

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 100	Kurkumin (färgämne)	Färgämne som ger gulgulorange kulör.	Extraheras ur roten av växten Curcuma longa, som i mald form kallas gurkmeja.	Används i t.ex. curry, industriost och margarin.	-
E 101	Riboflavin, riboflavin-5'-fosfat (färgämne)	Färgämne som ger gulorange kulör.	Oftast syntetiskt framställt. Riboflavin är detsamma som vitamin B2 och förekommer naturligt i lever, ägg, mjölk, grönsaker och jäst.	Används i t. ex. ost och sylt.	Fosfater utgör en betydande del av dagens höga fosforintag, vilket i en amerikansk studie från 2013 misstänks kunna fördubbla risken att dö i förtid. Ytterligare forskning behövs dock för att kunna bevisa sambandet. Länk till den vetenskapliga artikeln.
E 102	Tartrazin (färgämne)	Färgämne som ger gul kulör.	Syntetiskt framställt.	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).
E 104	Kinolingult (färgämne)	Färgämne som ger gul kulör.	Syntetiskt framställt.	Används i t.ex. godis.	Misstänks kunna orsaka överkänslighetsreaktioner och tillsammans med andra tillsatser hyperaktivitet hos barn.
E 110	Para-orange (färgämne)	Färgämne som ger gulorange kulör.	Syntetiskt framställt.	Används i t. ex. ströbröd, aprikosmarmelad, soppor och godis, men används ibland för att färga räkor.	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).
E 120	Karmin/karminsyra (färgämne)	Färgämne som ger röd kulör.	Extrakt från torkade honor av kochenillsköldlusen.	Används i bl. a. det italienska starkvinet Campari.	Kan orsaka allergiska reaktioner.
E 122	Azorubin/karmosin (färgämne)	Färgämne som ger röd kulör.	Syntetiskt framställt.	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. Förbjudet i Kanada och USA.

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 123	Amarant (färgämne)	Färgämne som ger röd-brun Kulör.	Syntetiskt framställt.	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.
E 124	Nykockin (färgämne)	Färgämne som ger röd kulör.	Syntetiskt framställt.	Används till t. ex. konserverade röda bär, men även ibland till färgning av räkor.	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.
E 127	Erytrosin (färgämne)	Färgämne som ger röd kulör.	Syntetiskt framställt.	Används i cocktailbär och inlagda körsbär.	Misstänks kunna vara cancerframkallande.
E 129	Allurarött AC (färgämne)	Färgämne som ger röd kulör.	Syntetiskt framställt.	Används i t. ex. söta drycker och kryddsåser.	Azofärgämne som kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner. Var förbjudet i Sverige före EU-inträdet.
E 131	Patentblått V (färgämne)	Färgämne som ger blå kulör.	Syntetiskt framställt.	Används i t. ex. dipsås.	Förbjudet i Kanada, Australien och Nya Zeeland.
E 132	Indigotin/indigokarmin (färgämne)	Färgämne som ger blå kulör.	Syntetiskt framställt.	Används i t.ex. kakor och godis	Kan orsaka allergiska reaktioner som klåda och andningssvårigheter.
E 133	Briljantblått FCF (färgämne)	Färgämne som ger blå kulör.	Syntetiskt framställt.	Används i t. ex. konserverade ärtor.	Kan orsaka allergiska reaktioner.
E 140	Klorofyller, klorofylliner (färgämne)	Färgämne som ger grön kulör.	Extrakt från gröna blad, bl. a. gräs och luzern.	Används i t. ex. oljor och inlagda eller konserverade grönsaker.	-
E 141	Klorofyllkopparkomplex, klorofyllinkopparkomplex (färgämne)	Färgämne som ger blågrön-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.	Används i t. ex. konserverade grönsaker.	-
E 142	Grön S (färgämne)	Färgämne som ger grön kulör.	Syntetiskt framställt.	Används i t. ex. konserverade ärtor och läskedrycker.	-
E 150a	Sockerkulör (färgämne)	Färgämne som ger röd-brun-mörkbrun-svart kulör.	Framställs genom upphettning av socker.	Sockerkulör är det mest använda färgämnet i livsmedel.	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 150b	Sockerkulör, kaustiksulfitprocessen (färgämne)	Färgämne som ger röd-brun-mörkbrun-svart kulör.	Framställs genom upphettning av socker, vid en kemisk process.	Sockerkulör är det mest använda färgämnet i livsmedel.	-
E 150c	Sockerkulör, ammoniakprocessen (färgämne)	Färgämne som ger röd-brun-mörkbrun-svart kulör.	Framställs genom upphettning av socker med tillsats av ammoniak eller ammoniumsalter.	Sockerkulör är det mest använda färgämnet i livsmedel.	-
E 150d	Sockerkulör, ammoniaksulfitprocessen (färgämne)	Färgämne som ger röd-brun-mörkbrun-svart kulör.	Framställs genom upphettning av socker med tillsats av svaveldioxid eller sulfiter.	Sockerkulör är det mest använda färgämnet i livsmedel.	Kan orsaka matsmältningsproblem.
E 151	Briljantsvart BN/svart PN (färgämne)	Färgämne som ger svart kulör.	Syntetiskt framställt.	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.
E 153	Vegetabiliskt kol (färgämne)	Färgämne som ger svart kulör.	Framställs genom förkolning av växtråvaror.	Används i t.ex. sylt och gelé.	-
E 155	Brun HT (färgämne)	Färgämne som ger brun kulör.	Syntetiskt framställt.	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.
E 160a	Karotener, betakaroten (färgämne)	Färgämne som ger gul-orange kulör.	Oftast syntetiskt framställt men kan också extraheras ur t. ex. morötter och gröna bladgrönsaker. Kallas också provitamin A.	Används i t. ex. margarin, yoghurt, sockerkaka och såser.	-
E 160b	Annattoextrakt/ bixin/ norbixin (färgämne)	Färgämne som ger gul-orange kulör.	Extraheras ur frukten från den tropiska busken Bixa orellana. Färgen kommer från karotenoiderna bixin och norbixin.	Används i ost, margarin, desserter, snacks, frukostflingor, rökt fisk och likör.	-
E 160c	Paprikaoleoresin/ kapsantin/ kapsorubin (färgämne)	Färgämne som ger gul-orange kulör.	Extraheras ur paprika med hjälp av olika lösningsmedel.	Används i t. ex. färdigskivad ost och färdigrätter.	-
E 160d	Lycopen (färgämne)	Färgämne som ger röd kulör.	Framställs ur tomater.	Används i t. ex. soppor och såser.	-
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (färgämne)	Färgämne som ger orange-röd kulör.	Syntetiskt. Förekommer naturligt i bl. a. citrusfrukter och spenat.	Används i t. ex. godis.	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 161b	Lutein (färgämne)	Färgämne som ger gul kulör.	Framställs ur växterna luzern eller tagetes. Är det vanligast förekommande färgämnet i naturen.	Används i t. ex. godis, glass och konditorivaror.	-
E 161g	Kantaxantin (färgämne)	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.	Används i t. ex. glass.	Kan påverka mörkerseendet. Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 162	Rödbetsrött (färgämne)	Färgämne som ger röd kulör.	Extrakt från rödbetor. Ämnet som ger färgen heter betanin.	Används i t. ex. soppor och glass.	-
E 163	Antocyaner (färgämne)	Färgämne som ger röd-blå kulör.	Extraheras från växtdelar framför allt druvskal och svarta vinbär.	Används i t. ex. glass, godis och alkoholäsk.	-
E 170	Kalciumkarbonat, kalciumvätekarbonat (färgämne)	Färgämne som ger vit kulör. Även surhetsreglerande medel.	Förekommer naturligt i bl. a. kalksten och krita.	Används i t.ex. kakor, bullar, bröd, andrabakverk samt i glass, godis och vin.	-
E 171	Titandioxid (färgämne)	Färgämne som ger vit kulör.	Framställs ur titanhaltiga mineraler.	Används i t.ex. bakverk, såser och produkter av pepparrot.	-
E 172	Järnoxider och järnhydroxider (färgämne)	Färgämne som ger gul-gulbrun-rödbrun-svart kulör.	Syntetiskt från järn, men förekommer naturligt i olika mineraler.	Används i t.ex. kak- och efterrättsmixer.	-
E 173	Aluminium (färgämne)	Färgämne som ger silvergrå kulör.	Utvinnas ur olika mineraler, främst bauxit.	Används till överdraget på visst sockergodis, som används som dekorationer.	Aluminium som upptagits i kroppen kan vara svårt att bli av med hos personer med skadade njurar eller njurproblem.
E 174	Silver (färgämne)	Färgämne som ger silverkulör.	Utvinnas ur olika mineraler.	Används till överdrag på choklad och godis samt i likörer.	-
E 175	Guld (färgämne)	Färgämne som ger guldkulör.	Finns i ren form i naturen.	Används till överdrag på choklad och godis samt i likörer.	-
E 180	Litolubin BK (färgämne)	Färgämne som ger röd kulör.	Syntetiskt framställt.	Används i ätbar ostskorpa (ostkant).	Azofärgämne som kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner. Var förbjudet i Sverige före EU-inträdet. Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 200	Sorbinsyra (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som främst motverkar jäst- och mögelsvampar, men även vissa bakterier.	Syntetiskt framställt. (Förekommer naturligt i rönnbär.)	Används i sura eller svagt sura livsmedel, t.ex. ost, läsk, sylt, torkad frukt och grönsaker och förpackat bröd.	Kan ge upphov till hudirritation.

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 202	Kaliumsorbat (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som främst motverkar jäst- och mögelsvampar, men även vissa bakterier.	Syntetiskt framställt. Salt av sorbinsyra (E 200).	Används i sura eller svagt sura livsmedel, t.ex. ost, läsk, sylt, torkad frukt och grönsaker och förpackat bröd.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner.
E 203	Kalciumsorbat (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som främst motverkar jäst- och mögelsvampar, men även vissa bakterier.	Syntetiskt framställt. Salt av sorbinsyra (E 200).	Används i sura eller svagt suralivsmedel, t.ex. ost, läsk, sylt, torkadefrukt och grönsaker och förpackat bröd.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner.
