidationsmedel.	Syntetiskt framställt.
E 311	Oktylgallat	Antioxidationsmedel.	Syntetiskt framställt.
E 312	Dodecylgallat	Antioxidationsmedel.	Syntetiskt framställt.
E 315	Isoaskorbinsyra	Antioxidationsmedel.	Syntetiskt framställt. Liknar askorbinsyra (E 300).
E 316	Natriumisoaskorbat	Antioxidationsmedel.	Syntetiskt framställt. Salt av isoaskorbinsyra (E 315).
E 320	Butylhydroxianisol (BHA)	Antioxidationsmedel.	Syntetiskt framställt.
E 321	Butylhydroxitoluen (BHT)	Antioxidationsmedel.	Syntetiskt framställt.
E 322	Lecitin	Antioxidationsmedel. Kan också användas som emulgeringsmedel.	Utvinnas främst ur sojaböner. Förekommer naturligt i alla celler, i stor mängd i äggula, ur vilken det också kan utvinnas. Kan även tillverkas av animaliskt fett.
E 325	Natriumlaktat	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanters verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av mjölksyra (E 270).
E 326	Kaliumlaktat	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanters verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av mjölksyra (E 270).
E 327	Kalciumlaktat	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanters verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av mjölksyra (E 270).

E-GUIDE

ANVÄNDNINGSMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
Används i t.ex. färdigrätter, feta produkter såsom choklad samt i modersmjölksersättning och kosttillskott.	
Används i t.ex. färdigrätter, feta produkter såsom choklad samt i modersmjölksersättning och kosttillskott.	
Används i feta produkter samt i modersmjölksersättning och kosttillskott.	
Används i feta produkter samt i modersmjölksersättning och kosttillskott.	
Används i t.ex. potatismospulver, tuggummi, kakmix, torkade köttprodukter och sopplulver.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, särskilt hos astmatiker och personer som inte tål acetylsalicylsyra. Kan innebära hälsorisker för småbarn.
Används i t.ex. potatismospulver, tuggummi, kakmix, torkade köttprodukter och sopplulver.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, särskilt hos astmatiker och personer som inte tål acetylsalicylsyra. Kan innebära hälsorisker för småbarn.
Används i t.ex. potatismospulver, tuggummi, kakmix, torkade köttprodukter och sopplulver.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner, särskilt hos astmatiker och personer som inte tål acetylsalicylsyra. Kan innebära hälsorisker för småbarn.
Används i hel- och kylkonserver av kött och fisk samt till viss fryst fisk.	
Används i hel- och kylkonserver av kött och fisk samt till viss fryst fisk.	
Används i t.ex. potatismospulver, tuggummi, kakmix, torkade köttprodukter och sopplulver.	Kan innebära hälsorisker för småbarn. Misstänks orsaka allergiska reaktioner och hyperaktivitet. Omdiskuterade cancerteffekter.
Används i tuggummi och kosttillskott.	Kan ge upphov till utslag hos vissa personer. Kan också innebära hälsorisker för småbarn.
Används i t.ex. godis, choklad, marгарin och mjölkpulver.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner hos personer som är allergiska mot ärtor, böner (särskilt sojaböner) eller jordnötter. Kan orsaka illamående, yrsel och diarré vid hög konsumtion.
Används i t.ex. godis och ost.	
Används i t.ex. efterrättsmixer.	

E-GUIDE

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 330	Citronsyra	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Framställs biotekniskt genom att t.ex. melass eller glukos jäses med hjälp av mögelsvampar. (Förekommer naturligt i bl. a. citrusfrukter.)
E 331	Natriumcitrat	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av citronsyra (E 330).
E 332	Kalciumcitrat	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av citronsyra (E 330).
E 333	Kalciumcitrat	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av citronsyra (E 330).
E 334	L-Vinsyra	Surhetsreglerande medel och bakpulver. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Framställs som biprodukt inom vinindustrin. Förekommer naturligt i bl. a. vindruvor. L-vinsyra kallas den naturliga formen av vinsyra. Den andra, syntetiska, formen kallas DL-vinsyra och får inte användas i livsmedel.
E 335	Natriumtartrat	Surhetsreglerande medel och bakpulver. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av L-vinsyra (E 334).
E 336	Kalciumtartrat	Surhetsreglerande medel och bakpulver. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av L-vinsyra (E 334).
E 337	Natriumkaliumtartrat	Surhetsreglerande medel och bakpulver. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av L-vinsyra (E 334).
E 338	Fosforsyra	Surhetsreglerande medel. Även konserverande effekt.	Framställs ur naturligt förekommande mineraler.
E 339	Natriumfosfater	Används för att binda vatten i köttprodukter. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av fosforsyra (E 338). Finns naturligt i kroppen.
E 340	Kalciumfosfater	Används för att binda vatten i köttprodukter. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av fosforsyra (E 338). Finns naturligt i kroppen.
E 341	Kalciumfosfater	Klumpförebyggande medel. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av fosforsyra (E 338). Finns naturligt i kroppen, särskilt i skelettet.

E-GUIDE

ANVÄNDNINGSMÅL	KÄNDA HÄLSORISKER
Utbredd användning. Finns i t.ex. glass, sylt, fryst fisk, ost och torkad frukt.	
Används i t.ex. glass och godis.	
Används i t.ex. kondenserad mjölk, mjölkpulver och ost.	
Används i t.ex. godis, läskedryck och ost.	
Används i bl. a. sylt och bakpulver.	
Används i t.ex. godis, sylt, läskedryck och bakpulver	
Används i t.ex. färdiga efterrätter och bakpulver.	
Används i t.ex. kött- och ostprodukter och bakpulver.	
Används i t.ex. coladrycker, ost, glass, soppor och såser, frukostflingor och kött- och fiskprodukter.	
Används i t.ex. ost, glass, soppor och såser, frukostflingor och kött- och fiskprodukter.	
Används i t.ex. ost, glass, soppor och såser, frukostflingor och kött- och fiskprodukter.	

