

ADDITIEVENLIJST

DE NUMERIEKE LIJST VAN LEVENSMIDDELENADDITIEVEN

De Europese Unie heeft aan elk levensmiddelenadditief een nummer gegeven dat wordt voorafgegaan door de letter E. Alleen additieven die voldoen aan al de volgende criteria worden goedgekeurd en krijgen een E-nummer: 1) geen gevaar voor de gezondheid, 2) geen misleiding van de consument, 3) technologisch nut.

De E-nummers werden voor een stuk toegekend volgens de verschillende categorieën toevoegsels.

Volgende categorieën additieven worden onderscheiden: zoetstof, kleurstof, conserveermiddel, antioxidant, draagstof, voedingszuur, zuurteregelaar, antiklontermiddel, antischuimmiddel, vulstof, emulgator, smeltzout, versterkingsmiddel, smaakversterker, schuimmiddel, geleermiddel, glansmiddel, bevochtigingsmiddel, gemodificeerd zetmeel, verpakkingsgas, drijfgas, rijsmiddel, complexvormer, stabilisator, verdikkingsmiddel, meelverbeteraar, contrastverhoger.

Per E-nummer is er één officiële naam voor gebruik in ingrediëntenlijsten. Soms zijn er officiële synoniemen bij voorbeeld voor E466: Natriumcarboxymethylcellulose = cellulosegom. Soms zijn er voor hetzelfde additief meerdere specificaties oftewel toegelaten vormen of productiewijzen. Die worden vermeld met romeinse nummers en hebben een specifiekere officiële naam (in schuindruk in onderstaande lijst), die ook in ingrediëntenlijsten mag gebruikt worden. Voor annattoleurstoffen blijft er geen officieel E-nummer zonder romeinse cijfers meer. In onderstaande lijst vindt u alle officiële namen en nummers.

| E-nummer | Naam |
|---------------------|--|
| KLEURSTOFFEN | |
| E100 | Curcumine |
| E101 | Riboflavinen <i>E101(i) Riboflavine, E101(ii) Riboflavine-5'-fosfaat</i> |
| E102 | Tartrazine |
| E104 | Chinolinegeel |
| E110 | Zonnegeel FCF, Oranjegeel S |
| E120 | Karmijnzuur, karmijn (de naam cochenille is niet meer van toepassing sinds 23/10/2019) |
| E122 | Azorubine, karmozijn |
| E123 | Amarant |
| E124 | Ponceau 4R, cochenillerood A |
| E127 | Erytrosine |
| E129 | Allurarood AC |
| E131 | Patentblauw V |
| E132 | Indigotine, indigokarmijn |
| E133 | Briljantblauw FCF |
| E140 | Chlorofylen en chlorofylinen: <i>E140(i) Chlorofylen, E140(ii) Chlorofylinen</i> |
| E141 | Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen: <i>E141(i) Kopercomplexen van chlorofylen, E141(ii) Kopercomplexen van chlorofylinen</i> |
| E142 | Groen S |
| E150a | Karamel |
| E150b | Alkali-sulfietkaramel |

