

Verordnung des EDI über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe (Zusatzstoffverordnung, ZuV)

vom 27. März 2002

Das Eidgenössische Departement des Innern,
gestützt auf Artikel 8 Absatz 2 der Lebensmittelverordnung vom 1. März 1995¹
(LMV),
verordnet:

Art. 1 Grundsatz

¹ Als Zusatzstoffe dürfen nur Stoffe nach Anhang 1 sowie Aromen (Art. 8 Abs. 1 Bst. b LMV) verwendet werden. Ihre Zulassung richtet sich nach den Anhängen 2, 3, 4 und 7.

² Die in Anhang 2 aufgeführten Stoffe sind allgemein zugelassene Zusatzstoffe, die in allen Lebensmitteln ohne Einschränkung zugelassen sind.

³ Die in Anhang 3 aufgeführten Stoffe sind Zusatzstoffe, die, wenn in der Anwendungsliste (Anhang 7) nichts anderes festgelegt ist, allgemein in Lebensmitteln gemäss guter Herstellungspraxis (GHP) oder mit Mengenbegrenzung zugelassen sind.

⁴ Die in Anhang 4 aufgeführten Stoffe sind Zusatzstoffe, die, wenn in der Anwendungsliste (Anhang 7) nichts anderes festgelegt ist, allgemein in pulver- oder tablettenförmigen Lebensmitteln gemäss GHP oder mit Mengenbegrenzung zugelassen sind.

⁵ Anhang 7 (Anwendungsliste) regelt die Zulässigkeit aller andern als der im Anhang 2 genannten Zusatzstoffe in den einzelnen Lebensmitteln und nennt die Ausnahmen in der Zulässigkeit der Zusatzstoffe der Anhänge 3 und 4.

⁶ Nicht als Zusatzstoffe gelten:

- a. Stoffe zur Behandlung von Trinkwasser;
- b. Erzeugnisse, die Pektin enthalten und durch Behandlung mit verdünnter Säure und anschliessender teilweiser Neutralisation mit Natrium- oder Kaliumsalzen aus getrockneten Rückständen ausgepresster Äpfel oder aus getrockneten Schalen von Zitrusfrüchten oder aus einer Mischung von beiden gewonnen wurden («flüssiges Pektin»);
- c. Kaumassen zur Herstellung von Kaugummi;
- d. Weiss- oder Gelbdextrin, geröstete oder dextrinierte Stärke, durch Säure- oder Alkalibehandlung modifizierte Stärke, gebleichte Stärke, physikalisch modifizierte Stärke und mit amylolytischen Enzymen behandelte Stärke;

SR 817.021.22

¹ SR 817.02

- e. Ammoniumchlorid;
- f. Blutplasma, Speisegelatine, Proteinhydrolysate und deren Salze, Milchweiss und Gluten;
- g. Aminosäuren sowie deren Salze (ausser Glutaminsäure, Glycin, Cystein und Cystin sowie deren Salze), die nicht die Funktion eines Zusatzstoffes haben;
- h. Kaseinate und Kasein;
- i. Inulin;
- j. Enzyme, ausgenommen diejenigen, die als Zusatzstoffe eingestuft sind.

Art. 2 Provisorische Zulassung

¹ Bis zur Änderung der Anhänge dieser Verordnung durch das EDI kann das Bundesamt für Gesundheit (Bundesamt) auf begründeten Antrag hin weitere Zusatzstoffe bewilligen und für einzelne Lebensmittel ihre Höchstmengen festlegen. Die Bewilligung ist zu befristen und im Schweizerischen Handelsamtsblatt zu publizieren.

² Die Bewilligung wird erteilt, wenn:

- a. eine hinreichende technische oder organoleptische Notwendigkeit nachgewiesen wird und das angestrebte Ziel nicht mit anderen, wirtschaftlich und technisch brauchbareren Methoden erreicht werden kann;
- b. die vorgeschlagene Dosis gesundheitlich unbedenklich ist;
- c. Unterlagen zur Analytik beigebracht werden;
- d. die Konsumentinnen und Konsumenten durch die Verwendung der Zusatzstoffe nicht irreführt werden.

Art. 3 Übertragene Zusatzstoffe und Übertragung

¹ Übertragene Zusatzstoffe sind Zusatzstoffe aus den Zutaten eines zusammengesetzten Lebensmittels.

² Die Übertragung ist unter folgenden Bedingungen zulässig (Prinzip des «carry-over»):

- a. Der Zusatzstoff muss in der verwendeten Zutat zulässig sein.
- b. Seine Menge darf im Endprodukt nicht grösser sein, als es der zulässigen Höchstmenge für den Anteil der Zutat entspricht, die für das Endprodukt verwendet wurde.

³ Absatz 2 findet keine Anwendung auf Nahrung, die für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt ist.

Art. 4 Zusatzstoffpräparate

¹ Zusatzstoffe können in Form von Präparaten, d. h. mit Trägerstoffen und Trägerlösungsmitteln, angewendet werden.

² Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel sind Stoffe, die:

- a. verwendet werden, um einen Zusatzstoff zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf andere Weise physikalisch zu modifizieren und damit seine Handhabung, seinen Einsatz oder seine Verwendung zu erleichtern;
- b. die technologische Funktion des Zusatzstoffes nicht verändern;
- c. selbst keine technologische oder sensorische Wirkung im Endprodukt hervorrufen; und
- d. die Zusammensetzung des Endproduktes nicht wesentlich verändern.

³ Zusatzstoffpräparate dürfen nur die in Anhang 5 aufgeführten Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel, unter Berücksichtigung der dort aufgeführten Verwendungsbeschränkungen, enthalten. Ausgenommen sind Präparate von Süßungsmitteln (Abs. 4) und Backpulver (Abs. 5).

⁴ Präparate von Süßungsmitteln, die als Pulver oder Tabletten in Verkehr gebracht werden (Tafelsüßen), dürfen neben den in Anhang 5 aufgelisteten Zusatzstoffen zusätzlich Füllstoffe (z. B. Dextrine) enthalten; als Tabletten dürfen sie zusätzlich Lactose enthalten. Präparate, die als wässrige Lösungen in Verkehr gebracht werden, dürfen bis zu einer Höchstmenge von 1 g pro Liter mit Sorbaten (E 200-203), Benzoaten (E 210-213) oder p-Hydroxybenzoaten (E 214-219) konserviert sein.

⁵ Präparate von Backtriebmitteln (Backpulver) dürfen als Trägerstoffe Mehl und Stärke in Pulverform enthalten. Die für 1 kg Mehl bestimmte Menge Backpulver soll wenigstens 1500 cm³ wirksame Kohlensäure entwickeln und darf nicht mehr als 3 g überschüssiges Natriumhydrogencarbonat enthalten. 100 g Backpulver müssen mindestens 4500 cm³ wirksame Kohlensäure entwickeln.