E 210	Bensoesyra (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som främst motverkar jäst- och mögelsvampar, men även vissa bakterier.	Oftast syntetiskt framställt, men förekommer naturligt i många bär, t.ex. lingon.	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.
E 211	Natriumbensoat (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som främst motverkar jäst- och mögelsvampar, men även vissa bakterier.	Syntetiskt framställt. Salt av bensoesyra (E 210).	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.
E 212	Kaliumbensoat (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som främst motverkar jäst- och mögelsvampar, men även vissa bakterier.	Syntetiskt framställt. Salt av bensoesyra (E 210).	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.
E 213	Kalciumbensoat (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som främst motverkar jäst- och mögelsvampar, men även vissa bakterier.	Syntetiskt framställt. Salt av bensoesyra (E 210).	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.
E 214	p-Hydroxibensoesyraetylester (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som hämmar tillväxt av jäst- och mögelsvampar.	Framställs syntetiskt från bensoesyra (E 210). (Förekommer naturligt i växtpigment.)	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.
E 215	p-Hydroxibensoesyraetylester ns natriumsalt (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som hämmar tillväxt av jäst- och mögelsvampar.	Framställs syntetiskt från bensoesyra (E 210). Förekommer naturligt i växtpigment.	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.
E 218	p-Hydroxibensoesyrametylester (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som hämmar tillväxt av jäst- och mögelsvampar.	Framställs syntetiskt från bensoesyra (E 210). Förekommer naturligt i växtpigment.	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.
E 219	p-Hydroxibensoesyrametylester ns natriumsalt (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som hämmar tillväxt av jäst- och mögelsvampar.	Framställs syntetiskt från bensoesyra (E 210). Förekommer naturligt i växtpigment.	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.

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 220	Svaveldioxid (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som motverkar bakterier. Har även antioxidativ effekt.	Bildas vid förbränning av svavel.	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.
E 221	Natriumsulfit (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som motverkar bakterier. Har även antioxidativ effekt.	Salt av svavelsyrighet, vilket är svaveldioxid (E 220) löst i vatten.	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.
E 222	Natriumvätesulfit (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som motverkar bakterier. Har även antioxidativ effekt.	Salt av svavelsyrighet, vilket är svaveldioxid (E 220) löst i vatten.	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.
E 223	Natriumdisulfit (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som motverkar bakterier. Har även antioxidativ effekt.	Salt av svavelsyrighet, vilket är svaveldioxid (E 220) löst i vatten.	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.
E 224	Kaliumdisulfit (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som motverkar bakterier. Har även antioxidativ effekt.	Salt av svavelsyrighet, vilket är svaveldioxid (E 220) löst i vatten.	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.
E 226	Kalciumsulfit (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som motverkar bakterier. Har även antioxidativ effekt.	Salt av svavelsyrighet, vilket är svaveldioxid (E 220) löst i vatten.	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.
E 227	Kalciumvätesulfit (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som motverkar bakterier. Har även antioxidativ effekt.	Salt av svavelsyrighet, vilket är svaveldioxid (E 220) löst i vatten.	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.
E 228	Kaliumvätesulfit (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som motverkar bakterier. Har även antioxidativ effekt.	Salt av svavelsyrighet, vilket är svaveldioxid (E 220) löst i vatten.	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.

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 234	Nisin (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som har antibiotisk effekt samt hämmar mögeltillväxt.	Bildas av bakterien <i>Streptococcus lactis</i> . Förekommer naturligt i mjölk.	Används i t. ex. torkad frukt, frukt- och grönsaksberedningar, potatismospulver, fiskvaror, öl, vin och spritdrycker.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 235	Natamycin (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel. Antibiotikum verksamt mot svampangrepp.	Bildas av bakterier av stammarna <i>Streptomyces natalensis</i> eller <i>Streptococcus lactis</i> .	Används till ytbehandling av citrusfrukter och ost samt i torkade korvar. Förekommer även som läkemedel.	Kan orsaka t. ex. svullna ögon.
E 239	Hexametylentetramin (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som hämmar bakterieväxt.	Syntetiskt framställt.	Används i den italienska osten provolone.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 242	Dimetyldikarbonat (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel.	Syntetiskt framställt.	Används i läsk, flytande tekoncentrat och alkoholfritt vin.	-
E 243	Etyllauroylarginat (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som motverkar bakterietillväxt.	Framställs syntetiskt.	Används för att öka hållbarheten. Förhindrar bland annat tillväxt av skadliga mikroorganismer. Får endast användas till värmebehandlade köttprodukter med undantag av emulsionskorv, rökt korv och leverpastej. Används i t.ex. torkad frukt, frukt- och grönsaksberedningar, potatismospulver, fiskvaror, öl, vin och spritdrycker.	-
E 249	Kaliumnitrit (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som bl. a. hämmar tillväxten av bakterien <i>Clostridium botulinum</i> .	Biprodukt vid renframställning av nitrat ur chilesalpeter.	Används i blandning med koksalt, kallat nitritsalt, till charkuterivaror.	Anses olämpligt för barn under sex månader. Omdiskuterat ämne med cancerteffekt i vissa djurförsök.
E 250	Natriumnitrit (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som hämmar tillväxten av bakterien <i>Clostridium botulinum</i> i köttprodukter, men som också förändrar smaken och gör att köttet behåller sin rosa färg.	Biprodukt vid renframställning av nitrat ur chilesalpeter.	Används i blandning med koksalt, kallat nitritsalt, till charkuterivaror.	Omdiskuterat ämne med cancerteffekt i vissa djurförsök. Tillåts därför inte av Krav.
E 251	Natriumnitrat (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel.	Förekommer naturligt. Kallas också chilesalpeter.	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.

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 252	Kaliumnitrat (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel.	Framställs syntetiskt, men förekommer också naturligt.	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.
E 260	Ättiksyra (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som hämmar tillväxt av många bakterier. Även surhetsreglerande.	Framställs antingen syntetiskt eller genom jäsning av alkohol. (Förekommer naturligt.)	Används i t. ex. dressingar, såser, ost och inläggningar.	-
E 261	Kaliumacetat (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som hämmar tillväxt av många bakterier. Även surhetsreglerande.	Acetat av ättiksyra (E 260).	Används i t. ex. bröd.	-
E 262	Natriumacetat, natriumväteacetat (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som hämmar tillväxt av många bakterier. Även surhetsreglerande.	Acetat av ättiksyra (E 260).	Används i t. ex. bröd och potatissallad.	-
E 263	Kalciumacetat (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som hämmar tillväxt av många bakterier. Även surhetsreglerande.	Acetat av ättiksyra (E 260).	Används i t. ex. bröd och kakor.	-
E 270	Mjölksyra (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel. Används också som surhetsreglerande medel och till smak.	Förekommer naturligt. Organisk syra som framställs syntetiskt eller genom jäsning av kolhydrater med mjölksyrebakterier.	Används i t. ex. godis, läsk, såser och inläggningar.	-
E 280	Propionsyra (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som motverkar mögelsvamp samt s.k. tråddragningsbakterier i bröd.	Syntetiskt framställt. Naturligt förekommande organisk syra, bl.a. i kroppen.	Används i förpackat bröd, snus och till ytbehandling av ost.	-
E 281	Natriumpropionat (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som motverkar mögelsvamp samt s.k. tråddragningsbakterier i bröd.	Syntetiskt framställt. Salt av propionsyra (E 280).	Används i förpackat bröd, snus och till ytbehandling av ost.	-
E 282	Kalciumpropionat (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som motverkar mögelsvamp samt s.k. tråddragningsbakterier i bröd.	Syntetiskt framställt. Salt av propionsyra (E 280).	Används i förpackat bröd, snus och till ytbehandling av ost.	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 283	Kaliumpropionat (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel som motverkar mögelsvamp samt s.k. trådagningsbakterier i bröd.	Syntetiskt framställt. Salt av propionsyra (E 280).	Används i förpackat bröd, snus och till ytbehandling av ost.	-
E 284	Borsyra (konserveringsmedel)	Surhetsreglerande medel.	Framställs ur borhaltiga mineraler.	Används i äkta kaviar, d. v. s. störröm.	Misstänks vara ohälsosamt. Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 285	Natriumtetraborat /borax (konserveringsmedel)	Surhetsreglerande medel.	Salt av borsyra (E 284).	Används i äkta kaviar, d. v. s. störröm.	Misstänks vara ohälsosamt. Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 290	Koldioxid (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel 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.	Används främst i kolsyrade drycker.	-
E 296	Äppelsyra (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel och surhetsreglerande medel.	Vanligt förekommande syra i naturen, men kan framställas syntetiskt.	Används i t.ex. burksoppor och i cider och andra drycker.	-
E 297	Fumarsyra (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel och surhetsreglerande medel.	Vanligt förekommande syra i naturen, men kan framställas syntetiskt.	Används i godis, desserter, kakdekorationer, vin och pulver för beredning av dryck.	-
E 300	Askorbinsyra (antioxidationsmedel)	Antioxidationsmedel, men kan även användas som surhetsreglerandemedel och mjölbehandlingsmedel. (C-vitamin.)	Framställs oftast syntetiskt, men finns naturligt i de flesta frukter och grönsaker.	Används i t.ex. mjöl, bröd, öl, sylt och saft samt för att stabilisera den röda färgen i köttprodukter.	-
E 301	Natriumaskorbat (antioxidationsmedel)	Antioxidationsmedel, men kan även användas som surhetsreglerande medel. (C-vitamin.)	Framställs oftast syntetiskt. Salt av askorbinsyra (E 300).	Används t.ex. för att stabilisera den röda färgen i köttprodukter. Används i t.ex. korv och skinka för att stabilisera den röda färgen.	-
E 302	Kalciumaskorbat (antioxidationsmedel)	Antioxidationsmedel, men kan även användas som surhetsreglerande medel. (C-vitamin.)	Framställs oftast syntetiskt. Salt av askorbinsyra (E 300).	Används t.ex. för att stabilisera den röda färgen i köttprodukter.	-
E 304	Askorbylpalmitat, askorbylstearat (antioxidationsmedel)	Antioxidationsmedel.	Framställs från L-askorbinsyra och palmitinsyra eller stearinsyra, vilka är fettsyror som kan vara tillverkade av fett från djur, t.ex. gris.	Används i t.ex. korv och buljongtärningar.	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSGRÄNS	KÄNDA HÄLSORISKER
E 306	Tokoferolrika extrakt (antioxidationsmedel)	Antioxidationsmedel. (E-vitamin.)	Framställs genom vakuumdestillation av ätliga vegetabiliska oljeprodukter. Förekommer även naturligt.	Används i t.ex. färdigrätter, feta produkter såsom choklad samt i modersmjölksersättning och kosttillskott.	-
E 307	Alfa-tokoferol (antioxidationsmedel)	Antioxidationsmedel. (E-vitamin.)	Syntetiskt framställt, men förekommer naturligt.	Används i t.ex. färdigrätter, feta produkter såsom choklad samt i modersmjölksersättning och kosttillskott.	-
E 308	Gamma-tokoferol (antioxidationsmedel)	Antioxidationsmedel. (E-vitamin.)	Syntetiskt framställt, men förekommer naturligt.	Används i feta produkter samt i modersmjölksersättning och kosttillskott.	-
E 309	Delta-tokoferol (antioxidationsmedel)	Antioxidationsmedel. (E-vitamin.)	Syntetiskt framställt, men förekommer naturligt.	Används i feta produkter samt i modersmjölksersättning och kosttillskott.	-
E 310	Propylgallat (antioxidationsmedel)	Antioxidationsmedel.	Syntetiskt framställt.	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.