E-GUIDE

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 343	Magnesium-fosfater	Förstärker antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av fosforsyra (E 338). Finns naturligt i kroppen.
E 350	Natriummalater	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Syntetiskt framställt. Salt av äppelsyra (E 296).
E 351	Kaliummalat	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Syntetiskt framställt. Salt av äppelsyra (E 296).
E 352	Kalciummalater	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Syntetiskt framställt. Salt av äppelsyra (E 296).
E 353	Metavinsyra	Förhindrar bildning av vinsten.	Framställs ur L-vinsyra (E 334).
E 354	Kalcium-L-tartrat	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av L-vinsyra (E 334).
E 355	Adipinsyra	Främst surhetsreglerande medel, men har även viss förstärkande effekt på antioxidanternas verkan.	Syntetiskt framställt. Förekommer naturligt i betsaft.
E 356	Natriumadipat	Främst surhetsreglerande medel, men har även viss förstärkande effekt på antioxidanternas verkan.	Syntetiskt framställt. Salt av adipinsyra (E 355).
E 357	Kaliumadipat	Främst surhetsreglerande medel, men har även viss förstärkande effekt på antioxidanternas verkan.	Syntetiskt framställt. Salt av adipinsyra (E 355).
E 363	Bärnstensyra	Surhetsreglerande medel som även fungerar som smakförstärkare.	Syntetiskt framställt. (Förekommer naturligt i bl. a. broccoli, rabarber, sparris och ost.)
E 380	Triammonium-citrat	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av citronsyra (E 330).
E 385	Kalciumdi-natrium-EDTA	Förstärker antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Syntetiskt framställt.
Söttningsmedel			
E 420	Sorbitol, sorbitol-sirap	Söttningsmedel och konsistensmedel.	Sockeralkohol. Framställs syntetiskt ur stärke genom reduktion med vätska under högt tryck och med nickel som katalysator. (Förekommer naturligt i t.ex. äpplen, plommon och rönnbär. Innehåller kalorier.)

E-GUIDE

ANVÄNDNINGSMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
Används i t.ex. ost, glass, soppor och såser, frukostflingor och kött- och fiskprodukter.	
Används i t.ex. köttprodukter.	
Används i t.ex. köttprodukter.	
Används vid vinframställning.	
Används i kakor och skorpor.	
Används i kakfyllningar och kakdekorationer, pulver till desserter, geléaktiga desserter och desserter med fruktsmak.	
Används i kakfyllningar och kakdekorationer, pulver till desserter, geléaktiga desserter och desserter med fruktsmak.	
Används i kakfyllningar och kakdekorationer, pulver till desserter, geléaktiga desserter och desserter med fruktsmak.	
Används i desserter, soppor och buljonger och pulver för hemmaframställning av läsk.	
Används i konserverade ärtor, bönor, svamp, kronärtskockor och fiskvaror samt till såser och frysta kräftdjur.	
Används i bl. a. sockerfria produkter eller lighprodukter, t.ex. olika desserter, glass, sylt, frukostflingor och senap.	Kan vid hög konsumtion ha laxerande effekt och ge upphov till gaser i magen.

E-GUIDE

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 421	Mannitol	Sötningsmedel och konsistensmedel.	Sockeralkohol. Framställs syntetiskt ur sockerarten mannos, fruktos eller glukos genom reduktion med vätgas under högt tryck och med nickel som katalysator. (Förekommer naturligt i t.ex. svamp, selleri och oliver. Innehåller kalorier.)
E 950	Acesulfamkalium/acesulfam-K	Sötningsmedel.	Syntetiskt framställt. Är 130–200 gånger sötare än vanligt socker. Innehåller inga kalorier.
E 951	Aspartam	Sötningsmedel.	Syntetiskt framställt av aminosyrorna asparaginsyra och fenylalanin. Är ca 200 gånger sötare än vanligt socker. Innehåller inga kalorier.
E 952	Cyklaminsyra, cyklamater	Sötningsmedel.	Syntetiskt framställt. Är 30 gånger sötare än vanligt socker. Innehåller inga kalorier.
E 953	Isomalt	Sötningsmedel och konsistensmedel.	Sockeralkoholblandning. Framställs syntetiskt ur sockerarten sackaros genom reduktion med vätgas under högt tryck och med nickel som katalysator. Är ungefär hälften så sött som vanligt socker. Innehåller kalorier.
E 954	Sackarin, sackarinater	Sötningsmedel.	Syntetiskt framställt. Är 400 gånger sötare än vanligt socker. Innehåller inga kalorier.
E 955	Sukralos	Sötningsmedel.	Framställs av klorerad sackaros. Är 600 gånger sötare än vanligt socker.
E 957	Taumatin	Sötningsmedel och smakförstärkare.	Protein som utvinns ur växten <i>Thaumatococcus daniellii</i> . Är ca 2 000 gånger sötare än vanligt socker.
E 959	Neohesperidin-dihydrochalcon/-neohesperidin DC	Sötningsmedel.	Framställs ur citrusfrukter. Ca 1 000 gånger sötare än vanligt socker.
E 962	Salt av aspartam och acesulfam	Sötningsmedel.	
E 965	Maltitol, maltitolsirap	Sötningsmedel och konsistensmedel.	Sockeralkohol. Framställs syntetiskt ur sockerarten maltos genom reduktion med vätgas under högt tryck och med nickel som katalysator. Är ungefär lika sött som vanligt socker. Innehåller kalorier.

E-GUIDE

ANVÄNDNINGSMOMÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
Används i bl. a. sockerfria produkter eller lightprodukter, t.ex. olika desserter, glass, sylt, frukostflingor och senap.	Kan ha laxerande effekt vid hög konsumtion. Hos särskilt känsliga personer kan det också orsaka illamående och kräkningar.
Används i t.ex. glass, konditorivaror, frukt- och grönsaksberedningar, frukostflingor med högt fiberinnehåll, sylt och alkalisk.	
Används i t.ex. glass, konditorivaror, frukt- och grönsaksberedningar, frukostflingor med högt fiberinnehåll, sylt och alkalisk.	Omdiskuterat ämne som undersökts i decennier. 2005 presenterades en omfattande italiensk studie som visade att ämnet orsakade cancer hos försöksråttor. Året därpå tillbakavisades dessa rön av EU:s livsmedelsmyndighet.
Används i t.ex. drycker, desserter, lättsockrad sylt och kosttillskott.	Var i Sverige i praktiken förbjudet som tillsats före EU-inträdet. Ingen tillverkare klarade de hårda krav från Livsmedelsverket som då gällde. Förbjöds i USA 1969 efter att det framkallat cancer i urinblåsan hos försöksråttor. Trots påtryckningar från industrin gäller detta förbud fortfarande.
Används i t.ex. sockerfria desserter, glass, sylt, frukostflingor och såser.	
Används i t.ex. läsk, glass, godis, konditorivaror och sylt.	
Används i t.ex. läsk, yoghurt och ketchup.	
Används i t.ex. glass, drycker, godis, tuggummi och kosttillskott.	
Används i t.ex. läsk, glass, godis, frukostflingor, kosttillskott, snacks och alkalisk.	
Används i t.ex. sockerfria desserter, glass, sylt, godis och frukostflingor.	