Art. 5 Reinheitsanforderungen

¹ Zusatzstoffe dürfen keinen gesundheitsgefährdenden Gehalt an organischen und anorganischen Verbindungen, insbesondere Schwermetallen, aufweisen.

² Das Bundesamt bezeichnet die technischen Normen, welche geeignet sind, die Reinheitsanforderungen nach Absatz 1 zu konkretisieren. Sie werden mit Titel sowie Fundstelle oder Bezugsquelle im Bundesblatt veröffentlicht.

Art. 6 Gattungen von Zusatzstoffen und ihre Deklaration bei vorverpackten Lebensmitteln

¹ Zusatzstoffe müssen, entsprechend ihrer Wirkung im betreffenden Lebensmittel, einer der in Anhang 6 aufgeführten Gattungen zugeordnet werden.

² Sie müssen bei vorverpackten Lebensmitteln im Verzeichnis der Zutaten (Art. 28 LMV) mit dem Namen der Gattung, gefolgt von der Einzelbezeichnung oder der E-Nummer, aufgeführt werden.

³ Bei der Deklaration gelten folgende Vorschriften:

- a. Hat ein Zusatzstoff die Funktion von mehreren Gattungen, so ist diejenige Gattung anzugeben, die der Zusatzstoff auf Grund seiner hauptsächlichsten Wirkung im betreffenden Lebensmittel ausübt.
- b. Zusatzstoffe, die keiner Gattung zugeordnet werden können, sind mit der Einzelbezeichnung oder der E-Nummer aufzuführen.
- c. Bei den modifizierten Stärken (E 1404, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1422, 1440, 1442, 1450, 1451) muss der Gattungsname («modifizierte Stärke») nicht mit der Einzelbezeichnung oder der E-Nummer ergänzt werden. Könnte die modifizierte Stärke Gluten enthalten, ist der Gattungsname mit der Angabe der spezifischen pflanzlichen Herkunft (z. B. «modifizierte Weizenstärke») zu ergänzen.
- d. Übertragene Zusatzstoffe (Art. 3) müssen nur deklariert werden, wenn sie im Endprodukt noch spezifisch wirksam sind. Immer zu deklarieren sind jedoch Zusatzstoffe in einer zusammengesetzten Zutat, wenn letztere unter ihrer Sachbezeichnung im Verzeichnis der Zutaten angegeben wird (Art. 30 Abs. 1 und 2 LMV), sowie Schwefeldioxid und Sulfite (E 220-224, 226-228) in einer Konzentration von 10 mg SO₂/kg und mehr. Artikel 30 Absatz 3 LMV gilt sinngemäss.
- e. Die in Zusatzstoffpräparaten mitverwendeten Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel sowie Zusatzstoffe, die als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, müssen nicht deklariert werden; ausgenommen sind Zutaten gemäss Artikel 28 Absatz 1^{bis} LMV sowie Schwefeldioxid und Sulfite (E 220-224, 226-228) in einer Konzentration von 10 mg SO₂/kg und mehr. Artikel 30 Absatz 3 LMV gilt sinngemäss.
- f. Packgase (Anhang 6 Ziff. 16) müssen nicht deklariert werden.
- g. Zuckeraustauschstoffe, die zu Süssungszwecken zugesetzt werden, können auch ohne Angabe der Gattungsbezeichnung «Süssungsmittel» deklariert werden.

⁴ Aromen müssen entweder mit dem Wort «Aroma» oder mit einer genaueren Bezeichnung oder einer Beschreibung des Aromas bezeichnet werden. Zusätzlich gilt:

- a. Das Wort «natürlich» oder synonyme Angaben dürfen zur Kennzeichnung von Aromen nur verwendet werden, wenn die aromatisierenden Bestandteile des Aromas ausschliesslich aus natürlichen Aromastoffen oder Aromaeextrakten (Anhang 6 Ziff. 24 a und d) bestehen.
- b. Bei Aromen, deren Bezeichnung einen Hinweis auf ein bestimmtes Lebensmittel oder einen bestimmten Aromaträger enthält, dürfen das Wort «natürlich» oder synonyme Angaben nur verwendet werden, wenn das Erzeugnis Buchstabe a entspricht und seine aromatisierenden Bestandteile ausschliesslich oder fast ausschliesslich aus dem betreffenden Lebensmittel oder Aromaträger isoliert wurden.

⁵ Artikel 7 und die Bemerkungen in der Anwendungsliste (Anhang 7) bleiben vorbehalten.

Art. 7 Besondere Bestimmungen für die Deklaration bei vorverpackten Lebensmitteln

¹ Lebensmittel, die Aspartam (E 951) enthalten, müssen den Hinweis «enthält eine Phenylalaninquelle» tragen.

² Lebensmittel, die zu Süssungszwecken ein oder mehrere Süssungsmittel enthalten, müssen den Hinweis «mit Süssungsmittel(n)» tragen. Auf Produkten, denen neben Süssungsmitteln auch Zucker oder andere Zuckerarten zugegeben wurden, muss der Hinweis z. B. «mit Zucker und Süssungsmittel(n)» angebracht werden.

³ Lebensmittel mit einem Gehalt an Zuckeraustauschstoffen (E 420, 421, 953, 965, 966 und 967) von mehr als 100 g pro Kilogramm oder Liter müssen den Hinweis «kann bei übermässigem Verzehr abführend wirken» tragen.

⁴ Bei Lebensmitteln, deren Haltbarkeit durch Packgase verlängert wurde, muss der Hinweis «unter Schutzatmosphäre verpackt» angegeben werden.

Art. 8 Deklaration von Zusatzstoffen oder Zusatzstoffpräparaten, die als solche an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden

¹ Werden Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate als solche an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben, so müssen auf der Packung oder der Etikette folgende Angaben angebracht werden:

- a. die Gattungsbezeichnung nach Anhang 6;
- b. der Verwendungszweck, die Gebrauchsanweisung und die Dosiervorschrift;
- c. die Bestandteile mit den festgelegten Bezeichnungen in mengenmässig absteigender Reihenfolge; für Zusatzstoffe sind die Einzelbezeichnungen und die E-Nummern zu verwenden;
- d. das Mindesthaltbarkeitsdatum (Art. 25 Abs. 1 LMV);
- e. der Name oder die Firma und die Adresse derjenigen Person, welche die Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate herstellt, importiert oder verkauft;
- f. das Warenlos;
- g. die Nettofüllmenge.