E 311	Oktylgallat (antioxidationsmedel)	Antioxidationsmedel.	Syntetiskt framställt.	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.
E 312	Dodecylgallat (antioxidationsmedel)	Antioxidationsmedel.	Syntetiskt framställt.	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.
E 315	Isoaskorbinsyra (antioxidationsmedel)	Antioxidationsmedel.	Syntetiskt framställt. Liknar askorbinsyra (E 300).	Används i hel- och kylkonserver av kött och fisk samt till viss fryst fisk.	-
E 316	Natriumisoaskorbat (antioxidationsmedel)	Antioxidationsmedel.	Syntetiskt framställt. Salt av isoaskorbinsyra (E 315).	Används i hel- och kylkonserver av kött och fisk samt till viss fryst fisk.	-
E 319	Tertiär butylhydrokinon (TBHQ) (antioxidationsmedel)	Förhindrar oxidering av fetter och oljor.	Tillverkas genom kemisk syntes.	Används i färgämnen.	Ämnet har visat sig vara cancerogent i djurförsök, men i betydligt högre doser än de tillåtna.

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 320	Butylhydroxianisol (BHA) (antioxidationsmedel)	Antioxidationsmedel.	Syntetiskt framställt.	Används i t.ex. potatismospulver, tuggummi, kakmix, torkade köttprodukter och soppulver.	Kan innebära hälsorisker för småbarn. Misstänks orsaka allergiska reaktioner och hyperaktivitet. Omdiskuterade cancereffekter.
E 321	Butylhydroxitoluen (BHT) (antioxidationsmedel)	Antioxidationsmedel.	Syntetiskt framställt.	Används i tuggummi och kosttillskott.	Kan ge upphov till utslag hos vissa personer. Kan också innebära hälsorisker för småbarn.
E 322	Lecitin (antioxidationsmedel)	Antioxidationsmedel. Kan också användas som emulgeringsmedel.	Utvinnns 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.	Används i t.ex. godis, choklad, margarin 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.
E 325	Natriumlaktat (antioxidationsmedel)	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av mjölksyra (E 270).	Används i t.ex. godis och ost.	-
E 326	Kaliumlaktat (antioxidationsmedel)	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av mjölksyra (E 270).	-	-
E 327	Kalciumlaktat (antioxidationsmedel)	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av mjölksyra (E 270).	Används i t.ex. efterrättsmixer.	-
E 330	Citronsyra (antioxidationsmedel)	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.)Läs mer här >>	Utbredd användning. Finns i t.ex. glass, sylt, fryst fisk, ost och torkad frukt.	-
E 331	Natriumcitrater (antioxidationsmedel)	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av citronsyra (E 330).	Används i t.ex. läsk, glass och godis.	-
E 332	Kaliumcitrater (antioxidationsmedel)	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av citronsyra (E 330).	Används i t.ex. kondenserad mjölk, mjölkpulver och ost.	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 333	Kalciumcitrater (antioxidationsmedel)	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av citronsyra (E 330).	Används i t.ex. godis, läskedryck och ost.	-
E 334	L-Vinsyra (antioxidationsmedel)	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.	Används i bl. a. sylt och bakpulver.	-
E 335	Natriumtartrater (antioxidationsmedel)	Surhetsreglerande medel och bakpulver. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av L-vinsyra (E 334).	Används i t.ex. godis, sylt, läskedryck och bakpulver.	-
E 336	Kaliumtartrater (antioxidationsmedel)	Surhetsreglerande medel och bakpulver. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av L-vinsyra (E 334).	Används i t.ex. färdiga efterrätter och bakpulver.	-
E 337	Natriumkaliumtartrat (antioxidationsmedel)	Surhetsreglerande medel och bakpulver. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av L-vinsyra (E 334).	Används i t.ex. kött- och ostprodukter och bakpulver.	-
E 338	Fosforsyra (antioxidationsmedel)	Surhetsreglerande medel. Även konserverande effekt.	Framställs ur naturligt förekommande mineraler.	Används i t.ex. coladrycker, ost, glass, soppor och såser, frukostflingor och kött- och fiskprodukter.	Tillsatser som innehåller fosfor utgör en betydande del av dagens höga fosforintag, vilket i en amerikansk studie från 2013 misstänks kunna fördubbla risken att dö i förtid. Ytterligare forskning behövs dock för att kunna bevisa sambandet. Länk till den vetenskapliga artikeln.
E 339	Natriumfosfater (antioxidationsmedel)	Används för att binda vatten i köttprodukter. Förstärker även antioxidanternas verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av fosforsyra (E 338). Finns naturligt i kroppen.	Används i t.ex. ost, glass, soppor och såser, frukostflingor och kött- och fiskprodukter.	Fosfater utgör en betydande del av dagens höga fosforintag, vilket i en amerikansk studie från 2013 misstänks kunna fördubbla risken att dö i förtid. Ytterligare forskning behövs dock för att kunna bevisa sambandet. Länk till den vetenskapliga artikeln.

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 340	Kaliumfosfater (antioxidationsmedel)	Används för att binda vatten i köttprodukter. Förstärker även antioxidanters verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av fosforsyra (E 338). Finns naturligt i kroppen.	Används i t.ex. ost, glass, soppor och såser, frukostflingor och kött- och fiskprodukter.	Fosfater utgör en betydande del av dagens höga fosforintag, vilket i en amerikansk studie från 2013 misstänks kunna fördubbla risken att dö i förtid. Ytterligare forskning behövs dock för att kunna bevisa sambandet. Länk till den vetenskapliga artikeln.
E 341	Kalciumfosfater (antioxidationsmedel)	Klumpförebyggande medel. Förstärker även antioxidanters verkan mot härskning och missfärgning. Används även som bakpulver.	Salt av fosforsyra (E 338). Finns naturligt i kroppen, särskilt i skelettet.	Används i t.ex. ost, glass, soppor och såser, frukostflingor och kött- och fiskprodukter och konditorivaror.	Fosfater utgör en betydande del av dagens höga fosforintag, vilket i en amerikansk studie från 2013 misstänks kunna fördubbla risken att dö i förtid. Ytterligare forskning behövs dock för att kunna bevisa sambandet. Länk till den vetenskapliga artikeln.
E 343	Magnesiumfosfater (antioxidationsmedel)	Förstärker antioxidanters verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av fosforsyra (E 338). Finns naturligt i kroppen.	Används i t.ex. ost, glass, soppor och såser, frukostflingor och kött- och fiskprodukter.	Fosfater utgör en betydande del av dagens höga fosforintag, vilket i en amerikansk studie från 2013 misstänks kunna fördubbla risken att dö i förtid. Ytterligare forskning behövs dock för att kunna bevisa sambandet. Länk till den vetenskapliga artikeln.