| | |
|------------------------|---|
| E150c | Ammoniakkaramel |
| E150d | Sulfiet-ammoniakkaramel |
| E151 | Briljantzwart PN |
| E153 | Plantaardige koolstof |
| E155 | Bruin HT |
| E160a | Carotenen: <i>E160a (i) Bèta-Caroteen, E160a(ii) plantaardige carotenen, E160a (iii) Bèta-Caroteen uit Blakeslea trispora, E160(iv) caroteen uit algen</i> |
| E160b | Annatto, bixine, norbixine (verboden vanaf 3/1/2021) |
| E160b(i) | Annatto bixine (sinds 2/7/2020) |
| E160b(ii) | Annatto norbixine (sinds 2/7/2020) |
| E160c | Paprika-extract, capsanthine, capsorubine |
| E160d | Lycopen <i>E160d(i) Synthetisch Lycopen, E160d(ii) lycopen uit rode tomaten, E160d (iii) lycopen uit Blakeslea Trispora</i> |
| E160e | Beta-apo-8'-carotenal(C30) |
| E161b | Luteïne |
| E161g | Canthaxanthine |
| E162 | Bietenrood, betanine |
| E163 | Anthocyanen |
| E170 | Calciumcarbonaat |
| E171 | Titaandioxide: gebruik in levensmiddelen verboden vanaf 8/8/2022 |
| E172 | Ijzeroxiden en -hydroxiden |
| E173 | Aluminium |
| E174 | Zilver |
| E175 | Goud |
| E180 | Litholrubine BK |
| ZOETSTOFFEN (*) | |
| E420 | Sorbitolen <i>E420(i) Sorbitol, E420(ii) Sorbitolstroop</i> |
| E421 | Mannitol |
| E950 | Acesulfaam-K |
| E951 | Aspartaam |
| E952 | Cyclamaten |
| E953 | Isomalt |
| E954 | Sacharinen |
| E955 | Sucralose |
| E957 | Thaumatine |
| E959 | Neohesperidine-DC |
| E960 | Steviolglycosiden vanaf 3/8/2021 overgangperiode van 18 maand voor gebruik van naam en nummer -> wijziging zie E960a |
| E960a | Steviolglycosiden uit Stevia |
| E960c | Enzymatisch geproduceerde steviolglycosiden <i>E960c(i) Rebaudioside M geproduceerd via enzymmodificatie van steviolglycosiden uit Stevia</i> |
| E961 | Neotaam |
| E962 | Aspartaam-acesulfaamzout |
| E964 | Polyglycitolstroop |
| E965 | Maltitolen: <i>E965(i) Maltitol, E965(ii) Maltitolstroop</i> |

| | |
|------|-----------|
| E966 | Lactitol |
| E967 | Xylitol |
| E968 | Erytritol |
| E969 | Advantaam |

ANDERE ADDITIEVEN dan kleurstoffen en zoetstoffen

| | |
|-----------------|--|
| E200 | Sorbinezuur |
| E202 | Kaliumsorbaat |
| E203 | Calciumsorbaat Verboden sinds 12/08/2018 |
| E210 | Benzoëzuur |
| E211 | Natriumbenzoaat |
| E212 | Kaliumbenzoaat |
| E213 | Calciumbenzoaat |
| E214 | Ethyl-p-hydroxybenzoaat |
| E215 | Ethyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout |
| E218 | Methyl-p-hydroxybenzoaat |
| E219 | Methyl-p-hydroxybenzoaat, natriumzout |
| E220 | Zwavel dioxide |
| E221 | Natriumsulfiet |
| E222 | Natriumwaterstofsulfiet |
| E223 | Natriumdisulfiet |
| E224 | Kaliumdisulfiet |
| E226 | Calciumsulfiet |
| E227 | Calciumwaterstofsulfiet |
| E228 | Kaliumwaterstofsulfiet |
| E234 | Nisine |
| E235 | Natamycine |
| E239 | Hexamethyleentetramine |
| E242 | Dimethyldicarbonaat |
| E243 | Ethyllauroylarginaat |
| E246 | Glycolipiden |
| E249 | Kaliumnitriet |
| E250 | Natriumnitriet |
| E251 | Natriumnitraat |
| E252 | Kaliumnitraat |
| E260 | Azijnzuur |
| E261 | Kaliumacetaten: <i>E261(i) Kaliumacetaat, E261(ii) Kaliumdiacetaat</i> |
| E262 | Natriumacetaten: <i>E262(i) Natriumacetaat, E262(ii) Natriumdiacetaat</i> |
| E263 | Calciumacetaat |
| E270 | Melkzuur |
| E280 | Propionzuur |
| E281 | Natriumpropionaat |
| E282 | Calciumpropionaat |
| E283 | Kaliumpropionaat |
| E284 | Boorzuur |
| E285 | Natriumtetraboraat (borax) |
| E290 | Koolstofdioxide |