² Auf Packungen oder Etiketten von Süssungsmittelpräparaten (Tafelsüssen) müssen folgende Angaben stehen:

- a. die Sachbezeichnung «Süssungsmittel (Süssstoff, Tafelsüssstoff, Tafelsüsse) auf Grundlage von ...» gefolgt von der Einzelbezeichnung, z. B. «Saccharin»;
- b. die Süsskraft, bezogen auf Zucker (Saccharose), z. B. «eine Tablette entspricht der Süsskraft von einem Würfelzucker (4g)»;
- c. der Hinweis «enthält eine Phenylalaninquelle» bei Süssungsmittelpräparaten, die Aspartam enthalten;
- d. der Hinweis «kann bei übermässigem Verzehr abführend wirken» bei Süssungsmittelpräparaten, die Zuckeraustauschstoffe enthalten;

- e. die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben c–g; bei Süssungsmittelpräparaten in Tablettenform kann die Angabe der Nettofüllmenge durch die Anzahl Tabletten je Packungseinheit ersetzt werden.

Art. 9 Deklaration von Zusatzstoffen oder Zusatzstoffpräparaten, die nicht als solche an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden

¹ Werden Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate nicht als solche an die Konsumentinnen oder Konsumenten, sondern zur Weiterverarbeitung abgegeben, so müssen auf der Packung oder der Etikette folgende Angaben angebracht werden:

- a. der Hinweis «zur Verwendung in Lebensmitteln» oder ein Hinweis auf die beabsichtigte Verwendung in Lebensmitteln;
- b. gegebenenfalls besondere Anweisungen für die Lagerung und Verwendung;
- c. eine Gebrauchsanweisung, wenn der Zusatzstoff sonst nicht sachgemäss verwendet werden könnte;
- d. alle zur Einhaltung der Höchstmengenvorschriften für Zusatzstoffe und Zutaten in den Endprodukten notwendigen Angaben;
- e. die Angaben nach Artikel 8 Absatz 1 Buchstaben c–g; für Zusatzstoffe sind die Einzelbezeichnungen und die E-Nummern zu verwenden.

² Sofern auf der Verpackung oder dem Behältnis von Erzeugnissen nach Absatz 1 an gut sichtbarer Stelle die Angabe «für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, nicht für den Verkauf im Einzelhandel» steht, können die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben c und d sowie nach Artikel 8 Absatz 1 Buchstaben c und e auch auf den Begleitpapieren stehen.

Art. 10 Schlussbestimmungen

¹ Die Zusatzstoffverordnung vom 26. Juni 1995² wird aufgehoben.

² Lebensmittel dürfen noch bis zum 30. April 2004 nach bisherigem Recht hergestellt, importiert und gekennzeichnet werden. Sie dürfen darüber hinaus noch bis zum Ablauf des Haltbarkeitsdatums an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

³ Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2002 in Kraft.

27. März 2002

Eidgenössisches Departement des Innern:

Ruth Dreifuss

² AS 1995 3218, 1997 1481, 1998 530, 2000 351

Liste der zugelassenen Zusatzstoffe**a. Farbstoffe³⁾**

E 100	Kurkumin
E 101	Riboflavin, Riboflavin-5'-Phosphat
E 102	Tartrazin
E 104	Chinolingelb
E 110	Sunsetgelb FCF, Gelborange S
E 120	Cochenille, Karminsäure, Karmin
E 122	Azorubin, Carmoisin
E 123 ⁴⁾	Amaranth
E 124	Ponceau 4R, Cochenillerot A
E 127 ⁴⁾	Erythrosin
E 128 ⁴⁾	Rot 2G
E 129	Allurarot AC
E 131	Patentblau V
E 132	Indigotin, Indigokarmin
E 133	Brillantblau FCF
E 140	Chlorophylle, Chlorophylline
E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline
E 142	Grün S
E 150a	Einfache Zuckerkulör
E 150b	Sulfitaugen-Zuckerkulör
E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör
E 151	Brillantschwarz BN, Schwarz PN
E 153	Pflanzkohle
E 154 ⁴⁾	Braun FK
E 155	Braun HT
E 160a	Gemischte Carotine, Beta-Carotin
E 160b ⁴⁾	Annatto, Bixin, Norbixin
E 160c	Paprikaextrakt, Capsanthin, Capsorubin
E 160d	Lycopin
E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)
E 160f	Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30) Ethylester
E 161b	Lutein
E 161g ⁴⁾	Canthaxanthin
E 162	Beetenrot, Betanin
E 163	Anthocyane
E 170	Calciumcarbonat
E 171	Titandioxid
E 172	Eisenoxide und -hydroxide
E 173 ⁴⁾	Aluminium

E.174	Silber
E 175	Gold
E 180 ⁴⁾	Litholrubin BK

- 3) zugelassen sind ebenfalls die Aluminiumlacke, die durch Härten von Farbstoffen mit Aluminiumhydroxid unter wässrigen Bedingungen entstehen
- 4) dürfen nicht direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

b. Konservierungs- und Antioxidationsmittel⁵⁾

E 200	Sorbinsäure
E 202	Kaliumsorbat
E 203	Calciumsorbat
E 210	Benzoessäure
E 211	Natriumbenzoat
E 212	Kaliumbenzoat
E 213	Calciumbenzoat
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat
E 215	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat
E 216	Propyl-p-hydroxybenzoat
E 217	Natriumpropyl-p-hydroxybenzoat
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat
E 219	Natriummethyl-p-hydroxybenzoat
E 220	Schwefeldioxid
E 221	Natriumsulfit
E 222	Natriumhydrogensulfit
E 223	Natriummetabisulfit
E 224	Kaliummetabisulfit
E 226	Calciumsulfit
E 227	Calciumhydrogensulfit
E 228	Kaliumhydrogensulfit
E 230	Biphenyl (Diphenyl)
E 231	Orthophenylphenol
E 232	Natriumorthophenylphenolat
E 234	Nisin
E 235	Natamycin
E 236	Ameisensäure
E 237	Natriumformiat
E 238	Calciumformiat
E 239	Hexamethylentetramin
E 242	Dimethyldicarbonat
E 249 ⁶⁾	Kaliumnitrit
E 250 ⁶⁾	Natriumnitrit
E 251	Natriumnitrat
E 252	Kaliumnitrat
E 280	Propionsäure
E 281	Natriumpropionat
E 282	Calciumpropionat

E 283	Kaliumpropionat
E 284	Borsäure
E 285	Natriumtetraborat (Borax)
E 310	Propylgallat
E 311	Octylgallat
E 312	Dodecylgallat
E 315	Erythorbinsäure
E 316	Natriumerythorbat
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)
E 1105	Lysozym
-- -----	Ethanol

- 5) ohne die in Anhang 3 allgemein zugelassenen Antioxidationsmittel
 6) darf nur in Form des Nitritpökelsalzes (d. h. der homogenen Mischung aus Speisesalz und höchstens 0,6 Massenprozent Kalium- oder Natriumnitrit) angewendet werden

c. Süßungsmittel (Süßstoffe)