E 350	Natriummalat (antioxidationsmedel)	Surhetsreglerande medel. Förstärker antioxidanters verkan mot härskning och missfärgning.	Syntetiskt framställt. Salt av äppelsyra (E 296).	Används i t.ex. köttprodukter.	-
E 351	Kaliummalat (antioxidationsmedel)	Surhetsreglerande medel. Förstärker antioxidanters verkan mot härskning och missfärgning.	Syntetiskt framställt. Salt av äppelsyra (E 296).	Används i t.ex. köttprodukter.	-
E 352	Kalciummalat (antioxidationsmedel)	Surhetsreglerande medel. Förstärker antioxidanters verkan mot härskning och missfärgning.	Syntetiskt framställt. Salt av äppelsyra (E 296).	-	-
E 353	Metavinsyra (antioxidationsmedel)	Förhindrar bildning av vinsten.	Framställt ur L-vinsyra (E 334).	Används vid vinframställning.	-
E 354	Kalcium-L-tartrat (antioxidationsmedel)	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanters verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av L-vinsyra (E 334).	Används i kakor och skorpor.	-
E 355	Adipinsyra (antioxidationsmedel)	Främst surhetsreglerande medel, men har även viss förstärkande effekt på antioxidanters verkan.	Syntetiskt framställt. Förekommer naturligt i betsaft.	Används i kakfyllningar och kakdekorationer, pulver till desserter, geléaktiga desserter och desserter med fruktsmak.	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 356	Natriumadipat (antioxidationsmedel)	Främst surhetsreglerande medel, men har även viss förstärkande effekt på antioxidanterns verkan.	Syntetiskt framställt. Salt av adipinsyra (E 355).	Används i kakfyllningar och kakdekorationer, pulver till desserter, geléaktiga desserter och desserter med fruktsmak.	-
E 357	Kaliumadipat (antioxidationsmedel)	Främst surhetsreglerande medel, men har även viss förstärkande effekt på antioxidanterns verkan.	Syntetiskt framställt. Salt av adipinsyra (E 355).	Används i kakfyllningar och kakdekorationer, pulver till desserter, geléaktiga desserter och desserter med fruktsmak.	-
E 363	Bärnstenssyra (antioxidationsmedel)	Surhetsreglerande medel som även fungerar som smakförstärkare.	Syntetiskt framställt. (Förekommer naturligt i bl. a. broccoli, rabarber, sparris och ost.)	Används i desserter, soppor och buljonger och pulver för hemmaframställning av läsk.	-
E 380	Triammoniumcitrat (antioxidationsmedel)	Surhetsreglerande medel. Förstärker även antioxidanterns verkan mot härskning och missfärgning.	Salt av citronsyra (E 330).	-	-
E 385	Kalciumdinatriumetylendia mintetraacetat (antioxidatio nsmedel)	Förstärker antioxidanterns verkan mot härskning och missfärgning.	Syntetiskt framställt.	Används i konserverade ärtor, bönor, svamp, kronärtskockor och fiskvaror samt till såser och frysta kräftdjur.	-
E 392	Extrakt av rosmarin (antioxidationsmedel)	Konserveringsmedel och antioxidationsmedel.	Framställs av växten Rosmarinus officinalis. Extraheras med lösningsmedel, tex etanol.	Används i vissa vegetabiliska oljor, snacks, såser, soppor, buljong, kött- o fiskprodukter, kosttillskott.	-
E 400	Alginsyra (konsistensmedel)	Förtjockningsmedel.	Framställs ur brunalger.	Används i t.ex. glass och efterrättsmixer.	-
E 401	Natriumalginat (konsistensmedel)	Förtjockningsmedel.	Salt av alginsyra (E 400).	Används i t.ex. glass och grillsåsmixer.	-
E 402	Kaliumalginat (konsistensmedel)	Förtjockningsmedel.	Salt av alginsyra (E 400).	-	-
E 403	Ammoniumalginat (konsistensmedel)	Förtjockningsmedel.	Salt av alginsyra (E 400).	-	-
E 404	Kalciumalginat (konsistensmedel)	Förtjockningsmedel.	Salt av alginsyra (E 400).	Används i t.ex. glass.	-
E 405	1,2-Propylenglykolalginat (konsistensmedel)	Emulgeringsmedel och stabiliseringsmedel.	Framställs ur alginsyra (E 400) och propan-1,2-diol.	Används i t.ex. margarin, majonnäs, glass, tuggummi och öl.	-
E 406	Agar (konsistensmedel)	Förtjocknings- och gelleringsmedel.	Framställs ur vissa rödalger.	Används i t.ex. glass och vissa köttprodukter.	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 407	Karragenan (konsistensmedel)	Stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel.	Framställs ur en viss sorts rödalga.	Används i t.ex. ost, kakor, milkshake och alkoholdrycker.	Kan orsaka gasbildning i tarmen. Djurförsök från början av 2000-talet tyder också på att ett ämne som bildas när karragenan bryts ner kan vara cancerframkallande. Men forskningsresultaten är omstridda och andra forskare hävdar att karragenan inte är cancerframkallande. WHO klassar karragenan som i princip ofarligt, men rekommenderar inte användning i barnmat.
E 407a	Bearbetad Eucheumaalg (konsistensmedel)	Stabiliserings-, förtjocknings- och geleringsmedel.	Framställs av bearbetat extrakt från algen Eucheuma.	Används i t.ex. skinka.	Cancerframkallande i djurförsök. Hittills ingen konstaterad risk för människor. Nya studier väntas.
E 410	Fruktkärnmjöl (konsistensmedel)	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs ur fröna från Johannesbrödträdet (Ceratonia siliqua), vilket tillhör familjen ärt-/baljväxter.	Används i t.ex. glass och lättcrème fraiche.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner hos personer som är allergiska mot ärtor, bönor eller jordnötter.
E 412	Guarkärnmjöl (konsistensmedel)	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs ur fröna från guarväxten Cyamopsis tetragonoloba, vilken tillhör familjen ärt-/baljväxter.	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.
E 413	Dragant (konsistensmedel)	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Utvinnas ur saven från vissa astragalusväxter, vilka tillhör familjen ärt/baljväxter.	Används i t.ex. godis, dressingar och mjukost.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner hos personer som är allergiska mot ärtor, bönor eller jordnötter.
E 414	Gummi arabicum/ akaciagummi (konsistensmedel)	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Den torkade mjölksaften från trädet Acacia senegal, vilket tillhör familjen ärt-/baljväxter.	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.
E 415	Xantangummi (konsistensmedel)	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Framställs från socker genom bakteriell jäsning.	Används i t.ex. fryst pizza, kryddsåser, konditorivaror och glass.	-
E 416	Karayagummi (konsistensmedel)	Stabiliseringsmedel.	Utvinnas ur trädet Sterculia urens.	Används i t.ex. desserter, tuggummi, såser, snacks och kosttillskott.	-
E 417	Taragummi (konsistensmedel)	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Utvinnas ur växten Caesalpinia spinosa, vilken tillhör familjen ärt/baljväxter.	Används i t. ex. färdigrätter och glass.	-
E 418	Gellangummi (konsistensmedel)	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Framställs från socker genom bakteriell jäsning.	Används i vissa fruktdrycker.	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 420	Sorbitol, sorbitolsirap (sötningsmedel)	Sötningsmedel och konsistensmedel.	Sockeralkohol. Framställs syntetiskt ur stärkelse genom reduktion med vätgas under högt tryck och med nickel som katalysator. (Förekommer naturligt i t.ex. äpplen, plommon och rönnbär. Innehåller kalorier.)	Används i bl. a. sockerfria produkter eller lightprodukter, t.ex. olika desserter, glass, sylt, frukostflingor och senap.	Kan vid hög konsumtion ha laxerande effekt och ge upphov till gaser i magen.
E 421	Mannitol (sötningsmedel)	Sötningsmedel och konsistensmedel.	Sockeralkohol. Framställs syntetiskt ur stärkelse genom reduktion med vätgas under högt tryck och med nickel som katalysator. (Förekommer naturligt i t.ex. äpplen, plommon och rönnbär. Innehåller kalorier.)	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.
E 422	Glycerol (konsistensmedel)	Konsistensmedel.	Framställs ofta ur fett från växter och djur, t.ex. gris, men kan också framställas syntetiskt.	Används i t. ex. tårter och kakor.	-
E 423	Gummi arabicum modifierat med oktenylbärnstenssyra (konsistensmedel)	Används som emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt genom att man förestrar E 414 med oktenylbärnstenssyra.	Får endast användas i ett fåtal livsmedel, som glasyr, såser, energidrycker och drycker som innehåller juice.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner hos personer som är allergiska mot ärtor, bönor eller jordnötter.
E 425	Konjakgummi, konjakglukomannan (konsistensmedel)	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs ur konjaksmjöl, vilket utvinns ur knölarna av växten <i>Amorphophallus konjac</i> .	Används i t. ex. glass, beredda frukter och grönsaker, bageriprodukter och kött- och fiskprodukter.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 426	Sojabönshemicellulosa (konsistensmedel)	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Raffinerat extrakt av sojabönsfiber.	Potatisprodukter, godis, frukostflingor, äggprodukter, såser och kosttillskott.	Risk för överkänslighetsreaktioner hos personer som är allergiska mot sojaprotein.
E 427	Cassiagummi (konsistensmedel)	Gelerings- och förtjockningsmedel.	Framställs av den malda och renade frövitån av frön från <i>Cassia tora</i> och <i>Cassia obtusifoli</i> .	Används i glassvaror, vissa syrade mjölkprodukter, desserter, soppor och såser.	-
E 431	Polyoxietylen(40)stearat (konsistensmedel)	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.	Används i vin.	Cancerframkallande i djurförsök. Förbjöds i USA 1952. Kan innehålla ohälsosamma biprodukter

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 431	Polyoxietylen(40)stearat (konsistensmedel)	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.	Används i vin.	Cancerframkallande i djurförsök. Förbjöds i USA 1952. Kan innehålla ohälsosamma biprodukter
E 432	Polyoxietylenorbitan - monolaurat (Polysorbat 20) (konsistensmedel)	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.	Används i t. ex. glass, godis, tuggummi, soppor, dieträtter och mjölk- och gräddliknande produkter.	-
E 433	Polyoxietylenorbitan - monooleat (Polysorbat 80) (konsistensmedel)	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan sorbitol (E 420), fettsyror (E 570) och etylenoxid. Fettsyrorerna kan vara tillverkade av fett från djur, t.ex. gris.	Används i t. ex. glass, godis, tuggummi, soppor, dieträtter och mjölk- och gräddliknande produkter.	-
E 434	Polyoxietylenorbitanmono - palmitat (Polysorbat 40) (konsistensmedel)	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan sorbitol (E 420), fettsyror (E 570) och etylenoxid. Fettsyrorerna kan vara tillverkade av fett från djur, t.ex. gris.	Används i t. ex. glass, godis, tuggummi, soppor, dieträtter och mjölk- och gräddliknande produkter.	-
E 435	Polyoxietylenorbitanmono - stearat (Polysorbat 60) (konsistensmedel)	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan sorbitol (E 420), fettsyror (E 570) och etylenoxid. Fettsyrorerna kan vara tillverkade av fett från djur, t.ex. gris.	Används i t. ex. glass, godis, tuggummi, soppor, dieträtter och mjölk- och gräddliknande produkter.	-
E 436	Polyoxietylenorbitan - tristearat (Polysorbat 65) (konsistensmedel)	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt genom reaktion mellan sorbitol (E 420), fettsyror (E 570) och etylenoxid. Fettsyrorerna kan vara tillverkade av fett från djur, t.ex. gris.	Används i t. ex. glass, godis, tuggummi, soppor, dieträtter och mjölk- och gräddliknande produkter.	-
E 440	Pektiner (konsistensmedel)	Förtjockningsmedel.	Extraheras ur t.ex. apelsin- eller citronskal där pektin förekommer naturligt. Kan behandlas kemiskt och kallas då amidrat pektin, vilket inte behöver deklarerars särskilt.	Används i t. ex. marmelad och sylt.	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 442	Ammoniumfosfatider (konsistensmedel)	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs av rapsolja och fosforföreningar.	Används i t. ex. choklad och andra kakaoprodukter.	Fosfater utgör en betydande del av dagens höga fosforintag, vilket i en amerikansk studie från 2013 misstänks kunna fördubbla risken att dö i förtid. Ytterligare forskning behövs dock för att kunna bevisa sambandet. Länk till den vetenskapliga artikeln.