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 966	Laktitol	Sötningsmedel.	Sockeralkohol. Framställs syntetiskt ur sockerarten laktos genom reduktion med vätgas under högt tryck och med nickel som katalysator. Är mindre än hälften så sött som vanligt socker. Innehåller kalorier.
E 967	Xylitol	Sötningsmedel.	Sockeralkohol. Framställs syntetiskt ur sockerarten xylos genom reduktion med vätgas under högt tryck och med nickel som katalysator. Är ungefär lika sött som vanligt socker. Innehåller kalorier.
Övriga tillsatser			
E 400	Alginsyra	Förtjockningsmedel.	Framställs ur brunalger.
E 401	Natriumalginat	Förtjockningsmedel.	Salt av alginsyra (E 400).
E 402	Kaliumalginat	Förtjockningsmedel.	Salt av alginsyra (E 400).
E 403	Ammoniumalginat	Förtjockningsmedel.	Salt av alginsyra (E 400).
E 404	Kalciumalginat	Förtjockningsmedel.	Salt av alginsyra (E 400).
E 405	1,2-Propylen-glykolalginat	Emulgeringsmedel och stabiliseringsmedel.	Framställs ur alginsyra (E 400) och propan-1,2-diol.
E 406	Agar	Förtjocknings- och geleringsmedel.	Framställs ur vissa rödalger.
E 407	Karragenan	Stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel.	Framställs ur en viss sorts rödalger.
E 407 a	Bearbetad Eucheumaalg	Stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel.	Framställs av bearbetat extrakt från algen <i>Eucheuma</i> .
E 410	Fruktkärnmjöl	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs ur fröna från Johannesbrödträdet (<i>Ceratonia siliqua</i>), vilket tillhör familjen ärt-/baljväxter.
E 412	Guarkärnmjöl	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs ur fröna från guarväxten <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> , vilken tillhör familjen ärt-/baljväxter.
E 413	Dragant/tragakant	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Utvinns ur saven från vissa astragalusväxter, vilka tillhör familjen ärt-/baljväxter.
E 414	Gummi arabicum/akaciagummi	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Den torkade mjölksaften från trädet <i>Acacia senegal</i> , vilket tillhör familjen ärt-/baljväxter.
E 415	Xantangummi	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Framställs från socker genom bakteriell jäsnings.
E 416	Karayagummi	Stabiliseringsmedel.	Utvinns ur trädet <i>Sterculia urens</i> .

ANVÄNDNINGSMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
Används i t.ex. sockerfria desserter, glass, sylt, godis och frukostflingor.	
Används i t.ex. glass och efterrättsmixer.	
Används i t.ex. glass och grillsåsmixer.	
Används i t.ex. glass.	
Används i t.ex. margarin, majonnäs, glass, tuggummi och öl.	
Används i t.ex. glass och vissa köttprodukter.	
Används i t.ex. ost, kakor, milkshake och alkoholdrycker.	Cancerframkallande i djurförsök. Hittills ingen konstaterad risk för människor. Nya studier väntas.
Används i t.ex. skinka.	Cancerframkallande i djurförsök. Hittills ingen konstaterad risk för människor. Nya studier väntas.
Används i t.ex. glass och lättcrème-fraiche.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner hos personer som är allergiska mot ärtor, bönor eller jordnötter.
Används i t.ex. vissa såser, fryst frukt, glass och milkshake.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner hos personer som är allergiska mot ärtor, bönor eller jordnötter.
Används i t.ex. godis, dressingar och mjukost.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner hos personer som är allergiska mot ärtor, bönor eller jordnötter.
Används i t.ex. godis, läsk, glass, konditorivaror och tuggummi.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner hos personer som är allergiska mot ärtor, bönor eller jordnötter.
Används i t.ex. fryst pizza, kryddsåser, konditorivaror och glass.	
Används i t.ex. desserter, tuggummi, såser, snacks och kosttillskott.	

E-GUIDE

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 417	Taragummi	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Utvinns ur växten <i>Caesalpinia spinosa</i> , vilken tillhör familjen ärt-/baljväxter.
E 418	Gellangummi	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Framställs från socker genom bakteriell jäsnings.
E 422	Glycerol	Konsistensmedel.	Framställs ofta ur fett från växter och djur, t.ex. gris, men kan också framställas syntetiskt.
E 425	Konjakgummi, konjakglukomannan	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs ur konjaksmjöl, vilket utvinns ur knölnarna av växten <i>Amorphophallus konjac</i> .
E 431	Polyoxietylenstearat	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan etylenoxid och stearinsyra, som är en fettsyra som kan vara tillverkad av fett från djur, t.ex. gris.
E 432	Polyoxietylen-sorbitanmonolaurat	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan etylenoxid och stearinsyra, som är en fettsyra som kan vara tillverkad av fett från djur, t.ex. gris.
E 433	Polyoxietylen-sorbitanmonooleat	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan sorbitol (E 420), fettsyror (E 570) och etylenoxid. Fettsyrorna kan vara tillverkade av fett från djur, t.ex. gris.
E 434	Polyoxietylen-sorbitanmonopalmitat	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan sorbitol (E 420), fettsyror (E 570) och etylenoxid. Fettsyrorna kan vara tillverkade av fett från djur, t.ex. gris.
E 435	Polyoxietylen-sorbitanmonostearat	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan sorbitol (E 420), fettsyror (E 570) och etylenoxid. Fettsyrorna kan vara tillverkade av fett från djur, t.ex. gris.
E 436	Polyoxietylen-sorbitantristearat	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan sorbitol (E 420), fettsyror (E 570) och etylenoxid. Fettsyrorna kan vara tillverkade av fett från djur, t.ex. gris.
E 440	Pektiner	Förtjockningsmedel.	Extraheras ur t.ex. apelsin- eller citruskal där pektin förekommer naturligt. Kan behandlas kemiskt och kallas då amidrat pektin, vilket inte behöver deklarerars särskilt.
E 442	Ammoniumfosfatider	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs av rapsolja och fosforföreningar.
E 444	Sackarosacetatsobutyrat	Stabiliseringsmedel.	Framställs syntetiskt av socker.