1. nicht kalorige Süßungsmittel

E 950 ⁷⁾	Acesulfam K
E 951 ⁷⁾	Aspartam
E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Natrium- und Calciumsalze (Cyclamat)
E 954	Saccharin und seine Natrium-, Kalium- und Calciumsalze
E 957 ⁷⁾	Thaumatococcus
E 959 ⁷⁾	Neohesperidin DC

2. kalorige Süßungsmittel (Zuckeraustauschstoffe, Polyole)

E 420 ⁷⁾	Sorbit, Sorbitsirup
E 421 ⁷⁾	Mannit
E 953 ⁷⁾	Isomalt
E 965 ⁷⁾	Maltit, Maltitsirup
E 966 ⁷⁾	Lactit
E 967 ⁷⁾	Xylit

- 7) auch zu andern als zu Süßungszwecken zugelassen

d. übrige Zusatzstoffe

E 170	Calciumcarbonate (Calciumcarbonat, Calciumhydrogencarbonat)
E 260	Essigsäure
E 261	Kaliumacetat
E 262	Natriumacetate (Natriumacetat, Natriumdiacetat)
E 263	Calciumacetat
E 270	Milchsäure
E 290	Kohlendioxid
E 296	Apfelsäure

E 297	Fumarsäure
E 300	Ascorbinsäure
E 301	Natriumascorbat
E 302	Calciumascorbat
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure (Ascorbylpalmitat, Ascorbylstearat)
E 306	Stark tocopherolhaltiger Extrakt
E 307	Alpha-tocopherol
E 308	Gamma-tocopherol
E 309	Delta-tocopherol
E 322	Lecithin
E 325	Natriumlactat
E 326	Kaliumlactat
E 327	Calciumlactat
E 330	Citronensäure
E 331	Natriumcitrate (Mononatrium-, Dinatrium-, Trinatriumcitrat)
E 332	Kaliumcitrate (Monokalium-, Trikaliumcitrat)
E 333	Calciumcitrate (Monocalcium-, Dicalcium-, Tricalciumcitrat)
E 334	Weinsäure (L(+)-)
E 335	Natriumtartrate (Mononatrium-, Dinatriumtartrat)
E 336	Kaliumtartrate (Monokalium-, Dikaliumtartrat)
E 337	Natriumkaliumtartrat
E 338	Orthophosphorsäure
E 339	Natriumphosphate (Mononatrium, Dinatrium-, Trinatriumphosphat)
E 340	Kaliumphosphate (Monokalium-, Dikalium-, Trikaliumphosphat)
E 341	Calciumphosphate (Monocalcium-, Dicalcium-, Tricalciumphosphat)
E 343	Magnesiumphosphate (Monomagnesium-, Dimagnesiumphosphat)
E 350	Natriummalate (Natrium-, Natriumhydrogenmalat)
E 351	Kaliummalat
E 352	Calciummalate (Calcium-, Calciumhydrogenmalat)
E 353	Metaweinsäure
E 354	Calciumtartrat
E 355	Adipinsäure
E 356	Natriumadipat
E 357	Kaliumadipat
E 363	Succinsäure
E 380	Triammoniumcitrat
E 385	Calciumdinatriumethylendiamintetraacetat (Calcium-dinatrium-EDTA)
E 400	Alginsäure
E 401	Natriumalginat
E 402	Kaliumalginat
E 403	Ammoniumalginat
E 404	Calciumalginat
E 405	Propylenglycolalginat
E 406	Agar-Agar
E 407	Carrageen

E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen
E 410	Johannisbrotkernmehl
E 412	Guarkernmehl
E 413	Traganth
E 414	Gummi arabicum
E 415	Xanthan
E 416	Karayagummi
E 417	Tarakernmehl
E 418	Gellan
E 422	Glycerin
E 425	Konjak (Konjakgummi, Konjak-Glucomannan)
E 432	Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorb 20)
E 433	Polyoxyethylen-sorbitan-monooleat (Polysorb 80)
E 434	Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorb 40)
E 435	Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorb 60)
E 436	Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorb 65)
E 440	Pektin, amidiertes Pektin
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren
E 444	Saccharoseacetatisobutyrat
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz
E 450	Diphosphate (Dinatrium-, Trinatrium-, Tetranatrium-, Dikalium-, Tetrakalium-, Dicalcium-, Calciumdihydrogendiphosphat)
E 451	Triphosphate (Pentanatrium-, Pentakaliumtriphosphat)
E 452	Polyphosphate (Natrium-, Kalium-, Natriumcalcium-, Calciumpolyphosphat)
E 459	Beta-Cyclodextrin
E 460	Cellulose (Mikrokristalline Cellulose, Cellulosepulver)
E 461	Methylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Ethylmethylcellulose
E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose
E 469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose
E 470a	Natrium-, Kalium-, und Calciumsalze von Speisefettsäuren
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren
E 474	Zuckerglyceride
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren

E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren
E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylat
E 483	Stearyltartrat
E 491	Sorbitanmonostearat
E 492	Sorbitantristearat
E 493	Sorbitanmonolaurat
E 494	Sorbitanmonooleat
E 495	Sorbitanmonopalmitat
E 500	Natriumcarbonate (Natrium-, Natriumhydrogen-, Natriumsesquicarbonat)
E 501	Kaliumcarbonate (Kalium-, Kaliumhydrogencarbonat)
E 503	Ammoniumcarbonate (Ammonium-, Ammoniumhydrogencarbonat)
E 504	Magnesiumcarbonate (Magnesium-, Magnesiumhydrogencarbonat)
E 507	Salzsäure
E 508	Kaliumchlorid
E 509	Calciumchlorid
E 511	Magnesiumchlorid
E 512	Zinn-II-chlorid
E 513	Schwefelsäure
E 514	Natriumsulfate (Natrium-, Natriumhydrogensulfat)
E 515	Kaliumsulfate (Kalium-, Kaliumhydrogensulfat)
E 516	Calciumsulfat
E 520	Aluminiumsulfat
E 521	Aluminiumnatriumsulfat
E 522	Aluminiumkaliumsulfat
E 523	Aluminiumammoniumsulfat
E 524	Natriumhydroxid
E 525	Kaliumhydroxid
E 526	Calciumhydroxid
E 527	Ammoniumhydroxid
E 528	Magnesiumhydroxid
E 529	Calciumoxid
E 530	Magnesiumoxid
E 535	Natriumferrocyanid
E 536	Kaliumferrocyanid
E 538	Calciumferrocyanid
E 541	Saures Natriumaluminiumphosphat
E 551	Siliciumdioxid
E 552	Calciumsilicat
E 553a	Magnesiumsilicat, Magnesiumtrisilicat
E 553b	Talkum
E 554	Natriumaluminiumsilicat
E 555	Kaliumaluminiumsilicat
E 556	Calciumaluminiumsilicat

