

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, verstevigingsmiddel, 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> <i>E960c(ii): Rebaudioside M geproduceerd via enzymatische omzetting van sterk gezuiverde rebaudioside A van extracten van steviabladeren</i> <i>E960c(iii): Rebaudioside D geproduceerd via enzymatische omzetting van sterk gezuiverde rebaudioside A van extracten van steviabladeren</i>

E960c(iv): Rebaudioside AM geproduceerd via enzymatische omzetting van sterk gezuiverde stevioside van extracten van steviabladeren

E960d	Geglucoosyleerde steviolglycosiden
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	Zwaveldioxide
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	Oetyl gallaat Sinds 24.10.2018.
E312	Dodecyl gallaat 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) Konjacgluomannaan</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-lactyla­at
E482	Calciumstearoyl-2-lactyla­at
E483	Stearyl­tartraat
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
E1210	Carbomer
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 uit Stevia, enzymatisch geproduceerde steviolglycosiden, geglycosyleerde 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.