E-GUIDE

ANVÄNDNINGSMOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
Används i t. ex. färdigrätter och glass.	
Används i vissa fruktdrycker.	
Används i t. ex. tårter och kakor.	
Används i t. ex. glass, beredda frukter och grönsaker, bageriprodukter och kött- och fiskprodukter.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i vin.	Cancerframkallande i djurförsök. Förbjöds i USA 1952. Kan innehålla ohälsosamma biprodukter.
Används i t. ex. glass, godis, tuggummi, soppor, dieträtter och mjölk- och gräddliknande produkter.	
Används i t. ex. glass, godis, tuggummi, soppor, dieträtter och mjölk- och gräddliknande produkter.	
Används i t. ex. glass, godis, tuggummi, soppor, dieträtter och mjölk- och gräddliknande produkter.	
Används i t. ex. glass, godis, tuggummi, soppor, dieträtter och mjölk- och gräddliknande produkter.	
Används i t. ex. marmelad och sylt.	
Används i t. ex. choklad och andra kakaoprodukter.	
Används i oklara (opaliserande) läskedrycker.	

E-GUIDE

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 445	Glycerolestrar av trähartser	Stabiliseringsmedel.	Framställs syntetiskt av harts från barrträd och glycerol (E 422), som kan vara tillverkat av fett från djur, t.ex. gris.
E 450	Natrium-, kalium- och kalciumdifosfater	Stabiliserings-, konsistens- och vattenbindande medel. Även bakpulver.	Framställs syntetiskt ur fosforsyra.
E 451	Natrium- och kaliumtrifosfater	Stabiliserings-, konsistens- och vattenbindande medel.	Framställs ur fosforsyra.
E 452	Natrium-, kalium- och kalciumpolyfosfater, natriumkalciumpolyfosfat	Stabiliserings-, konsistens- och vattenbindande medel.	Framställs ur fosforsyra.
E 459	Betacyklodextrin	Ytbehandlingsmedel.	Framställs av hydrolyserad stärkelse med hjälp av ett enzym från bakterien <i>Bacillus circulans</i> .
E 460	Mikrokrystallinisk cellulosa, cellulosapulver	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Framställs genom syrabehandling av antingen bomull eller cellulosa.
E 461	Metycellulosa	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Framställs från cellulosa med hjälp av kemiska processer.
E 463	Hydroxipropylcellulosa	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Framställs från cellulosa med hjälp av kemiska processer.
E 464	Hydroxipropylmetylcellulosa	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Framställs från cellulosa med hjälp av kemiska processer.
E 465	Metyletylcellulosa	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Framställs från cellulosa med hjälp av kemiska processer.
E 466	Karboximetylcellulosa/cellulosagummi, natriumkarboximetylcellulosa	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Framställs från cellulosa med hjälp av kemiska processer.
E 468	Tvårbunden natriumkarboximetylcellulosa	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel. Även bärare till sötningsmedel.	Framställs från cellulosa med hjälp av kemiska processer.
E 469	Enzymatiskt hydrolyserad karboximetylcellulosa/cellulosagummi	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Framställs från cellulosa med hjälp av kemiska processer.
E 470 a	Natrium-, kalium- och kalciumsalter av fettsyror	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs från fettsyror (E 570), som kan vara tillverkade av fett från djur, t.ex. gris.
E 470 b	Magnesiumsalter av fettsyror	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs från fettsyror (E 570), som kan vara tillverkade av fett från djur, t.ex. gris.

E-GUIDE

ANVÄNDNINGSMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
Används i oklara (opaliserande) läskedrycker.	
Används i t. ex. ost, glass, soppor och såser, kött- och fiskprodukter och djupfryst fisk.	
Används i t. ex. ost, glass, soppor och såser, kött- och fiskprodukter och djupfryst fisk.	
Används i t. ex. ost, glass, soppor och såser, kött- och fiskprodukter och djupfryst fisk.	
Används i livsmedel i tablettform, t. ex. godis och kosttillskott.	
Används i t. ex. skivad eller riven ost.	
Används i t. ex. skivad eller riven ost.	
Används i t. ex. konditorivaror.	
Används i t. ex. färdigmat, glutenfria bageriprodukter och kosttillskott.	
Används i t. ex. glass, fryst pommes frites och ost.	
Används i t. ex. kosttillskott.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i t. ex. chips och andra snacks.	
Används i t. ex. chips och andra snacks.	

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror	Emulgeringsmedel.	Framställs av fetter och oljor eller av glycerol (E 422) och fettsyror (E 570). Både fetter och fettsyror kan komma från djur, t. ex. gris.
E 472 a	Mono- och diglycerid-ers ättiksyraestrar	Emulgeringsmedel.	Framställs av ättiksyra (E 260) och mono- och diglycerider (E 471), som kan vara tillverkade av fett från djur, t. ex. gris.
E 472 b	Mono- och diglycerid-ers mjölksyraestrar	Emulgeringsmedel.	Framställs av mjölksyra (E 270) och mono- och diglycerider (E 471), som kan vara tillverkade av fett från djur, t. ex. gris.
E 472 c	Mono- och diglycerid-ers citronsyraestrar	Emulgeringsmedel.	Framställs av citronsyra (E 330) och mono- och diglycerider (E 471), som kan vara tillverkade av fett från djur, t. ex. gris.
E 472 d	Mono- och diglycerid-ers vinsyraestrar	Emulgeringsmedel.	Framställs av vinsyra (E 334) och mono- och diglycerider (E 471), som kan vara tillverkade av fett från djur, t. ex. gris.
E 472 e	Mono- och diglycerid-ers mono- och di-acetylvinsyraestrar	Emulgeringsmedel.	Framställs av vinsyra (E 334) och mono- och diglycerider (E 471), som kan vara tillverkade av fett från djur, t. ex. gris.
E 472 f	Blandade ättik- och vinsyraestrar av mono- och diglycerider	Emulgeringsmedel.	Framställs av ättiksyra (E 260) eller vinsyra (E 334) och mono- och diglycerider (E 471), som kan vara tillverkade av fett från djur, t. ex. gris.
E 473	Sackarosestrar av fettsyror	Emulgerings- och stabiliseringsmedel.	Framställs syntetiskt genom förening av socker och fettsyror (E 570), vilka kan vara framställda av fett från djur, t. ex. gris.
E 474	Sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror	Emulgerings- och stabiliseringsmedel.	Framställs syntetiskt genom förening av socker och fettsyror (E 570), vilka kan vara framställda av fett från djur, t. ex. gris.
E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror	Emulgerings- och stabiliseringsmedel.	Framställs av glycerol (E 422) och fettsyror (E 570), som kan vara framställda av fett från djur, t. ex. gris.
E 476	Polyglycerolpolyricinoleat	Emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt av ricinolja och glycerol (E 422). Glycerol kan vara framställt av fett från djur, t. ex. gris.
E 477	1,2-Propylen-glykolestrar av fettsyror	Emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt av propan-1,2-diol (E 1520) och fettsyror (E 570), vilka kan vara framställda av fett från djur, t. ex. gris.

ANVÄNDNINGSMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
Används i t. ex. spraygräddor, chokladdryckspulver och vaniljkrämspulver.	
Används i t. ex. olika efterrättsmixer.	
Används i t. ex. olika efterrättsmixer.	
Används i t. ex. olika färdiga desserter.	
Används i t. ex. olika färdiga desserter.	
Används i t. ex. fryst pizza och chokladdryckspulver.	
Används i t. ex. bageriprodukter, chokladdryckspulver och fryst pizza.	
Används i t. ex. värmebehandlade köttprodukter, margarin, kakor, soppor och pulver till varma drycker.	
Används i t. ex. värmebehandlade köttprodukter, margarin, kakor, soppor och pulver till varma drycker.	
Används i t. ex. margarin, gräddersättningsmedel, tuggummi, bantningsprodukter och konditorivaror.	
Används i choklad, margarin och dressingar.	
Används i t. ex. margarin, godis, mjölk- och gräddersättningsmedel och bantningsprodukter.	

E-GUIDE

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 479 b	Termiskt oxiderad sojabönsolja i reaktion med mono- och diglycerider av fettsyror	Emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt av sojaolja och glycerider (E 472). Glyceriderna kan komma från fett från djur, t.ex. gris.
E 481	Natriumstearoyl-2-laktylat	Emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt av mjölksyra (E 270) och fettsyran stearinsyra (se E 570), vilken kan vara tillverkad av fett från djur, t.ex. gris.
E 482	Kalciumstearoyl-2-laktylat	Emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt av mjölksyra (E 270) och fettsyran stearinsyra (se E 570), vilken kan vara tillverkad av fett från djur, t.ex. gris.
E 483	Stearyltartrat	Stabiliserings- och emulgeringsmedel. Bakfrämjande egenskaper.	Framställs syntetiskt av vinsyra (E 334) och fettsyran stearinsyra (se E 570), vilken kan vara tillverkad av fett från djur, t.ex. gris.
E 491	Sorbitanmonostearat	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt av sorbitol (E 420) och fettsyran stearinsyra (E 570), vilken kan vara tillverkad av fett från djur, t.ex. gris.
E 492	Sorbitantristearat	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt av sorbitol (E 420) och fettsyran stearinsyra (E 570), vilken kan vara tillverkad av fett från djur, t.ex. gris.
E 493	Sorbitanmonolaurat	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt av sorbitol (E 420) och fettsyran laurinsyra (E 570), vilken kan vara tillverkad av fett från djur, t.ex. gris.
E 494	Sorbitanmonooleat	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt av sorbitol (E 420) och fettsyran oljesyra (E 570), vilken kan vara tillverkad av fett från djur, t.ex. gris.
E 495	Sorbitanmonopalmitat	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt av sorbitol (E 420) och fettsyran palmitinsyra (E 570), vilken kan vara tillverkad av fett från djur, t.ex. gris.
E 500	Natriumkarbonater	Surhetsreglerande medel. Även bakpulver.	Salt av kolsyra. Naturligt förekommande, men framställs också syntetiskt.
E 501	Kaliumkarbonater	Surhetsreglerande medel. Även bakpulver.	Salt av kolsyra. Framställs oftast syntetiskt, men förekommer också naturligt.
E 503	Ammoniumkarbonater	Bakpulver.	Salt av kolsyra. Syntetiskt framställt. Kallas också hjorthornssalt.
E 504	Magnesiumkarbonater	Surhetsreglerande och klumpförebyggande medel.	Salt av kolsyra. Naturligt förekommande som mineralet magnesit.

E-GUIDE

ANVÄNDNINGSMÅL	KÄNDA HÄLSORISKER
Används i fettblandningar avsedda för fritering.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i t.ex. margarin, snabbris, frukostflingor, bröd, godis och konserverade tärnade eller malda köttprodukter.	
Används i t.ex. margarin, snabbris, frukostflingor, bröd, godis och konserverade tärnade eller malda köttprodukter.	
Används i t.ex. bröd, konditorivaror och desserter.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i t.ex. margarin, glass, godis och vissa såser.	
Används i t.ex. margarin, glass, godis och vissa såser.	
Används i t.ex. margarin, glass, godis och vissa såser.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i t.ex. margarin, glass, godis och vissa såser.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i t.ex. margarin, glass, godis och vissa såser.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i t.ex. bakmixer. Natriumvätekarbonat används också i bakpulver.	
Används i t.ex. bakmixer.	
Används i t.ex. bakpulver.	
Används i t.ex. bakmixer.	