E 559	Aluminiumsilicat (Kaolin)
E 570	Fettsäuren
E 574	Gluconsäure
E 575	Glucono-delta-lacton
E 576	Natriumgluconat
E 577	Kaliumgluconat
E 578	Calciumgluconat
E 579	Eisen-II-gluconat
E 585	Eisen-II-lactat
E 620	Glutaminsäure
E 621	Mononatriumglutamat
E 622	Monokaliumglutamat
E 623	Calciumdiglutamat
E 624	Monoammoniumglutamat
E 625	Magnesiumdiglutamat
E 626	Guanylsäure
E 627	Dinatriumguanylat
E 628	Dikaliumguanylat
E 629	Calciumguanylat
E 630	Inosinsäure
E 631	Dinatriuminosinat
E 632	Dikaliuminosinat
E 633	Calciuminosinat
E 634	Calcium 5`-ribonucleotid
E 635	Dinatrium 5`-ribonucleotid
E 640	Glycin und dessen Natriumsalze
E 650	Zinkacetat
E 900	Dimethylpolysiloxan
E 901	Bienenwachs, weiss und gelb
E 902	Candelillawachs
E 903	Carnaubawachs
E 904	Schellack
E 905	Mikrokristallines Wachs
E 912	Montansäureester
E 914	Polyethylenwachsoxide
E 920	L-Cystein
E 927b	Carbamid
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Stickstoff
E 942	Distickstoffmonoxid
E 948	Sauerstoff
E 949	Wasserstoff
E 999	Quillajaextrakt
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1201	Polyvinylpyrrolidon
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon

E 1404	Oxidierte Stärke
E 1410	Monostärkephosphat
E 1412	Distärkephosphat
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat
E 1420	Acetylierte Stärke
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat
E 1440	Hydroxypropylstärke
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke
E 1505	Triethylcitrat
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)

Anhang 2
(Art. 1 Abs. 2 und 5)

**Allgemein ohne Einschränkung in allen Lebensmitteln
zugelassene Zusatzstoffe**

E 290	Kohlendioxid
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Stickstoff
E 942	Distickstoffmonoxid
E 948	Sauerstoff
E 949	Wasserstoff

Anhang 3
(Art. 1 Abs. 3)**Allgemein zugelassene Zusatzstoffe, sofern für einzelne Lebensmittel in der Anwendungsliste (Anhang 7) nichts anderes festgelegt ist****a. gemäss GHP zugelassene Zusatzstoffe**

E 170	Calciumcarbonate
E 260	Essigsäure
E 261	Kaliumacetat
E 262	Natriumacetate
E 263	Calciumacetat
E 270	Milchsäure
E 296	Apfelsäure
E 300	Ascorbinsäure
E 301	Natriumascorbat
E 302	Calciumascorbat
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure
E 306	Stark tocopherolhaltiger Extrakt
E 307	Alpha-tocopherol
E 308	Gamma-tocopherol
E 309	Delta-tocopherol
E 322	Lecithin
E 325	Natriumlactat
E 326	Kaliumlactat
E 327	Calciumlactat
E 330	Citronensäure
E 331	Natriumcitrate
E 332	Kaliumcitrate
E 333	Calciumcitrate
E 334	Weinsäure (L(+)-)
E 335	Natriumtartrate
E 336	Kaliumtartrate
E 337	Natriumkaliumtartrat
E 350	Natriummalate
E 351	Kaliummalat
E 352	Calciummalate
E 354	Calciumtartrat
E 380	Triammoniumcitrat
E 400	Alginsäure
E 401	Natriumalginat
E 402	Kaliumalginat
E 403	Ammoniumalginat
E 404	Calciumalginat
E 406	Agar-Agar
E 407	Carrageen

E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen
E 410 *	Johannisbrotkernmehl
E 412 *	Guarkernmehl
E 413	Traganth
E 414	Gummi arabicum
E 415 *	Xanthan
E 417 *	Tarakernmehl
E 418	Gellan
E 420 **	Sorbit, Sorbitsirup
E 421 **	Mannit
E 422	Glycerin
E 440	Pektin, amidiertes Pektin
E 460	Cellulose
E 461	Methylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Ethylmethylcellulose
E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose
E 469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose
E 470a	Natrium-, Kalium-, und Calciumsalze von Speisefettsäuren
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472e	Mono und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 500	Natriumcarbonate
E 501	Kaliumcarbonate
E 503	Ammoniumcarbonate
E 504	Magnesiumcarbonate
E 507	Salzsäure
E 508	Kaliumchlorid
E 509	Calciumchlorid
E 511	Magnesiumchlorid
E 513	Schwefelsäure
E 514	Natriumsulfate
E 515	Kaliumsulfate
E 516	Calciumsulfat
E 524	Natriumhydroxid
E 525	Kaliumhydroxid
E 526	Calciumhydroxid
E 527	Ammoniumhydroxid
E 528	Magnesiumhydroxid

E 529	Calciumoxid
E 530	Magnesiumoxid
E 570	Fettsäuren
E 574	Gluconsäure
E 575	Glucono-delta-lacton
E 576	Natriumgluconat
E 577	Kaliumgluconat
E 578	Calciumgluconat
E 640	Glycin und dessen Natriumsalze
E 920 ***	L-Cystein
E 953 **	Isomalt
E 965 **	Maltit, Maltitsirup
E 966 **	Lactit
E 967 **	Xylit
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1404	Oxidierter Stärke
E 1410	Monostärkephosphat
E 1412	Distärkephosphat
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat
E 1420	Acetylierte Stärke
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat
E 1440	Hydroxypropylstärke
E 1442	Hydroxypropyl-distärkephosphat
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke

* zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel, die beim Verzehr rehydriert werden, nicht zugelassen

** in Getränken und als Süßungsmittel nicht zugelassen

*** darf nur als Mehlbehandlungsmittel verwendet werden

b. mit Mengengrenzung zugelassene Zusatzstoffe

E 425	Konjak] max. 10 g/kg, einzeln oder in Kombination
E 620	Glutaminsäure	
E 621	Mononatriumglutamat	
E 622	Monokaliumglutamat	
E 623	Calciumdiglutamat	
E 624	Monoammoniumglutamat	
E 625	Magnesiumdiglutamat	

E 626	Guanylsäure] max. 500 mg/kg, einzeln oder in Kombination
E 627	Dinatriumguanylat	
E 628	Dikaliumguanylat	
E 629	Calciumguanylat	
E 630	Inosinsäure	
E 631	Dinatriuminosinat	
E 632	Dikaliuminosinat	
E 633	Calciuminosinat	
E 634	Calcium 5'-ribonucleotid	
E 635	Dinatrium 5'-ribonucleotid	