E 444	Sackarosacetatisobutyrat (konsistensmedel)	Stabiliseringsmedel.	Framställs syntetiskt av socker.	Används i oklara (opaliserande) läskedrycker.	-
E 445	Glycerolestrar av trähartser (konsistensmedel)	Stabiliseringsmedel.	Framställs syntetiskt av harts från barrträd och glycerol (E 422), som kan vara tillverkat av fett från djur, t.ex. gris.	Används i oklara (opaliserande) läskedrycker.	-
E 450	Natrium-, kalium- och kalciumdifosfater (konsistensmedel)	Stabiliserings-, konsistens- och vattenbindande medel. Även bakpulver.	Framställs syntetiskt ur fosforsyra.	Används i t. ex. ost, glass, soppor och såser, kött- och fiskprodukter och djupfryst fisk.	Fosfater utgör en betydande del av dagens höga fosforintag, vilket i en amerikansk studie från 2013 misstänks kunna fördubbla risken att dö i förtid. Ytterligare forskning behövs dock för att kunna bevisa sambandet. Länk till den vetenskapliga artikeln.
E 451	Natrium- och kalium-trifosfater (konsistensmedel)	Stabiliserings-, konsis-tens- och vattenbindande medel.	Framställs ur fosforsyra.	Används i t. ex. ost, glass, soppor och såser, kött- och fiskprodukter och djupfryst fisk.	Fosfater utgör en betydande del av dagens höga fosforintag, vilket i en amerikansk studie från 2013 misstänks kunna fördubbla risken att dö i förtid. Ytterligare forskning behövs dock för att kunna bevisa sambandet. Länk till den vetenskapliga artikeln.
E 452	Natrium-, kalium- och kalciumpolyfosfater, natriumkalciumpolyfosfat (konsistensmedel)	Stabiliserings-, konsis-tens- och vattenbindande medel.	Framställs ur fosforsyra.	Används i t. ex. ost, glass, soppor och såser, kött- och fiskprodukter och djupfryst fisk.	Fosfater utgör en betydande del av dagens höga fosforintag, vilket i en amerikansk studie från 2013 misstänks kunna fördubbla risken att dö i förtid. Ytterligare forskning behövs dock för att kunna bevisa sambandet. Länk till den vetenskapliga artikeln.
E 459	Betacyklodextrin (konsistensmedel)	Ytbehandlingsmedel.	Framställs av hydrolyserad stärkelse med hjälp av ett enzym från bakterien Bacillus circulans.	Används i t. ex. skivad eller riven ost. Används i t. ex. skivad eller riven ost.	-
E 460	Mikrokristallinisk cellulosa, cellulosapulver (konsistensmedel)	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Framställs genom syrabehandling av antingen bomull eller cellulosa.	Används i t. ex. skivad eller riven ost.	-
E 461	Metylcellulosa (konsistensmedel)	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Framställs från cellulosa med hjälp av kemiska processer.	Används i t. ex. skivad eller riven ost.	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSMOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 462	Etylcellulosa (konsistensmedel)	Förtjocknings- och ytbehandlingsmedel.	Växtstärkelse som företrats, dvs modifierats kemiskt.	Till exempel läkemedel och kosttillskott.	-
E 463	Hydroxietylcellulosa (konsistensmedel)	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Framställs från cellulosa med hjälp av kemiska processer.	Används i t. ex. konditorivaror.	-
E 464	Hydroxietylmetylcellulosa (konsistensmedel)	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Framställs från cellulosa med hjälp av kemiska processer.	Används i t. ex. färdigmat, glutenfri bageriprodukter och kosttillskott.	-
E 465	Metyletylcellulosa (konsistensmedel)	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Framställs från cellulosa med hjälp av kemiska processer.	Används i t.ex. konditorivaror.	Höga koncentrationer kan ge tarmproblem som gasbildning eller förstoppning.
E 466	Karboximetylcellulosa/cellulosagummi (konsistensmedel)	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Framställs från cellulosa med hjälp av kemiska processer.	Används i t. ex. glass, fryst pommes frites och ost.	-
E 468	Tvärbunden natriumkarboximetylcellulosa (konsistensmedel)	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel. Även bärare till sötningsmedel.	Framställs från cellulosa med hjälp av kemiska processer.	Används i t. ex. kosttillskott.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 469	Enzymatiskt hydrolyserad karboximetylcellulosa (konsistensmedel)	Förtjocknings- och stabiliseringsmedel.	Framställs från cellulosa med hjälp av kemiska processer.	Används vid framställning av produkter med låg fetthalt.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 470a	Natrium-, kalium- och kalciumsalter av fettsyror (konsistensmedel)	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs från fettsyror (E 570), som kan vara tillverkade av fett från djur, t.ex. gris.	Används i t. ex. chips och andrasnacks.	-
E 470b	Magnesiumsalter av fettsyror (konsistensmedel)	Stabiliserings- och emulgeringsmedel.	Framställs från fettsyror (E 570), som kan vara tillverkade av fett från djur, t.ex. gris.	Används i t. ex. chips och andra snacks.	-
E 471	Mono- och diglycerider av fettsyror (konsistensmedel)	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.	Används i t. ex. spraygrädde, chokladdryckspulver och vaniljkrämspulver.	-
E 472a	Mono- och diglyceriders ättiksyrastrar (konsistensmedel)	Emulgeringsmedel.	Framställs av ättiksyra (E 260) och mono- och diglycerider (E 471), som kan vara tillverkade av fett från djur, t.ex. gris.	Används i t. ex. olika efterrättsmixer.	-
E 472b	Mono- och diglyceriders mjölksyrastrar (konsistensmedel)	Emulgeringsmedel.	Framställs av mjölksyra (E 270) och mono- och diglycerider (E 471), som kan vara tillverkade av fett från djur, t.ex. gris.	Används i t. ex. olika efterrättsmixer.	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSGRÄNS	KÄNDA HÄLSORISKER
E 472c	Mono- och diglyceriders citronsyraestrar (konsistensmedel)	Emulgeringsmedel.	Framställs av citronsyra (E 330) och mono- och diglycerider (E 471), som kan vara tillverkade av fett från djur, t.ex. gris.	Används i t. ex. olika färdiga desserter.	-
E 472d	Mono- och diglyceriders vinsyraestrar (konsistensmedel)	Emulgeringsmedel.	Framställs av vinsyra (E 334) och mono- och diglycerider (E 471), som kan vara tillverkade av fett från djur, t.ex. gris.	Används i t. ex. olika färdiga desserter.	-
E 472e	Mono- och diglyceriders mono- och diacetylvinsyraestrar (konsistensmedel)	Emulgeringsmedel.	Framställs av vinsyra (E 334) och mono- och diglycerider (E 471), som kan vara tillverkade av fett från djur, t.ex. gris.	Används i t. ex. fryst pizza och chokladdryckspulver.	-
E 472f	Blandade ättik- och vinsyraestrar av mono- och diglycerider (konsistensmedel)	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.	Används i t. ex. bageriprodukter, chokladdryckspulver och fryst pizza.	-
E 473	Sackarosestrar av fettsyror (konsistensmedel)	Emulgerings- och stabiliseringsmedel.	Framställs syntetiskt genom förening av socker och fettsyror (E 570), vilka kan vara framställda av fett från djur, t.ex. gris.	Används i t.ex. värmebehandlade köttprodukter, margarin, kakor, soppor och pulver till varma drycker.	-
E 474	Sackarosestrar i blandning med mono- och diglycerider av fettsyror (konsistensmedel)	Emulgerings- och stabiliseringsmedel.	Framställs syntetiskt genom förening av socker och fettsyror (E 570), vilka kan vara framställda av fett från djur, t.ex. gris.	Används i t.ex. värmebehandlade köttprodukter, margarin, kakor, soppor och pulver till varma drycker.	-
E 475	Polyglycerolestrar av fettsyror (konsistensmedel)	Emulgerings- och stabiliseringsmedel.	Framställs av glycerol (E 422) och fettsyror (E 570), som kan vara framställda av fett från djur, t.ex. gris.	Används i t. ex. margarin, gräddersättningsmedel, tuggummi, bantningsprodukter och konditorivaror.	-
E 476	Polyglycerolpolyricinoleat (konsistensmedel)	Emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt av ricinolja och glycerol (E 422). Glycerol kan vara framställt av fett från djur, t.ex. gris.	Används i choklad, margarin och dressingar.	-
E 477	1,2-Propylenglykolestrar av fettsyror (konsistensmedel)	Emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt av propan-1,2diol (E 1520) och fettsyror (E 570), vilka kan vara framställda av fett från djur, t.ex. gris.	Används i t. ex. margarin, godis, mjölk och gräddersättningsmedel och bantningsprodukter.	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 479b	Termiskt oxiderad sojabönsolja i reaktion med mono- och diglycerider av fettsyror (konsistensmedel)	Emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt av sojaolja och glycerider (E 472). Glyceriderna kan komma från fett från djur, t.ex. gris.	Används i fettblandningar avsedda för fritering.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 481	Natriumstearoyl-2-laktylat (konsistensmedel)	Emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt av mjölksyra (E 270) och fettsyran stearinsyra (se E 570), vilken kan vara tillverkad av fett från djur, t.ex. gris.	Används i t.ex. margarin, snabbris, frukostflingor, bröd, godis och konserverade tärnade eller malda köttprodukter.	-
E 482	Kalciumstearoyl-2-laktylat (konsistensmedel)	Emulgeringsmedel.	Framställs syntetiskt av mjölksyra (E 270) och fettsyran stearinsyra (se E 570), vilken kan vara tillverkad av fett från djur, t.ex. gris.	Används i t.ex. margarin, snabbris, frukostflingor, bröd, godis och konserverade tärnade eller malda köttprodukter.	-
E 483	Stearyltrarat (konsistensmedel)	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.	Används i t. ex. bröd, konditorivaror och desserter.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 491	Sorbitanmonostearat (konsistensmedel)	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.	Används i t. ex. margarin, glass, godis och vissa såser.	-
E 492	Sorbitantristearat (konsistensmedel)	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.	Används i t. ex. margarin, glass, godis och vissa såser.	-
E 493	Sorbitanmonolaurat (konsistensmedel)	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.	Används i t. ex. margarin, glass, godis och vissa såser.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 494	Sorbitanmonooleat (konsistensmedel)	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.	Används i t. ex. margarin, glass, godis och vissa såser.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSGRÄNS	KÄNDA HÄLSORISKER
E 495	Sorbitanmonopalmitat (konsistensmedel)	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.	Används i t. ex. margarin, glass, godis och vissa såser.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 499	Stigmasterolrika växtsteroler (konsistensmedel)	Används som stabiliseringsmedel.	Framställs av sojabönor.	Får endast användas till vattenbaserade, frysärdiga, alkoholhaltiga drinkar.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner hos personer som är känsliga för sojabönor.