E-GUIDE

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 507	Saltsyra	Surhetsreglerande medel.	Syntetiskt framställt, men förekommer naturligt i bl. a. magsäcken.
E 508	Kaliumklorid	Ersätter vanligt koksalt, natriumklorid.	Salt av saltsyra (E 507). Förekommer naturligt som mineral.
E 509	Kalciumklorid	Ersätter vanligt koksalt, natriumklorid. Också smakförstärkare och konsistensmedel.	Salt av saltsyra (E 507). Förekommer naturligt.
E 511	Magnesiumklorid	Färgstabiliserande medel. Också för magnesiumberikning.	Salt av saltsyra (E 507).
E 512	Tennklorid	Färgstabiliserande medel.	Salt av saltsyra (E 507).
E 513	Svavelsyra	Surhetsreglerande medel.	Syntetiskt framställt.
E 514	Natriumsulfater	Förtunningsmedel.	Salt av svavelsyra (E 513). Syntetiskt framställt, men förekommer naturligt i t.ex. havsvatten.
E 515	Kaliumsulfater	Surhetsreglerande medel. Även som ersättning för koksalt, natriumklorid.	Salt av svavelsyra (E 513). Framställs ur mineralet kainit eller syntetiskt.
E 516	Kalciumsulfat	Surhetsreglerande medel. Också för kalciumberikning och som bärare för mineraler och vitaminer.	Salt av svavelsyra (E 513). Kallas också gips och förekommer naturligt.
E 517	Ammoniumsulfat	Bärare för andra tillsatser.	Salt av svavelsyra (E 513).
E 520	Aluminiumsulfat	Stabiliseringsmedel.	Salt av svavelsyra (E 513).
E 521	Aluminiumnatriumsulfat	Stabiliseringsmedel.	Salt av svavelsyra (E 513).
E 522	Aluminiumkaliumsulfat	Stabiliseringsmedel.	Salt av svavelsyra (E 513).
E 523	Aluminiumammoniumsulfat	Stabiliseringsmedel.	Salt av svavelsyra (E 513).
E 524	Natriumhydroxid	Surhetsreglerande medel.	Syntetiskt framställt. Kallas också kaustiksoda och är starkt basiskt.
E 525	Kaliumhydroxid	Surhetsreglerande medel.	Syntetiskt framställt. (Starkt basiskt.)
E 526	Kalciumhydroxid	Surhetsreglerande medel.	Basisk förening som framställs genom att man tillsätter vatten till kalciumoxid (E 529). Kallas också släckt kalk.

E-GUIDE

ANVÄNDNINGSMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
Används i t. ex. kosttillskott i form av näringsdryck.	
Används i natriumreducerat salt.	Stora doser kan ge bl. a. magproblem.
Används i natriumreducerat salt, vissa typer av konserver och i tofu.	
Används i konserverad sparris.	Kan orsaka irritation i hud och slemhinnor.
Används i t. ex. mjöl och tofu.	
Används i produkter som innehåller vispad äggvita och i kanderade frukter och grönsaker.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i produkter som innehåller vispad äggvita och i kanderade frukter och grönsaker.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i produkter som innehåller vispad äggvita och i kanderade frukter och grönsaker.	Stora doser kan ge halsbränna och magproblem. Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i produkter som innehåller vispad äggvita och i kanderade frukter och grönsaker.	Stora doser kan ge halsbränna, kräkningar och diarré. Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i t. ex. sylt och snacks.	
Används i t. ex. kakaoprodukter.	
Används i t. ex. kakaoprodukter, ost och chips.	

E-GUIDE

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 527	Ammoniumhydroxid	Surhetsreglerande medel.	Basisk förening som framställs genom upplösning av ammoniak i vatten.
E 528	Magnesiumhydroxid	Surhetsreglerande medel. Även för justering av mineralinnehåll.	Förekommer naturligt som mineralet brucit, men framställs också syntetiskt.
E 529	Kalciumoxid	Surhetsreglerande medel.	Framställs av kalk. (Basiskt.)
E 530	Magnesiumoxid	Surhetsreglerande medel.	Syntetiskt framställt, men förekommer naturligt. (Basiskt.)
E 535	Natriumferrocyanid	Klumpförebyggande medel.	Syntetiskt framställt.
E 536	Kaliumferrocyanid	Klumpförebyggande medel.	Syntetiskt framställt.
E 538	Kalciumferrocyanid	Klumpförebyggande medel.	Syntetiskt framställt.
E 541	Natriumaluminiumfosfat, surt	Bakpulver.	Syntetiskt framställt.
E 551	Kiseldioxid	Klumpförebyggande medel.	Naturligt förekommande mineral.
E 552	Kalciumsilikat	Klumpförebyggande medel.	Salt av kiselsyra. Förekommer naturligt som mineral, men kan framställas syntetiskt.
E 553 a	Magnesiumsilikater	Klumpförebyggande medel.	Salt av kiselsyra. Förekommer naturligt.
E 553 b	Talk	Klumpförebyggande medel och polermedel.	Förekommer naturligt.
E 554	Natriumaluminiumsilikat	Klumpförebyggande medel.	Salt av kiselsyra. Förekommer naturligt.
E 555	Kaliumaluminiumsilikat	Klumpförebyggande medel.	Salt av kiselsyra. Förekommer naturligt.
E 556	Kalciumaluminiumsilikat	Klumpförebyggande medel.	Salt av kiselsyra. Förekommer naturligt.
E 558	Bentonit	Bärare för färgämnen och klarningsmedel.	Vulkaniskt mineral.
E 559	Aluminiumsilikat	Klumpförebyggande medel.	Salt av kiselsyra. Förekommer naturligt.

E-GUIDE

ANVÄNDNINGSMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
Används i t.ex. kakaoprodukter.	
Används i t.ex. mineralvatten och kakaoprodukter.	
Används t.ex. till behandling av vatten för ölframställning och i kakaoprodukter.	
Används i t.ex. kakaoprodukter.	
Används i hushållssalt.	
Används i hushållssalt.	
Används i hushållssalt.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i sockerkaka och scones.	
Används i t.ex. livsmedel i pulverform, skivad ost, ris och till ytbehandling av korn.	
Används i t.ex. livsmedel i pulverform, skivad ost, ris och till ytbehandling av korn.	
Används i t.ex. livsmedel i pulverform, skivad ost, ris och till ytbehandling av korn.	Finns misstankar om att det kan framkalla magcancer.
Används i t.ex. livsmedel i pulverform, skivad ost, ris och till ytbehandling av korn.	
Används i t.ex. livsmedel i pulverform, skivad ost, ris och till ytbehandling av korn.	
Används t.ex. till klarning av vin.	
Används i t.ex. livsmedel i pulverform, skivad ost, ris och till ytbehandling av korn.	