Anhang 4
(Art. 1 Abs. 4 und 5)

**Allgemein in pulver- und tablettenförmigen Lebensmitteln
zugelassene Zusatzstoffe, sofern in der Anwendungsliste
(Anhang 7) nichts anderes festgelegt ist**

E 338	Orthophosphorsäure	nur in Lebensmittel in Pulverform: max. 10 g/kg
E 339	Natriumphosphate	
E 340	Kaliumphosphate	
E 341	Calciumphosphate	
E 343	Magnesiumphosphate	
E 450	Diphosphate	
E 451	Triphosphate	
E 452	Polyphosphate	
E 459	Beta-Cyclodextrin	nur in Lebensmitteln in Tablettenform: GHP
E 551	Siliciumdioxid	in Lebensmitteln in Pulverform: max. 10 g/kg in Lebensmitteln in Tabletten- form: GHP
E 552	Calciumsilicat	
E 553a	Magnesiumsilicat, Magnesium- trisilicat	
E 553b	Talkum	
E 554	Natriumaluminiumsilicat	
E 555	Kaliumaluminiumsilicat	
E 556	Caliumaluminiumsilicat	
E 559	Aluminiumsilicat (Kaolin)	

Anhang 5
(Art. 4 Abs. 3 und 5)

Zugelassene Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel in Zusatzstoffen

Nicht in diese Liste aufgenommen sind:

- Stoffe, die als Lebensmittel betrachtet werden;
- Stoffe, gemäss Artikel 1 Absatz 6;
- Stoffe, die primär als Säuerungsmittel oder Säureregulatoren fungieren, wie Citronensäure und Ammoniumhydroxid.

E-Nummer	Bezeichnung	Beschränkte Verwendung
-----	Polyethylen glykol 6000] Präparate von Süssungsmitteln (Tafel-süssen)
-----	Benzylalkohol	
-----	Ethylacetat] Aromen
-----	2-Propanol (Isopropanol)	
E 170	Calciumcarbonate	
E 263	Calciumacetat	
E 322	Lecithin] Farbstoffe; fettlösliche Antioxidationsmittel; Überzugmittel für Obst
E 331	Natriumcitrate	
E 332	Kaliumcitrate	
E 341	Calciumphosphate	
E 400-404	Alginsäure und ihre Natrium-, Kali-um-, Calcium- und Ammoniums Salze	
E 405	Propylenglycolalginat	
E 406	Agar-Agar	
E 407	Carrageen	
E 410	Johannisbrotkernmehl	
E 412	Guarkernmehl	
E 413	Traganth	
E 414	Gummi arabicum	
E 415	Xanthan	
E 420	Sorbit	
E 421	Mannit	
E 422	Glycerin	
E 425	Konjak	
E 432-436	Polysorbate (20, 40, 60, 65 und 80)] Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel; Überzugmittel für Obst; Schaumverhüter
E 440	Pektine	
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren] Antioxidationsmittel
E 459	Beta-Cyclodextrin	

E-Nummer	Bezeichnung	Beschränkte Verwendung
E 460	Cellulose	
E 461	Methylcellulose	
E 463	Hydroxypropylcellulose	
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	
E 465	Ethylmethylcellulose	
E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose	
E 468	Vernetzte Natriumcarboxymethyl- cellulose] Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüssen)
E 469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren] Überzugmittel für Obst; Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüssen) in Pulver
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefett- säuren	
E 471	Mono- und Diglyceride von Speise- fettsäuren] Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel; Überzugmittel für Obst; Präparate von Süßungs- mitteln (Tafelsüssen) in Tabletten
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren] Farbstoffe und fettlösliche Antioxi- dationsmittel
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	
E 475	Polyglycerinester von Speisefett- säuren	
E 491	Sorbitanmonostearat] Farbstoffe und Schaumverhüter Überzugmittel für Obst
E 492	Sorbitantristearat	
E 493	Sorbitanmonolaurat	
E 494	Sorbitanmonooleat	
E 495	Sorbitanmonopalmitat	
E 501	Kaliumcarbonate	
E 504	Magnesiumcarbonate	
E 508	Kaliumchlorid	
E 509	Calciumchlorid	
E 511	Magnesiumchlorid	
E 514	Natriumsulfate	
E 515	Kaliumsulfate	
E 516	Calciumsulfat	
E 517	Ammoniumsulfate	
E 551	Siliciumdioxid] Emulgatoren und Farbstoffe bis max. 5 %; Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüssen) in Pulver
E 552	Calciumsilicat	
E 553a	Magnesiumsilicat, Magnesiumtrisilicat] Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüssen) in Pulver

E-Nummer	Bezeichnung	Beschränkte Verwendung	
E 553 b	Talkum	Farbstoffe, bis max. 5%; Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüßen) in Pulver	
E 554	Natriumaluminiumsilicat		
E 555	Kaliumaluminiumsilicat		
E 556	Calciumaluminiumsilicat	Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüßen) in Pulver	
E 558	Bentonit		
E 559	Aluminiumsilicat (Kaolin)	Farbstoffe bis max. 5 %	
E 570	Fettsäuren	Farbstoffe, bis max. 5%; Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüßen), in Pulver	
E 577	Kaliumgluconat		
E 640	Glycin und dessen Natriumsalze		
E 641	L-Leucin	Überzugmittel für Obst	
E 900	Dimethylpolysiloxan	Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüßen) in Tabletten	
E 901	Bienenwachs		
E 953	Isomalt	Überzugmittel für Obst	
E 965	Maltit		
E 966	Lactit	Farbstoffe	
E 967	Xylit		
E 1200	Polydextrose		
E 1201	Polyvinylpyrrolidon		Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüßen) in Tabletten
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon		
E 1404	Oxidierter Stärke		Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüßen) in Tabletten
E 1410	Monostärkephosphat		
E 1412	Distärkephosphat		
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat		
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat		
E 1420	Acetylierte Stärke		
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat		
E 1440	Hydroxypropylstärke		
E 1442	Hydroxypropylstärkephosphat		
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat		
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke		
E 1505	Triethylcitrat		
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)		
E 1520	1,2-Propandiol (Propylenglycol)	Farbstoffe; Emulgatoren; Anti-oxidationsmittel; Enzyme; Aromen (max. 1g/kg Lebensmittel)	

Anhang 6
(Art. 6 Abs. 1 und 3 Bst. a, Art. 8 Abs. 1 Bst. a)