E 500	Natriumkarbonater (övriga tillsatser)	Surhetsreglerande medel. Även bakpulver.	Salt av kolsyra. Naturligt förekommande, men framställs också syntetiskt.	Används i t. ex. bakmixer. Natriumvätekarbonat används också i bakpulver.	-
E 501	Kaliumkarbonater (övriga tillsatser)	Surhetsreglerande medel. Även bakpulver.	Salt av kolsyra. Framställs oftast syntetiskt, men förekommer också naturligt.	Används i t. ex. bakmixer.	-
E 503	Ammoniumkarbonater (övriga tillsatser)	Bakpulver.	Salt av kolsyra. Syntetiskt framställt. Kallas också hjorthornssalt.	Används i t. ex. bakmixer.	-
E 504	Magnesiumkarbonater (övriga tillsatser)	Surhetsreglerande och klumpförebyggande medel.	Salt av kolsyra. Naturligt förekommande som mineralet magnesit.	Används i t. ex. bakmixer.	-
E 507	Saltsyra (övriga tillsatser)	Surhetsreglerande medel.	Syntetiskt framställt, men förekommer naturligt i bl. a. magsäcken.	Används i t. ex. kosttillskott i form av näringsdryck.	-
E 508	Kaliumklorid (övriga tillsatser)	Ersätter vanligt koksalt, natriumklorid.	Salt av saltsyra (E 507). Förekommer naturligt som mineral.	Används i natriumreducerat salt.	Stora doser kan ge bl. a. magproblem.
E 509	Kalciumklorid (övriga tillsatser)	Ersätter vanligt koksalt, natriumklorid. Också smakförstärkare och konsistensmedel.	Salt av saltsyra (E 507). Förekommer naturligt.	Används i natriumreducerat salt, vissa typer av konserver, ost och i tofu.	-
E 511	Magnesiumklorid (övriga tillsatser)	Färgstabiliserande medel. Också för magnesiumberikning.	Salt av saltsyra (E 507).	-	-
E 512	Tennklorid (övriga tillsatser)	Färgstabiliserande medel.	Salt av saltsyra (E 507).	Används i konserverad sparris.	Kan orsaka irritation i hud och slemhinnor
E 513	Svavelsyra (övriga tillsatser)	Surhetsreglerande medel.	Syntetiskt framställt.	-	-
E 514	Natriumsulfater (övriga tillsatser)	Förtunningsmedel.	Salt av svavelsyra (E 513). Syntetiskt framställt, men förekommer naturligt i t.ex. havsvatten.	-	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 515	Kaliumsulfater (övriga tillsatser)	Surhetsreglerande medel. Även som ersättning för koksalt, natriumklorid.	Salt av svavelsyra (E 513). Framställs ur mineralet kainit eller syntetiskt.	-	-
E 516	Kalciumsulfat (övriga tillsatser)	Surhetsreglerande medel. Också för kalciumberikning och som bärare för mineraler och vitaminer.	Salt av svavelsyra (E 513). Kallas också gips och förekommer naturligt.	Används i t. ex. mjöl och tofu.	-
E 517	Ammoniumsulfat (övriga tillsatser)	Bärare för andra tillsatser.	Salt av svavelsyra (E 513).	-	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 520	Aluminiumsulfat (övriga tillsatser)	Stabiliseringsmedel.	Salt av svavelsyra (E 513).	Används i produkter som innehåller vispad äggvita och i kanderade frukter och grönsaker.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 521	Aluminiumnatriumsulfat (övriga tillsatser)	Stabiliseringsmedel.	Salt av svavelsyra (E 513).	Används i produkter som innehåller vispad äggvita och i kanderade frukter och grönsaker.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 522	Aluminiumkaliumsulfat (övriga tillsatser)	Stabiliseringsmedel.	Salt av svavelsyra (E 513).	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.
E 523	Aluminiumammoniumsulfat (övriga tillsatser)	Stabiliseringsmedel.	Salt av svavelsyra (E 513).	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.
E 524	Natriumhydroxid (övriga tillsatser)	Surhetsreglerande medel.	Syntetiskt framställt. Kallas också kaustiksoda och är starkt basiskt.	Används i t. ex. sylt och snacks.	-
E 525	Kaliumhydroxid (övriga tillsatser)	Surhetsreglerande medel.	Syntetiskt framställt. (Starkt basiskt.)	Används i t. ex. kakaoprodukter.	-
E 526	Kalciumhydroxid (övriga tillsatser)	Surhetsreglerande medel.	Basisk förening som framställs genom att man tillsätter vatten till kalciumoxid (E 529). Kallas också släckt kalk.	Används i t.ex. kakaoprodukter, ost och chips.	-
E 527	Ammoniumhydroxid (övriga tillsatser)	Surhetsreglerande medel.	Basisk förening som framställs genom upplösning av ammoniak i vatten.	Används i t. ex. kakaoprodukter.	-
E 528	Magnesiumhydroxid (övriga tillsatser)	Surhetsreglerande medel. Även för justering av mineralinnehåll.	Förekommer naturligt som mineralet brucit, men framställs också syntetiskt.	Används i t. ex. mineralvatten och kakaoprodukter.	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 529	Kalciumoxid (övriga tillsatser)	Surhetsreglerande medel.	Framställs av kalk. (Basiskt.)	Används t.ex. till behandling av vatten för ölframställning och i kakaoprodukter.	-
E 530	Magnesiumoxid (övriga tillsatser)	Surhetsreglerande medel.	Syntetiskt framställt, men förekommer naturligt. (Basiskt.)	Används i t.ex. kakaoprodukter.	-
E 535	Natriumferrocyanid (övriga tillsatser)	Klumpförebyggande medel.	Syntetiskt framställt.	Används i hushållssalt.	-
E 536	Kaliumferrocyanid (övriga tillsatser)	Klumpförebyggande medel.	Syntetiskt framställt.	Används i hushållssalt.	-
E 538	Kalciumferrocyanid (övriga tillsatser)	Klumpförebyggande medel.	Syntetiskt framställt.	Används i hushållssalt.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 541	Natriumaluminiumfosfat, surt ³ (övriga tillsatser)	Bakpulver.	Syntetiskt framställt.	Används i sockerkaka och scones.	-
E 551	Kiseldioxid (övriga tillsatser)	Klumpförebyggande medel.	Naturligt förekommande mineral.	Används i t. ex. livsmedel i pulverform, skivad ost, ris och till ytbehandling av korv.	-
E 552	Kalciumsilikat (övriga tillsatser)	Klumpförebyggande medel.	Salt av kiselsyra. Förekommer naturligt som mineral, men kan framställas syntetiskt.	Används i t. ex. livsmedel i pulverform, skivad ost, ris och till ytbehandling av korv.	-
E 553a	Magnesiumsilikater (övriga tillsatser)	Klumpförebyggande medel.	Salt av kiselsyra. Förekommer naturligt.	Används i t. ex. livsmedel i pulverform, skivad ost, ris och till ytbehandling av korv.	-
E 553b	Talk (övriga tillsatser)	Klumpförebyggande medel och polermedel.	Förekommer naturligt.	Används i t. ex. livsmedel i pulverform, skivad ost, ris och till ytbehandling av korv.	Finns misstankar om att det kan framkalla magcancer.
E 554	Natriumaluminiumsilikat (övriga tillsatser)	Klumpförebyggande medel.	Salt av kiselsyra. Förekommer naturligt.	Används i t. ex. livsmedel i pulverform, skivad ost, ris och till ytbehandling av korv.	-
E 555	Kaliumaluminiumsilikat (övriga tillsatser)	Klumpförebyggande medel.	Salt av kiselsyra. Förekommer naturligt.	Används i t. ex. livsmedel i pulverform, skivad ost, ris och till ytbehandling av korv.	-
E 570	Fettsyror (övriga tillsatser)	Klumpförebyggande medel.	Framställs av fett, ibland av djurfett (t.ex. gris). Fett består av fettsyror och glycerol (E 422). De vanligaste fettsyrorna är stearinsyra, palmitinsyra, oljesyra och myristinsyra.	Används i t. ex. livsmedel i pulverform, godis och nudlar.	-
E 574	Glukonsyra (övriga tillsatser)	Surhetsreglerande medel, bakpulver och färgstabilisator.	-	Används i t. ex. köttvaror och bakpulver.	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 575	Glukosyrans deltalakton (övriga tillsatser)	Surhetsreglerande medel, bakpulver och färgstabilisator.	-	Används i t. ex. köttvaror och bakpulver.	-
E 576	Natriumglukonat (övriga tillsatser)	Surhetsreglerande medel, bakpulver och färgstabilisator.	Salt av glukosyra (E 574).	Används i t. ex. köttvaror och bakpulver.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 577	Kaliumglukonat (övriga tillsatser)	Surhetsreglerande medel, bakpulver och färgstabilisator.	Salt av glukosyra (E 574).	Används i t. ex. köttvaror och bakpulver.	-
E 578	Kalciumglukonat (övriga tillsatser)	Surhetsreglerande medel, bakpulver och färgstabilisator.	Salt av glukosyra (E 574).	Används i t. ex. köttvaror och bakpulver.	-
E 579	Järn­glu­konat (Ferroglu­konat) (övriga tillsatser)	Färgstabilisator. Också för järnberikning.	Salt av glukosyra (E 574).	Används till svarta oliver.	-
E 585	Järnlaktat (Ferrolaktat) (övriga tillsatser)	Färgstabilisator. Också för järnberikning.	Salt av mjölksyra (E 270).	Används till svarta oliver.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 586	4-Hexylresorcinol (antioxidationsmedel)	Antioxidationsmedel.	Syntetiskt framställt.	Får endast användas i färska eller frysta kräftdjur.	Har i en studie från 2009 visat sig ha viss östrogenlik effekt i kroppen.