E-GUIDE

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 570	Fettsyror	Klumpförebyggande medel.	Framställs av fett, ibland av djurfett (t.ex. gris). Fett består av fettsyror och glycerol (E 422). De vanligaste fettsyror är stearinsyra, palmitinsyra, oljesyra och myristinsyra.
E 574	Glukonsyra	Surhetsreglerande medel, bakpulver och färgstabilisator.	
E 575	Glukosyrans delta-lakton	Surhetsreglerande medel, bakpulver och färgstabilisator.	
E 576	Natriumglukonat	Surhetsreglerande medel, bakpulver och färgstabilisator.	Salt av glukonsyra (E 574).
E 577	Kaliumglukonat	Surhetsreglerande medel, bakpulver och färgstabilisator.	Salt av glukonsyra (E 574).
E 578	Kalciumglukonat	Surhetsreglerande medel, bakpulver och färgstabilisator.	Salt av glukonsyra (E 574).
E 579	Ferroglukonat	Färgstabilisator. Också för järnberikning.	Salt av glukonsyra (E 574).
E 585	Ferrolaktat	Färgstabilisator. Också för järnberikning.	Salt av mjölksyra (E 270).
E 620	Glutaminsyra	Smakförstärkare.	Framställs genom mikrobiologisk jäsnings. Är en aminosyra som även förekommer naturligt i t.ex. grönsaker och soja.
E 621	Mononatriumglutamat	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av glutaminsyra (E 620).
E 622	Monokaliumglutamat	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av glutaminsyra (E 620).
E 623	Kalciumglutamat	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av glutaminsyra (E 620).
E 624	Monoammoniumglutamat	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av glutaminsyra (E 620).
E 625	Magnesiumdiglutamat	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av glutaminsyra (E 620).
E 626	Guanylsyra	Smakförstärkare.	Framställs syntetiskt eller av jäst-extrakt. Förekommer naturligt i bl.a. kött.
E 627	Dinatriumguanylat	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av guanylsyra (E 626).

E-GUIDE

ANVÄNDNINGSMÅL	KÄNDA HÄLSORISKER
Används i t.ex. livsmedel i pulverform, godis och nudlar.	
Används i t.ex. köttvaror och bakpulver.	
Används i t.ex. köttvaror och bakpulver.	
Används i t.ex. köttvaror och bakpulver.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i t.ex. köttvaror och bakpulver.	
Används i t.ex. köttvaror och bakpulver.	
Används till svarta oliver.	
Används till svarta oliver.	
Används i en mängd sammansatta produkter, exempelvis färdigrätter. Är den vanligast förekommande smakförstärkaren.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner i form av huvudvärk, svettning, halsbränna, yrsel, tryck över bröstet och illamående vid intag av höga halter. Kan vara ohälsosamt för småbarn.
	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner i form av huvudvärk, svettning, halsbränna, yrsel, tryck över bröstet och illamående vid intag av höga halter.
	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner i form av huvudvärk, svettning, halsbränna, yrsel, tryck över bröstet och illamående vid intag av höga halter.
	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner i form av huvudvärk, svettning, halsbränna, yrsel, tryck över bröstet och illamående vid intag av höga halter.
	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner i form av huvudvärk, svettning, halsbränna, yrsel, tryck över bröstet och illamående vid intag av höga halter.
	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i t.ex. chips och snacks samt en mängd sammansatta produkter, exempelvis färdigrätter.	Kan utgöra problem för personer som lider av njursten och gikt. Kan också vara ohälsosamt för småbarn.

E-GUIDE

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 628	Dikaliumguanylat	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av guanyl-syra (E 626).
E 629	Kalciumguanylat	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av guanyl-syra (E 626).
E 630	Inosinsyra	Smakförstärkare.	Framställs syntetiskt, av jästextrakt eller av animaliskt material. Förekommer naturligt i bl. a. kött.
E 631	Dinatriuminosinat	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av inosin-syra (E 630). Kan alltså ha animaliskt ursprung.
E 632	Dikaliuminosinat	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av inosin-syra (E 630). Kan alltså ha animaliskt ursprung.
E 633	Kalciuminosinat	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av inosin-syra (E 630). Kan alltså ha animaliskt ursprung.
E 634	Kalcium-5'-ribo-nukleotider	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av någon av nukleinsyror (E 626 och E 630).
E 635	Dinatrium-5'-ribo-nukleotider	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av någon av nukleinsyror (E 626 och E 630).
E 640	Glycin, natrium-glycinat	Smakförstärkare och surhetsreglerande medel.	Naturligt förekommande aminosyra. Natriumglycinat är dess salt.
E 650	Zinkacetat	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt.
E 900	Dimetylpolysiloxan	Skumdämpningsmedel.	Framställs syntetiskt av sand.
E 901	Bivax	Ytbehandlingsmedel.	Naturligt vax som utvinns ur bivaxkakor.
E 902	Candellillavax	Ytbehandlingsmedel.	Naturligt vax som utvinns ur trädet <i>Euphorbia antisyphilitica</i> .
E 903	Karnaubavax	Ytbehandlingsmedel.	Naturligt vax som utvinns ur bladen från palmen <i>Copernicia cerifera</i> .
E 904	Shellack	Ytbehandlingsmedel.	Sekret från den indiska lacksköld-lusen.
E 905	Mikrokristallint vax	Ytbehandlingsmedel.	Syntetiskt vax som består av paraffin som utvinns ur olja.
E 907	Hydrogenerat poly-1-deken	Ytbehandlingsmedel.	
E 912	Montansyraestrar	Ytbehandlingsmedel.	Framställs av brunkol.
E 914	Oxiderat polyetylenvax	Ytbehandlingsmedel.	Syntetiskt framställt.