Gattungsbezeichnungen von Zusatzstoffen

1. «Konservierungsmittel/Konservierungsstoffe» sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen.
2. «Antioxidationsmittel/Antioxidantien» sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen der Oxidation, (z. B. Ranzigwerden von Fett, Farbveränderungen) schützen.
3. «Säuerungsmittel» sind Stoffe, die den Säuregrad eines Lebensmittels erhöhen und/oder diesem einen sauren Geschmack verleihen.
4. «Säureregulatoren» sind Stoffe, die den Säuregrad oder die Alkalität eines Lebensmittels verändern oder steuern.
5. «Trennmittel/Antiklumpmittel» sind Stoffe, die die Tendenz der einzelnen Partikel eines Lebensmittels, aneinander haften zu bleiben, herabsetzen.
6. «Schaumverhüter» sind Stoffe, die die Schaumbildung verhindern oder verringern.
7. «Füllstoffe» sind Stoffe, die einen Teil des Volumens eines Lebensmittels bilden, ohne nennenswert zu dessen Gehalt an verwertbarer Energie beizutragen.
8. «Emulgatoren» sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen (z. B. Öl, Wasser) in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten.
9. «Schmelzsalze» sind Stoffe, die in Käse enthaltene Proteine in eine dispergierte Form überführen und hierdurch eine homogene Verteilung von Fett und anderen Bestandteilen herbeiführen.
10. «Festigungsmittel» sind Stoffe, die dem Zellgewebe von Obst und Gemüse Festigkeit und Frische verleihen oder diese erhalten oder die zusammen mit einem Geliermittel ein Gel erzeugen oder festigen.
11. «Geschmackverstärker» sind Stoffe, die den Geschmack und/oder Geruch eines Lebensmittels verstärken.
12. «Geliermittel» sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine verfestigte Form geben.
13. «Überzugmittel» (einschliesslich Gleitmittel) sind Stoffe, die der Aussenoberfläche eines Lebensmittels ein glänzendes Aussehen oder einen Schutzüberzug verleihen.
14. «Feuchthaltemittel» sind Stoffe, die das Austrocknen von Lebensmitteln verhindern, indem sie die Auswirkungen einer Atmosphäre mit geringem Feuchtigkeitsgehalt ausgleichen, oder Stoffe, die die Auflösung eines Pulvers in einem wässrigen Medium fördern.

15. «Modifizierte Stärken» sind durch ein- oder mehrmalige chemische Behandlung aus essbaren Stärken gewonnene Stoffe. Die essbaren Stärken können einer physikalischen oder enzymatischen Behandlung unterzogen und durch Säure- oder Alkalibehandlung dünnkochend gemacht und gebleicht worden sein.
16. «Packgase» sind Gase ausser Luft, die vor oder nach dem Lebensmittel oder gleichzeitig mit diesem in das entsprechende Behältnis abgefüllt wurden.
17. «Treibgase» sind andere Gase als Luft, die ein Lebensmittel aus seinem Behältnis herauspressen.
18. «Backtriebmittel» sind Stoffe oder Kombinationen von Stoffen, die Gas freisetzen und dadurch das Volumen eines Teigs vergrössern.
19. «Stabilisatoren» sind Stoffe, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten. Sie enthalten sowohl Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten, als auch Stoffe, durch welche die vorhandene Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird.
20. «Verdickungsmittel» sind Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen.
21. «Mehlbehandlungsmittel» – ausser Emulgatoren – sind Stoffe, die dem Mehl oder Teig zugefügt werden, um dessen Backfähigkeit zu verbessern.
22. «Farbstoffe» sind Stoffe, die einem Lebensmittel Farbe geben oder die Farbe in einem Lebensmittel wiederherstellen. Zu den Farbstoffen gehören natürliche Bestandteile von Lebensmitteln sowie natürliche Ausgangsstoffe, die normalerweise weder als Lebensmittel noch als charakteristische Lebensmittelzutaten verwendet werden.
Nicht als Farbstoffe gelten:
 - a. Lebensmittel, getrocknet oder in konzentrierter Form, und aromatische Stoffe, die bei der Herstellung von Lebensmittelzubereitungen wegen ihrer aromatisierenden, geschmacklichen oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften beigegeben werden und eine färbende Nebenwirkung haben, wie Paprika, Kurkuma oder Safran;
 - b. Farbstoffe zum Färben von nicht zum Verzehr bestimmten Oberflächen von Lebensmitteln, wie Käseüberzüge und Wursthüllen.
23. «Süssungsmittel/Süssstoffe» sind Zusatzstoffe, die dazu verwendet werden, Lebensmitteln einen süssen Geschmack zu verleihen. Nicht kalorogene Süssungsmittel sind chemische Verbindungen ausserhalb der Gruppe der Kohlenhydrate, die eine wesentlich grössere Süsskraft als Saccharose aufweisen, jedoch im Verhältnis zu ihrer Süsskraft keinen oder nur einen sehr geringen Nährwert besitzen. Kalorigene Süssungsmittel oder Zuckeraustauschstoffe sind Stoffe (Polyole), die auf Grund ihrer mit Zucker ähnlichen Süsskraft und ihrer Masse als Ersatz von Zucker oder andern Zuckerarten dienen.

24. «Aromen» sind Stoffe, die in oder auf Lebensmitteln verwendet werden oder verwendet werden sollen, um ihnen einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen. Es werden unterschieden:
- a. *natürliche Aromastoffe* als definierte chemische Stoffe mit Aromaeigenschaften, die durch geeignete physikalische Verfahren (einschliesslich Destillation und Extraktion mit Lösungsmitteln) oder enzymatische bzw. mikrobiologische Verfahren aus Stoffen pflanzlichen oder tierischen Ursprungs gewonnen werden, die als solche verwendet oder mittels herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren (einschliesslich Trocknen, Rösten und Fermentierung) für den menschlichen Verzehr verarbeitet werden;
 - b. *naturidentisch Aromastoffe* als definierte chemische Stoffe mit Aromaeigenschaften, die durch chemische Synthese oder durch Isolierung mit chemischen Verfahren gewonnen werden, wobei ihre chemische Beschaffenheit mit einer Substanz identisch ist, die in einem Stoff pflanzlichen oder tierischen Ursprungs im Sinne von Buchstabe a natürlich vorkommt;
 - c. *künstliche Aromastoffe* als definierte chemische Stoffe mit Aromaeigenschaften, die durch chemische Synthese gewonnen werden, wobei jedoch ihre chemische Beschaffenheit nicht mit einer Substanz identisch ist, die in einem Stoff pflanzlichen oder tierischen Ursprungs im Sinne von Buchstabe a natürlich vorkommt;
 - d. *Aromaextrakte* als konzentrierte oder nichtkonzentrierte Erzeugnisse mit Aromaeigenschaften, die gemäss Buchstabe a gewonnen werden, jedoch nicht unter diesen Begriff fallen;
 - e. *Reaktionsaromen* als Erzeugnisse, die unter Beachtung der guten Herstellungspraxis (GHP) nach üblichen Verfahren aus einer Mischung von Ausgangserzeugnissen gewonnen werden, durch Erhitzen während höchstens 15 Minuten auf nicht über 180°C; die Ausgangserzeugnisse besitzen nicht unbedingt selbst Aromaeigenschaften; mindestens eines der Ausgangserzeugnisse enthält Stickstoff (Aminogruppe) und ein anderes ist Reduktionszucker;
 - f. *Raucharomen* als Zubereitungen aus Rauch, der bei den herkömmlichen Verfahren zum Räuchern von Lebensmitteln verwendet wird.