| | |
|-----------------|---|
| E296 | Appelzuur |
| E297 | Fumaarzuur |
| E300 | Ascorbinezuur |
| E301 | Natriumascorbaat |
| E302 | Calciumascorbaat |
| E304 | Vetzuuresters van ascorbinezuur <i>E304(i) Ascorbylpalmitaat, E304(ii) Ascorbylstearaat</i> |
| E306 | Tocoferolrijk extract |
| E307 | Alfa-tocoferol |
| E308 | Gamma-tocoferol |
| E309 | Delta-tocoferol |
| E310 | Propylgallaat |
| E311 | Octylgallaat Sinds 24.10.2018. |
| E312 | Dodecylgallaat Sinds 24.10.2018 |
| E315 | Erythorbinezuur |
| E316 | Natriumerythorbaat |
| E319 | Tert-butylhydrochinon (TBHQ) |
| E320 | Butylhydroxyanisool (BHA) |
| E321 | Butylhydroxytolueen (BHT) |
| E322 | Lecithinen |
| E322a | Haverlecithine |
| E325 | Natriumlactaat |
| E326 | Kaliumlactaat |
| E327 | Calciumlactaat |
| E330 | Citroenzuur |
| E331 | Natriumcitraten <i>E331(i) Mononatriumcitraat, E331(ii) Dinatriumcitraat, E331(iii) Trinatriumcitraat</i> |
| E332 | Kaliumcitraten <i>E332(i) Monokaliumcitraat, E332(ii) Trikaliumcitraat</i> |
| E333 | Calciumcitraten <i>E333(i) Monocalciumcitraat, E333(ii) Dicalciumcitraat, E333(iii) Tricalciumcitraat</i> |
| E334 | L(+)-wijnsteenzuur, wijnsteenzuur |
| E335 | Natriumtartraten <i>E335(i) Mononatriumtartraat, E335(ii) Dinatriumtartraat</i> |
| E336 | Kaliumtartraten <i>E336(i) Monokaliumtartraat, E336(ii) Dikaliumtartraat</i> |
| E337 | Kaliumnatriumtartraat |
| E338 | Fosforzuur |
| E339 | Natriumfosfaten <i>E339(i) Mononatriumfosfaat, E339(ii) Dinatriumfosfaat, E339(iii) Trinatriumfosfaat</i> |
| E340 | Kaliumfosfaten <i>E340(i) Monokaliumfosfaat, E340(ii) Dikaliumfosfaat, E340(iii) Trikaliumfosfaat</i> |
| E341 | Calciumfosfaten <i>E341(i) Monocalciumfosfaten, E341(ii) Dicalciumfosfaten, E341(iii) Tricalciumfosfaten</i> |
| E343 | Magnesiumfosfaten <i>E343(i) Monomagnesiumfosfaat, E343(ii) Dimagnesiumfosfaat</i> |
| E350 | Natriummalaten <i>E350(i) Natriummalaat, E350(ii) Natriumwaterstofmalaat</i> |
| E351 | Kaliummalaat |
| E352 | Calciummalaten |