E 620	Glutaminsyra (övriga tillsatser)	Smakförstärkare.	Framställs genom mikrobiologisk jäsning. Är en aminosyra som även förekommer naturligt i t.ex. grönsaker och soja.	-	-
E 621	Mononatriumglutamat (övriga tillsatser)	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av glutaminsyra (E 620).	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.
E 622	Monokaliumglutamat (övriga tillsatser)	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av glutaminsyra (E 620).	-	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.
E 623	Kalciumglutamat (övriga tillsatser)	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av glutaminsyra (E 620).	-	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner i form av huvudvärk, svettning, halsbränna, yrsel, tryck över bröstet och illamående vid intag av höga halter.
E 624	Monoammoniumglutamat (övriga tillsatser)	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av glutaminsyra (E 620).	-	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner i form av huvudvärk, svettning, halsbränna, yrsel, tryck över bröstet och illamående vid intag av höga halter.

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 625	Magnesiumdiglutamat (övriga tillsatser)	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av glutaminsyra (E 620).	-	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner i form av huvudvärk, svettning, halsbränna, yrsel, tryck över bröstet och illamående vid intag av höga halter.
E 626	Guanylsyra (övriga tillsatser)	Smakförstärkare.	Framställs syntetiskt eller av jäst-extrakt. Förekommer naturligt i bl.a. kött.	-	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 627	Dinatriumguanylat (övriga tillsatser)	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av guanylsyra (E 626).	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 628	Dikaliumguanylat (övriga tillsatser)	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av guanylsyra (E 626).	-	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 629	Kalciumguanylat (övriga tillsatser)	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av guanylsyra (E 626).	-	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 630	Inosinsyra (övriga tillsatser)	Smakförstärkare.	Framställs syntetiskt, av jästextrakt eller av animaliskt material. Förekommer naturligt i bl. a. kött.	-	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 631	Dinatriuminosinat (övriga tillsatser)	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av inosinsyra (E 630). Kan alltså ha animaliskt ursprung.	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.
E 632	Dikaliuminosinat (övriga tillsatser)	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av inosinsyra (E 630). Kan alltså ha animaliskt ursprung.	-	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 633	Kalciuminosinat (övriga tillsatser)	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av inosinsyra (E 630). Kan alltså ha animaliskt ursprung.	-	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 634	Kalcium-5'-ribonukleotider (övriga tillsatser)	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av någon av nukleinsyrorna (E 626 och E 630).	-	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 635	Dinatrium-5'-ribonukleotider (övriga tillsatser)	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt salt av någon av nukleinsyrorna (E 626 och E 630).	Används i t. ex. färdigrätter, pulversåser, chips och köttprodukter.	Kan utgöra problem för personer som lider av gikt. Kan också vara ohälsosamt för småbarn.
E 640	Glycin, natriumglycinat (övriga tillsatser)	Smakförstärkare och surhetsreglerande medel.	Naturligt förekommande aminosyra. Natriumglycinat är dess salt.	Används i t. ex. vissa köttprodukter.	-
E 650	Zinkacetat (övriga tillsatser)	Smakförstärkare.	Syntetiskt framställt.	Används i tuggummi.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 900	Dimetylpolysiloxan (övriga tillsatser)	Skumdämpningsmedel.	Framställs syntetiskt av sand.	Används i t. ex. fetter och oljor, grönsakskonserver, marmelad, sylt, soppor och läsk.	-
E 901	Bivax (övriga tillsatser)	Ytbehandlingsmedel.	Naturligt vax som utvinns ur bivaxkakor.	Används till t. ex. citrusfrukter, äpplen, persikor, godis, nötter och kaffeböner.	-
E 902	Kandelillavax (övriga tillsatser)	Ytbehandlingsmedel.	Naturligt vax som utvinns ur trädet Euphorbia antisiphilitica.	Används till t. ex. citrusfrukter, äpplen, persikor, godis, nötter och kaffeböner.	-
E 903	Karnaubavax (övriga tillsatser)	Ytbehandlingsmedel.	Naturligt vax som utvinns ur bladen från palmen Copernicia cerifera.	Används till t. ex. citrusfrukter, äpplen, persikor, godis, nötter och kaffeböner.	-
E 904	Shellack (övriga tillsatser)	Ytbehandlingsmedel.	Sekret från den indiska lacksköldlusen.	Används till t. ex. citrusfrukter, äpplen, persikor, godis, nötter och kaffeböner.	-
E 905	Mikrokristallint vax (övriga tillsatser)	Ytbehandlingsmedel.	Syntetiskt vax som består av paraffin som utvinns ur olja.	Används till frukt, godis och tuggummi.	-
E 907	Hydrogenerat poly-1-deken (övriga tillsatser)	Ytbehandlingsmedel.	-	Används till t. ex. godis och torkad frukt.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 912	Montansyraestrar (övriga tillsatser)	Ytbehandlingsmedel.	Framställs av brunkol.	Används till t. ex. citrusfrukter, mango, avokado och ananas.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 914	Oxiderat polyetylenvax (övriga tillsatser)	Ytbehandlingsmedel.	Syntetiskt framställt.	Används till t. ex. citrusfrukter, mango, avokado och ananas.	-
E 920	L-cystein (övriga tillsatser)	Mjölbehandlingsmedel.	Naturligt förekommande aminosyra, som kan framställas av hår och fjädrar från djur.	Används i mjöl.	-
E 927b	Karbamid (övriga tillsatser)	Mjukgöringsmedel.	Syntetiskt framställt, men är också ett urinämne som bildas naturligt i kroppen.	Används i sockerfritt tuggummi.	-
E 938	Argon (övriga tillsatser)	Förpackningsgas.	Ädelgas som förekommer i små mängder i luften.	-	-
E 939	Helium (övriga tillsatser)	Förpackningsgas.	Ädelgas som förekommer i små mängder i luften.	-	-
E 941	Kväve (övriga tillsatser)	Förpackningsgas.	Utgör ca 80 % av luften.	Används i förpackningar med t. ex. färdig sallad.	-
E 942	Dikväveoxid (övriga tillsatser)	Drivgas.	Syntetiskt framställt.	-	-
E 943a	Butan (övriga tillsatser)	Drivgas.	Framställs ur petroleum.	Används bl. a. i sprayer med vegetabilisk olja.	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSMÅL	KÄNDA HÄLSORISKER
E 943b	Isobutan (övriga tillsatser)	Drivgas.	Framställs ur petroleum.	Används i sprayer med vegetabilisk olja och i vattenbaserade emulsionsprayer.	-
E 944	Propan (övriga tillsatser)	Drivgas.	-	Används i sprayer med vegetabilisk olja och i vattenbaserade emulsionsprayer.	-
E 948	Syre (övriga tillsatser)	Förpackningsgas.	-	-	-
E 949	Väte (övriga tillsatser)	Förpackningsgas.	-	-	-
E 950	Acesulfamkalium/acesulfam-K (sötningsmedel)	Sötningsmedel.	Syntetiskt framställt. Är 130-200 gånger sötare än vanligt socker. Innehåller inga kalorier.	Används i t.ex. glass, konditorivaror, frukt- och grönsaksberedningar, frukostflingor med högt fiberinnehåll, sylt och alkalisk.	-
E 951	Aspartam (sötningsmedel)	Sötningsmedel.	Syntetiskt framställt av aminosyrorna asparaginsyra och fenylalanin. Är ca 200 gånger sötare än vanligt socker. Icke energigivande.	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.
E 952	Cyklaminsyra, cyklamater (sötningsmedel)	Sötningsmedel.	Syntetiskt framställt. Är 30 gånger sötare än vanligt socker. Innehåller inga kalorier.	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.
E 953	Isomalt (sötningsmedel)	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.	Används i t.ex. sockerfria desserter, glass, sylt, frukostflingor och säser.	-
E 954	Sackarin, sackarinater (sötningsmedel)	Sötningsmedel.	Syntetiskt framställt. Är 400 gånger sötare än vanligt socker. Innehåller inga kalorier.	Används i t.ex. läsk, glass, godis, konditorivaror och sylt.	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 955	Sukralos (sötningsmedel)	Sötningsmedel.	Framställs genom klorering av sackaros, dvs vanligt socker, vilket gör att det upplevs cirka 600 gånger sötare än det ursprungliga sockret.	Används i t.ex. läsk och yoghurt.	Inga kända hälsorisker. Ämnet är dock mycket omdiskuterat pga dess miljöpåverkan, eftersom det går igenom kroppen och reningsverken opåverkat, och dessutom bryts ner mycket långsamt i naturen.
E 957	Taumatococcus daniellii (sötningsmedel)	Sötningsmedel och smakförstärkare.	Protein som utvinns ur växten <i>Thaumatococcus daniellii</i> . Är ca 2 000 gånger sötare än vanligt socker.	Används i t.ex. glass, drycker, godis, tuggummi och kosttillskott.	-
E 959	Neohesperidindihydrochalcon / neohesperidin DC	Sötningsmedel.	Framställs ur citrusfrukter. Ca 1000 gånger sötare än vanligt socker.	Används i t.ex. läsk, glass, godis, frukostflingor, kosttillskott, snacks och alkoläsk.	-
E 960	Steviolglykosider (sötningsmedel)	Sötningsmedel. Höjer inte blodsockret.	Utvinnas ur växten sötflockel (<i>Stevia rebaudiana</i>). Glukosiderna i växten är ca 300 ggr sötare än vanligt socker	Godkänd för användning i livsmedel inom EU sen november 2011.	-
E 961	Neotam (sötningsmedel)	Sötningsmedel.	Ämnet framställs syntetiskt och är upp till mer än 7 000 gånger sötare än socker och 40 gånger sötare än aspartam. På många håll, exempelvis i USA har Neotam ersatt aspartam som är skadligt för patienter med en ämnesomsättningssjukdom kallad PKU.	Får användas i livsmedel där andra sötningsmedel redan är tillåtna det vill säga drycker, desserter, godis, kosttillskott, sylt och andra beredningar av frukt och grönsaker. Kan också användas som smakförstärkare. Halten neotam i livsmedlet får inte överskrida en bestämd högsta halt.	-
E 962	Salt av aspartam och acesulfam (sötningsmedel)	Sötningsmedel.	-	-	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 964	Polyglycitolsirap (sötningsmedel)	Sötningsmedel.	En sockeralkohol som framställs ur naturliga sockerarter, främst glukos och maltos, genom så kallad hydrogenering. Processen innefattar behandling med vätgas under högt tryck vilket ändrar sockerarternas kemiska sammansättning. Den resulterande polyglycitolsirapen består huvudsakligen av en blandning av sötningsmedlen maltitol och sorbitol.	Används i bland annat glass, sylt, marmelad, vissa chokladprodukter, tuggummi och frukostflingor.	Diarré, gasbildning eller liknande vid konsumtion av stor mängd.