E-GUIDE

ANVÄNDNINGSMÅL	KÄNDA HÄLSORISKER
	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i t.ex. chips och snacks samt en mängd sammansatta produkter, exempelvis färdigrätter.	Kan utgöra problem för personer som lider av gikt. Kan också vara ohälsosamt för småbarn
	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används i t.ex. färdigrätter, pulversåser, chips och köttprodukter.	Kan utgöra problem för personer som lider av gikt. Kan också vara ohälsosamt för småbarn.
Används i t.ex. vissa köttprodukter.	
Används i tuggummi.	
Används i t.ex. fetter och oljor, grönsakskonserver, marmelad, sylt, soppor och läsk.	
Används till t.ex. citrusfrukter, äpplen, persikor, godis, nötter och kaffeböner.	
Används till t.ex. citrusfrukter, äpplen, persikor, godis, nötter och kaffeböner.	
Används till t.ex. citrusfrukter, äpplen, persikor, godis, nötter och kaffeböner.	
Används till t.ex. citrusfrukter, äpplen, persikor, godis, nötter och kaffeböner.	
Används till frukt, godis och tuggummi.	
Används till t.ex. godis och torkad frukt.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används till t.ex. citrusfrukter, mango, avokado och ananas.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
Används till t.ex. citrusfrukter, mango, avokado och ananas.	

E-GUIDE

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 920	L-cystein	Mjölbehandlingsmedel.	Naturligt förekommande aminosyra, som kan framställas av hår och fjädrar från djur.
E 927 b	Karbamid	Mjukgöringsmedel.	Syntetiskt framställt, men bildas naturligt i kroppen.
E 938	Argon	Förpackningsgas.	Ädelgas som förekommer i små mängder i luften.
E 939	Helium	Förpackningsgas.	Ädelgas som förekommer i små mängder i luften.
E 941	Kväve	Förpackningsgas.	Utgör ca 80 % av luften.
E 942	Dikväveoxid	Drivgas.	Syntetiskt framställt.
E 943 a	Butan	Drivgas.	Framställs ur petroleum.
E 943 b	Isobutan	Drivgas.	Framställs ur petroleum.
E 944	Propan	Drivgas.	
E 948	Syre	Förpackningsgas.	
E 949	Väte	Förpackningsgas.	
E 999	Kvillajaextrakt	Skumbildande medel.	Framställs ur barken från trädet <i>Quillaja saponaria</i> .
E 1103	Invertas	Processhjälpmedel.	Framställs från jästsvampen <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Naturligt förekommande enzym.
E 1105	Lysozym	Konserveringsmedel.	Naturligt förekommande enzym som framställs ur ägg.
E 1200	Polydextros	Förtjockningsmedel och sockerersättningsmedel.	Framställs av glukos.
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	Tablethjälpmedel.	Syntetiskt framställt.
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	Tablethjälpmedel.	Syntetiskt framställt.
E 1404	Oxiderad stärkelse	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.
E 1410	Monostärkelsefosfat	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.

E-GUIDE

ANVÄNDNINGSMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
Används i mjöl.	
Används i sockerfritt tuggummi.	
Används i förpackningar med t. ex. färdig sallad.	
Används bl. a. i sprayer med vegetabilisk olja.	
Används i sprayer med vegetabilisk olja och i vattenbaserade emulsions-sprayer.	
Används i sprayer med vegetabilisk olja och i vattenbaserade emulsions-sprayer.	
Används i läskedryck och cider.	
Används i t. ex. konditorivaror.	
Används i viss lagrad ost.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner hos äggallergiker.
Används i t. ex. godis.	
Används i kosttillskott.	
Används i kosttillskott.	
Används i t. ex. såser, chutney, kött- och fiskprodukter, godis och bageriprodukter.	
Används i t. ex. såser, chutney, kött- och fiskprodukter, godis och bageriprodukter.	

NUMMER	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING
E 1412	Distärkelsefosfat	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.
E 1413	Fosfaterat distärkelsefosfat	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.
E 1414	Acetylerat distärkelsefosfat	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.
E 1420	Stärkelseacetat	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.
E 1422	Acetylerat distärkelseadipat	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.
E 1440	Hydroxietylpropylstärkelse	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.
E 1442	Hydroxietylpropyl-distärkelsefosfat	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.
E 1450	Natriumoktenylsuccinatstärkelse	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.
E 1451	Acetylerad oxiderad stärkelse	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.
E 1505	Trietylцитrat	Stabiliseringsmedel.	Framställs syntetiskt av citronsyra (E 330) och etanol.
E 1517	Glyceryldiacetat	Bärare för aromämnen	Framställs syntetiskt av ättiksyra (E260) och glycerol (E 422). Glycerol kan vara tillverkat av fett från djur, t.ex. gris.
E 1518	Glyceryltriacetat	Bärare för andra tillsatser. Även ytbehandlingsmedel.	Framställs syntetiskt av ättiksyra (E 260) och glycerol (E 422). Glycerol kan vara tillverkat av fett från djur, t.ex. gris.
E 1519	Benzylalkohol	Lösningsmedel för aromämnen	Framställs syntetiskt.
E 1520	Propan-1,2-diol (propylenglykol)	Lösningsmedel för aromämnen. Även fuktighetsbevarande medel.	Syntetiskt framställt.

ANVÄNDNINGSMOMRÅDE	
Används i t.ex. såser, chutney, kött- och fiskprodukter, godis och bageriprodukter.	
Används i t.ex. såser, chutney, kött- och fiskprodukter, godis och bageriprodukter.	
Används i t.ex. såser, chutney, kött- och fiskprodukter, godis och bageriprodukter.	
Används i t.ex. färdigrätter, köttprodukter och tuggummi.	
Används i t.ex. färdigrätter, pulversåser och gräddliknande produkter.	
Används i t.ex. kosttillskott.	
Används i t.ex. färdigrätter, köttprodukter, nyponsoppa och pulversåser.	
Används i t.ex. pulversoppor, pulversåser och buljongtärningar.	
	RESEARCH: IVAR NILSSON
	Källor:
Används till torkad äggvita.	<i>Tillsatser i livsmedel</i> (Livsmedelsverket, 2002)
	Amanda Ursell: <i>What Are You Really Eating?</i> (Hayhouse, 2004/5)
	Ruth Winter: <i>A Consumer's Dictionary of Food Additives</i> (Three Rivers Press, 1978/2004)
Används i t.ex. tuggummi, samt i en rad andra livsmedel som bärare för andra tillsatser.	Richard J. Lewis: <i>Food Additives Handbook</i> (Van Nostrand Reinhold, 1989)
	Livsmedelsverkets hemsida
Används i alkoholhaltiga drycker och till konfektyrer.	Food Standards Australia New Zealand
	Food and Drug Administration (USA)
Används i t.ex. snus och tuggtobak, och i låg halt som lösningsmedel i en del aromämnen.	Tillverkarnas hemsidor