| | <i>E352(i) Calciummalaat, E352(ii) Calciumwaterstofmalaat</i> |
|-------|---|
| E353 | Metawijnsteenzuur |
| E354 | Calciumtartraat |
| E355 | Adipinezuur |
| E356 | Natriumadipaat |
| E357 | Kaliumadipaat |
| E363 | Barnsteenzuur |
| E380 | Triammoniumcitraat |
| E385 | Calciumdinatrium-ethyleendiaminetetraäcetaat (Calciumdinatrium EDTA) |
| E392 | Extracten van rozemarijn |
| E400 | Alginezuur |
| E401 | Natriumalginaat |
| E402 | Kaliumalginaat |
| E403 | Ammoniumalginaat |
| E404 | Calciumalginaat |
| E405 | Propyleenglycolalginaat |
| E406 | Agaragar |
| E407a | Verwerkt Eucheuma-wier |
| E407 | Carrageen |
| E410 | Johannesbroodpitmeel |
| E412 | Guarpitmeel |
| E413 | Tragant |
| E414 | Arabische gom |
| E415 | Xanthaangom |
| E416 | Karayagom |
| E417 | Taragom |
| E418 | Gellangom |
| E422 | Glycerol |
| E423 | Octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom |
| E425 | Konjac <i>E425(i) Konjacgom, E425(ii) Konjacglucomannaan</i> |
| E426 | Hemicellulose van soja |
| E427 | Cassiagom |
| E431 | Polyoxyethyleen (40) stearaat |
| E432 | Polyoxyethyleensorbitaanmonolauraat (polysorbaat 20) |
| E433 | Polyoxyethyleensorbitaanmonoöleaat (polysorbaat 80) |
| E434 | Polyoxyethyleensorbitaanmonopalmitaat (polysorbaat 40) |
| E435 | Polyoxyethyleensorbitaanmonostearaat (polysorbaat 60) |
| E436 | Polyoxyethyleensorbitaantristearaat (polysorbaat 65) |
| E440 | Pectinen <i>E440 i) Pectine, E440 ii) Geamideerde pectine</i> |
| E442 | Ammoniumfosfatiden |
| E444 | Sucroseacetaatisobutyraat |
| E445 | Glycerolesters van houthars |
| E450 | Difosfaten <i>E450(i) Dinatriumdifosfaat, E450(ii) Trinatriumdifosfaat, E450(iii) Tetranatriumdifosfaat, E450(v) Tetrakaliumdifosfaat, E450(vi) Dicalciumdifosfaat, E450(vii) Calciumdiwaterstofdifosfaat, E450 (ix) magnesiumdiwaterstofdifosfaat</i> |
| E451 | Trifosfaten <i>E451(i) Pentanatriumtrifosfaat, E451(ii) Pentakaliumtrifosfaat</i> |

| | |
|-------|--|
| E452 | Polyfosfaten <i>E451(i) Natriumpolyfosfaat, E452(ii) Kaliumpolyfosfaat, E452(iii) Natriumcalciumpolyfosfaat, E452(iv) Calciumpolyfosfaten</i> |
| E456 | Kaliumpolyaspartaat |
| E459 | Bèta-cyclodextrine |
| E460 | Cellulose <i>E460(i) Microkristallijne cellulose, cellulosegel, E460(ii) Cellulose in poedervorm</i> |
| E461 | Methylcellulose |
| E462 | Ethylcellulose |
| E463 | Hydroxypropylcellulose |
| E463a | Licht gesubstitueerde hydroxypropylcellulose (L-HPC) |
| E464 | Hydroxypropylmethylcellulose |
| E465 | Ethylmethylcellulose |
| E466 | Natriumcarboxymethylcellulose, cellulosegom |
| E468 | Vernette natriumcarboxymethylcellulose, vernette cellulosegom |
| E469 | Enzymatisch gehydrolyseerde carboxymethylcellulose, enzymatisch gehydrolyseerde cellulosegom |
| E470a | Natrium-, kalium- en calciumzouten van vetzuren |
| E470b | Magnesiumzouten van vetzuren |
| E471 | Mono- en diglyceriden van vetzuren |
| E472a | Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur |
| E472b | Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur |
| E472c | Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met citroenzuur |
| E472d | Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met wijnsteenzuur |
| E472e | Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur |
| E472f | Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur |
| E473 | Sucrose-esters van vetzuren |
| E474 | Sucroglyceriden |
| E475 | Polyglycerolesters van vetzuren |
| E476 | Polyglycerolpolyricinoleaat |
| E477 | Esters van propaan-1,2-diol met vetzuren |
| E479b | Thermisch geoxideerde sojaolie, na reactie met mono- en diglyceriden van vetzuren |
| E481 | Natriumstearoyl-2-lactylaet |
| E482 | Calciumstearoyl-2-lactylaet |
| E483 | Stearyl tartraat |
| E491 | Sorbitaanmonostearaat |
| E492 | Sorbitaantristearaat |
| E493 | Sorbitaanmonolauraat |
| E494 | Sorbitaanmonoöleaat |
| E495 | Sorbitaanmonopalmitaat |
| E499 | Plantensterolen die rijk zijn aan stigmasterol |
| E500 | Natriumcarbonaten <i>E500(i) Natriumcarbonaat, E500(ii) Natriumwaterstofcarbonaat, E500(iii) Natrium sesquicarbonaat</i> |
| E501 | Kaliumcarbonaten <i>E501(i) Kaliumcarbonaat, E501(ii) Kaliumwaterstofcarbonaat</i> |
| E503 | Ammoniumcarbonaten |