E 965	Maltitol, maltitolsirap (sötningsmedel)	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.	Används i t.ex. sockerfria desserter, glass, sylt, godis och frukostflingor.	-
E 966	Laktitol (sötningsmedel)	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.	Används i t.ex. sockerfria desserter, glass, sylt, godis och frukostflingor.	-
E 967	Xylitol (sötningsmedel)	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 drygt hälften så mycket kalorier som vanligt socker.	-	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 968	Erytritol (sötningsmedel)	Sötningsmedel.	En sockeralkohol som utvinns genom fermentering av glukos med jästsvampen <i>Moniliella pollinis</i> .	Används i desserter, godis, sylt. Något mindre sött än vanligt socker.	Diarré, gasbildning eller liknande vid konsumtion av stor mängd.
E 969	Advantam (sötningsmedel)	Sötningsmedel.	Framställs syntetiskt i flera steg från vanillin och aspartam (E951), med hjälp av kemikalier som metanol, isopropylacetat och natriumhydroxid. Aspartam framställs i sin tur av aminosyrorna asparaginsyra och fenylalanin. Är ca 20 000 gånger sötare än vanligt socker. Ej energigivande.	Används i t.ex. glass, godis, tuggummi, frukostflingor med högt fiberinnehåll, senap, såser, snacks, cider och flera andra alkoholhaltiga drycker.	-
E 999	Kvillajaextrakt (övriga tillsatser)	Skumbildande medel.	Framställs ur barken från trädet <i>Quillaia saponaria</i> .	Används i läskedryck och cider.	-
E 1103	Invertas (övriga tillsatser)	Processhjälpmedel.	Framställs från jästsvampen <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Naturligt förekommande enzym.	Används i t. ex. konditorivaror.	-
E 1105	Lysozym (konserveringsmedel)	Konserveringsmedel.	Naturligt förekommande enzym som framställs ur ägg.	Används i viss lagrad ost.	Kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner hos äggallergiker.
E 1200	Polydextros (övriga tillsatser)	Förtjockningsmedel och sockerersättningsmedel.	Framställs av glukos.	Används i t. ex. godis och lightglass.	-
E 1201	Polyvinylpyrrolidon (övriga tillsatser)	Tabletthjälpmedel.	Syntetiskt framställd vinylpolymer.	Används i kosttillskott.	-
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon (övriga tillsatser)	Tabletthjälpmedel.	Syntetiskt framställd vinylpolymer.	Används i kosttillskott.	-
E 1203	Polyvinylalkohol (övriga tillsatser)	Filmdrageringsmedel för kapslar och tabletter.	Syntetiskt framställd vinylpolymer.	Används i kosttillskott.	Förbjudet i Schweiz, Australien och Nya Zeeland.
E 1204	Pullulan (övriga tillsatser)	Filmdrageringsmedel för kapslar och tabletter.	Polymer polysackarid som framställs genom fermentering av hydrolyserad stärkelse med hjälp av svampen <i>Aureobasidium pullulans</i> .	Används till exempel i tabletter mot dålig andedräkt.	Förbjudet i Australien och Nya Zeeland.
E 1205	Basisk metakrylatsampolymer (övriga tillsatser)	Filmdrageringsmedel för kapslar och tabletter.	Syntetiskt framställd polymer.	Används i kosttillskott.	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 1206	Neutral metakrylatsampolymer (övriga tillsatser)	Ytbehandlingsmedel för långsam frisättning av näringsämnen.	Syntetiskt framställd polymer.	Får användas till kosttillskott i fast form.	-
E 1207	Anjonisk metakrylatsampolymer (övriga tillsatser)	Ytbehandlingsmedel för tabletter.	Syntetiskt framställd polymer.	Får användas till kosttillskott i fast form.	-
E 1208	Polyvinylpyrrolidon-vinylacetatsampolymer (övriga tillsatser)	Ytbehandlingsmedel.	Syntetiskt framställd vinylpolymer.	Får användas till kosttillskott i fast form.	-
E 1209	Polyvinylalkohol-polyetylenglykol-ymp-sampolymer (övriga tillsatser)	Ytbehandlingsmedel.	Syntetiskt framställd polymer.	Får användas till kosttillskott i fast form.	-
E 1404	Oxiderad stärkelse (konsistensmedel)	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.	Används i t. ex. såser, chutney, köttoch fiskprodukter, godis och bageriprodukter.	-
E 1410	Monostärkelsefosfat (konsistensmedel)	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.	Används i t. ex. såser, chutney, köttoch fiskprodukter, godis och bageriprodukter.	Fosfater utgör en betydande del av dagens höga fosforintag, vilket i en amerikansk studie från 2013 misstänks kunna fördubbla risken att dö i förtid. Ytterligare forskning behövs dock för att kunna bevisa sambandet. Länk till den vetenskapliga artikeln.
E 1412	Distärkelsefosfat (konsistensmedel)	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.	Används i t. ex. såser, chutney, köttoch fiskprodukter, godis och bageriprodukter.	Fosfater utgör en betydande del av dagens höga fosforintag, vilket i en amerikansk studie från 2013 misstänks kunna fördubbla risken att dö i förtid. Ytterligare forskning behövs dock för att kunna bevisa sambandet. Länk till den vetenskapliga artikeln.
E 1413	Fosfaterat distärkelsefosfat (konsistensmedel)	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.	Används i t. ex. såser, chutney, köttoch fiskprodukter, godis och bageriprodukter.	Fosfater utgör en betydande del av dagens höga fosforintag, vilket i en amerikansk studie från 2013 misstänks kunna fördubbla risken att dö i förtid. Ytterligare forskning behövs dock för att kunna bevisa sambandet. Länk till den vetenskapliga artikeln.

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSGRÄNS	KÄNDA HÄLSORISKER
E 1414	Acetylerat distärkelsefosfat (konsistensmedel)	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.	Används i t. ex. såser, chutney, kött och fiskprodukter, godis och bageriprodukter.	Fosfater utgör en betydande del av dagens höga fosforintag, vilket i en amerikansk studie från 2013 misstänks kunna fördubbla risken att dö i förtid. Ytterligare forskning behövs dock för att kunna bevisa sambandet. Länk till den vetenskapliga artikeln.
E 1420	Stärkelseacetat (konsistensmedel)	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.	Används i t. ex. färdigrätter, köttprodukter och tuggummi.	-
E 1422	Acetylerat distärkelseadipat (konsistensmedel)	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.	Används i t. ex. färdigrätter, pulversåser och gräddliknande produkter.	-
E 1440	Hydroxi-propylstärkelse (konsistensmedel)	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.	Används i t. ex. kosttillskott	-
E 1442	Hydroxi-propyl-distärkelsefosfat (konsistensmedel)	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.	Används i t. ex. färdigrätter, köttprodukter, nyponsoppa och pulversåser.	Fosfater utgör en betydande del av dagens höga fosforintag, vilket i en amerikansk studie från 2013 misstänks kunna fördubbla risken att dö i förtid. Ytterligare forskning behövs dock för att kunna bevisa sambandet. Länk till den vetenskapliga artikeln.
E 1450	Natriumoktenylsuccinatstärkelse (konsistensmedel)	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.	Används i t. ex. pulversoppor, pulversåser och buljongtärningar.	-
E 1451	Acetylerad oxiderad stärkelse (konsistensmedel)	Stabiliserings- och förtjockningsmedel.	Framställs av stärkelse från t.ex. potatis, vete eller majs, som modifieras med hjälp av kemiska processer.	-	-
E 1452	Stärkelsealuminiumoktenylsuccinat (konsistensmedel)	Filmdrageringsmedel för kapslar och tabletter.	Tillverkas genom förestring av stärkelse med oktenylbärnstenssyraanhydrid och behandlas sedan med aluminiumsulfat.	Används i kosttillskott.	-
E 1505	Trietylcitrat (övriga tillsatser)	Stabiliseringsmedel.	Framställs syntetiskt av citronsyra (E 330) och etanol.	Används till torkad äggvita.	-

NR	NAMN	FUNKTION	FRAMSTÄLLNING	ANVÄNDNINGSSOMRÅDE	KÄNDA HÄLSORISKER
E 1517	Glyceryldiacetat (övriga tillsatser)	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 (övriga tillsatser)	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.	Används i t. ex. tuggummi, samt i en rad andra livsmedel som bärare för andra tillsatser.	-
E 1519	Benzylalkohol (övriga tillsatser)	Lösningsmedel för aromämnen	Framställs syntetiskt.	Används i alkoholhaltiga drycker och till konfektyrer.	-
E 1520	Propan-1,2-diol (propylenglykol) (övriga tillsatser)	Lösningsmedel för aromämnen. Även fuktighetsbevarande medel.	Syntetiskt framställt.	Används i t. ex. snus och tuggtobak, och i låg halt som lösningsmedel i en del aromämnen.	-
E 1521	Polyetylenglukoler (övriga tillsatser)	Bärare av sötningsmedel, ytbehandlingsmedel.	Syntetiskt framställt.	Används vid framställning av kapslar och tabletter (kosttillskott).	-

RESEARCH: IVAR NILSSON, Äkta vara
Källor:
- Tillsatser i livsmedel (Livsmedelsverket, 2002).
- Amanda Ursell: What Are You Really Eating? (Hayhouse, 2004/5).
- Ruth Winter: A Consumer's Dictionary of Food Additives (Three Rivers Press, 1978/2004).
- Richard J. Lewis: Food Additives Handbook (Van Nostrand Reinhold, 1989).
- Livsmedelsverkets hemsida (2015).
- Food Standards Australia New Zealand.
- Food and Drug Administration (USA).
- Tillverkarnas hemsidor.