| | |
|-----------------|--|
| | <i>E503(i) Ammoniumcarbonaat, E503(ii) Ammoniumwaterstofcarbonaat</i> |
| E504 | Magnesiumcarbonaten <i>E504(i) Magnesiumcarbonaat, E504(ii) Magnesiumcarbonaathydroxide</i> |
| E507 | Zoutzuur |
| E508 | Kaliumchloride |
| E509 | Calciumchloride |
| E511 | Magnesiumchloride |
| E512 | Tin(II)chloride |
| E513 | Zwavelzuur |
| E514 | Natriumsulfaten <i>E514(i) Natriumsulfaat, E514(ii) Natriumwaterstofsulfaat</i> |
| E515 | Kaliumsulfaten <i>E515(i) Kaliumsulfaat, E515(ii) Kaliumwaterstofsulfaat</i> |
| E516 | Calciumsulfaat |
| E517 | Ammoniumsulfaat |
| E520 | Aluminiumsulfaat |
| E521 | Aluminiumnatriumsulfaat |
| E522 | Aluminiumkaliumsulfaat |
| E523 | Aluminiumammoniumsulfaat |
| E524 | Natriumhydroxide |
| E525 | Kaliumhydroxide |
| E526 | Calciumhydroxide |
| E527 | Ammoniumhydroxide |
| E528 | Magnesiumhydroxide |
| E529 | Calciumoxide |
| E530 | Magnesiumoxide |
| E534 | Ijzertartraat |
| E535 | Natriumhexacyanoferraat(II) |
| E536 | Kaliumhexacyanoferraat(II) |
| E538 | Calciumhexacyanoferraat(II) |
| E541 | Natriumaluminiumfosfaat, zuur |
| E551 | Siliciumdioxide |
| E552 | Calciumsilicaat |
| E553a | Magnesiumsilicaat <i>E553a(i) Magnesiumsilicaat, E553a(ii) Magnesiumtrisilicaat</i> |
| E553b | Talk |
| E554 | Natriumaluminiumsilicaat |
| E555 | Kaliumaluminiumsilicaat |
| E556 | Calciumaluminiumsilicaat Verboden sinds 1/2/2014 |
| E558 | Bentoniet Verboden sinds 1/6/2013 |
| E559 | Aluminiumsilicaat (kaolien) Verboden sinds 1/2/2014 |
| E570 | Vetzuren |
| E574 | Gluconzuur |
| E575 | Glucono-delta-lacton |
| E576 | Natriumgluconaat |
| E577 | Kaliumgluconaat |
| E578 | Calciumgluconaat |
| E579 | IJzer(II)gluconaat |
| E585 | IJzer(II)lactaat |

| | |
|-------|---|
| E586 | 4-Hexylresorcinol |
| E620 | Glutaminezuur |
| E621 | Mononatriumglutamaat |
| E622 | Monokaliumglutamaat |
| E623 | Calciumdiglutamaat |
| E624 | Monoammoniumglutamaat |
| E625 | Magnesiumdiglutamaat |
| E626 | Guanylzuur |
| E627 | Natriumguanylaat |
| E628 | Kaliumguanylaat |
| E629 | Calciumguanylaat |
| E630 | Inosinezuur |
| E631 | Dinatriuminosinaat |
| E632 | Dikaliuminosinaat |
| E633 | Calciuminosinaat |
| E634 | Calcium-5'-ribonucleotiden |
| E635 | Dinatrium-5'-ribonucleotiden |
| E640 | Glycine en natriumglycinaat |
| E641 | L-leucine |
| E650 | Zinkacetaat |
| E900 | Dimethylpolysiloxaan |
| E901 | Bijenwas, wit en geel |
| E902 | Candelillawas |
| E903 | Carnaubawas |
| E904 | Schellak |
| E905 | Microcristallijne was |
| E907 | Gehydrogeneerd poly-1-deceen |
| E912 | Esters van montaanzuur Verboden sinds 1 oktober 2014 |
| E914 | Geoxideerde polyethyleenwas |
| E920 | L-Cysteïne |
| E927b | Carbamide |
| E938 | Argon |
| E939 | Helium |
| E941 | Stikstof |
| E942 | Distikstofoxide |
| E943a | Butaan |
| E943b | Isobutaan |
| E944 | Propaan |
| E948 | Zuurstof |
| E949 | Waterstof |
| E999 | Quillaja-extract |
| E1103 | Invertase |
| E1105 | Lysozym |
| E1200 | Polydextrose |
| E1201 | Polyvinylpyrrolidon |
| E1202 | Polyvinylpolypyrrolidon |
| E1203 | Polyvinylalcohol (PVA) |
| E1204 | Pullulan |
| E1205 | Basisch methacrylaatcopolymeer |

| | |
|-------|---|
| E1206 | Neutraal methacrylaatcopolymeer |
| E1207 | Anionisch methacrylaatcopolymeer |
| E1208 | Polyvinylpyrrolidon-vinylacetaatcopolymeer |
| E1209 | Polyvinylalcohol-polyethyleenglycol-entcopolymeer |
| E1404 | Geoxideerd zetmeel |
| E1410 | Monozetmeelfosfaat |
| E1412 | Dizetmeelfosfaat |
| E1413 | Gefosfateerd dizetmeelfosfaat |
| E1414 | Geacetyleerd dizetmeelfosfaat |
| E1420 | Geacetyleerd zetmeel |
| E1422 | Geacetyleerd dizetmeeladipaat |
| E1440 | Hydroxypropylzetmeel |
| E1442 | Hydroxypropyldizetmeelfosfaat |
| E1450 | Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat |
| E1451 | Geacetyleerd geoxideerd zetmeel |
| E1452 | Zetmeelaluminiumoctenylsuccinaat |
| E1505 | Triëthylcitraat |
| E1517 | Glyceryldiacetaat (diacetine) |
| E1518 | Glyceroltriacetaat (triacetine) |
| E1519 | Benzylalcohol |
| E1520 | Propaan-1,2-diol (propyleenglycol) |
| E1521 | Polyethyleenglycol |
| | ADDITIEVEN DIE NATIONAAL TOEGELATEN ZIJN IN BELGIË (geen E-nummer) |
| | Cafeïne |

(*)TOELICHTINGEN OMTRENT ZOETSTOFFEN

De zoetstoffen kunnen ingedeeld worden in twee groepen:

1. Groep van de polyolen: sorbitol, mannitol, isomalt, polyglycolstroop, maltitol, lactitol, xylitol en erytritol

Groep 1 heeft ongeveer dezelfde zoetkracht als suiker en levert ook een deel energie, namelijk 2,4 kcal/g (vergelijk met 4 kcal/g voor suiker). Voor erytritol geldt echter 0 kcal/g.

2. Groep van de intensieve zoetstoffen: acesulfaam K, aspartaam, cyclamaten, saccharinen, sucralose, thaumatine, neohesperidine DC, steviolglycosiden, neotaam, aspartaam-acesulfaamzout en advantaam

De intensieve zoetstoffen hebben een veel grotere zoetkracht dan suiker (bij voorbeeld aspartaam is 200 maal zoeter dan suiker) en leveren geen calorieën. Er zijn grote verschillen in zoetkracht tussen de ene en de andere intense zoetstof.