Anhang 7
(Art. 1 Abs. 1, 3-5 und Art. 6 Abs. 5)

Anwendungsliste

A. Erläuterungen und besondere Bestimmungen

1. Kolonne «Lebensmittel»

Die aufgeführten Lebensmittel entsprechen in ihrer Reihenfolge der Einteilung der LMV.
2. Kolonne «Zusatzstoffe»

Die Nummern der aufgeführten Zusatzstoffe entsprechen den E-Nummern. Die Einzelbezeichnungen können dem Anhang 1 entnommen werden.
3. Kolonne «Höchstmenge»

Soweit in der Kolonne «Bemerkungen» nicht anders angegeben, handelt es sich bei den Höchstmengen um Toleranzwerte im Sinne von Artikel 10 Absatz 3 Buchstabe a des Lebensmittelgesetzes vom 9. Oktober 1992⁸. Die angegebene Höchstmenge der zugelassenen Zusatzstoffe bezieht sich, sofern nicht anders vermerkt, auf die Lebensmittel in dem Zustand, in dem sie in den Verkehr gebracht werden. Sie schliesst sowohl direkt zugesetzte als auch übertragene Anteile ein, nicht aber natürlich vorhandene. Sie gilt in der Regel für den reinen Zusatzstoff im betreffenden Lebensmittel. Bezieht sich eine Höchstmenge ausnahmsweise nicht auf ein solches Lebensmittel, erfolgt eine entsprechende Angabe. Im Weiteren ist folgendes zu beachten:

 - a. Bei kombinierter Anwendung von Zusatzstoffen der gleichen Gattung mit nur einer angegebenen Höchstmenge ist, wenn nichts anderes festgelegt ist, diese Menge als Summe der einzelnen Zusatzstoffe zu verstehen.
 - b. Die angegebenen Höchstmengen beziehen sich auf die freien organischen Säuren, bei schwefliger Säure und Sulfiten auf Schwefeldioxid (SO₂), bei Phosphorsäure und Phosphaten auf Phosphorperoxyd (P₂O₅) und bei Nitriten und Nitraten auf Natriumnitrit. Für die zulässigen Salze gelten äquivalente Mengen.
 - c. «Gute Herstellungspraxis» (GHP) bedeutet, dass Art und Menge der betreffenden Zusatzstoffe gemäss Rezeptur für entsprechende Qualitätsprodukte gewählt werden dürfen, wie sie branchenüblich sind. Der Zusatz soll nicht grösser sein als die Menge, die zur Erzielung der gewünschten Wirkung erforderlich ist. Er darf den Verbraucher nicht irreführen.
 - d. In der Anwendungsliste sind die allgemein zugelassenen Zusatzstoffe gemäss Anhang 2 nicht erwähnt und diejenigen gemäss Anhang 3 nur, wenn sie nicht oder nur teilweise zugelassen sind.

B. In der Anwendungsliste verwendete Abkürzungen

Ca	=	Calcium
Erz.	=	Erzeugnisse
GHP	=	Gute Herstellungspraxis
natürl.	=	natürlich
nat. id.	=	naturidentisch
künstl.	=	künstlich
P	=	Phosphor
Prod.	=	Produkte
TS	=	Trockensubstanz
UHT	=	ultraheißerhitzt (Art. 13 LMV)

C. Anwendungsliste

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
1. Milch (Art. 38–48 LMV)			
Milch aller Fettgehaltsstufen UHT oder sterilisiert	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen	1 g/l	
2. Milchprodukte (Art. 49–81 LMV)			
ungereifter Käse	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 234 Nisin 338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate Zusatzstoffe nach Anhang 3: für Mozzarella sind nur folgende zugelassen: 260 Essigsäure 270 Milchsäure 330 Citronensäure 575 Glucono-delta-Lacton	1 g/kg 10 mg/kg 2 g/kg	für Mascarpone ohne Mozzarella
gereifter Käse	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 234 Nisin 235 Natamycin	1 g/kg GHP 1 g/kg GHP 12,5 mg/kg	für abgepackten und geschnittenen Käse zur Oberflächenbehandlung zur Oberflächenbehandlung zur Oberflächenbehandlung von extra-hartem, hartem oder halb-hartem Käse, unzulässig zur Behandlung von Schnittflächen

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	239 Hexamethylentetramin	25 mg/kg, Restmenge, als Formaldehyd berechnet	für Provolone-Käse
	251, 252, Natrium-, Kaliumnitrat	50 mg/kg, Höchstmenge zum Zeitpunkt der Abgabe an den Letztverbraucher; als NaNO ₃ ausgedrückt	für extra-harten, harten oder halbharten Käse
	280–283 Propionsäure und Propionate	GHP	zur Oberflächenbehandlung
	551–556, 559, Siliciumdioxid und Silicate	10 g/kg	für extra-harten, harten oder halbharten Käse in Scheiben oder gerieben
	1105 Lysozym	GHP	
	160a Carotine	GHP	
	160c Paprikaextrakt	GHP	für reifenden orangen, gelben und perlweissen Käse
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	15 mg/kg	
	120 Cochemille	125 mg/kg	für rot geäderten Käse
	163 Anthocyane	GHP	
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	20 mg/kg	für essbare Käserinde
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a–d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160c Paprikaextrakt		
	162 Betain		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	100 Kurkumin 104 Chinolingelb 120 Cochenille 131 Patentblau V 132 Indigotin 133 Brillantblau FCF 142 Grün S 160d Lycopin 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30) 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein	GHP	für essbare Käserinde
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen: 170 Calciumcarbonate 504 Magnesiumcarbonate 509 Calciumchlorid 575 Glucono-delta-Lacton 460 Cellulose	GHP	für Käse in Scheiben oder gerieben
Käseerzeugnisse	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	2 g/kg	für Schmelz- und Streichschmelzkäse
	234 Nisin	12,5 mg/kg	für Schmelz- und Streichschmelzkäse
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	30 g/kg	für Schmelz- und Streichschmelzkäse
	551–556, 559, Siliciumdioxid und Silicate	10 g/kg	für Schmelzkäse in Scheiben oder gerieben

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	160a Carotine 160c Paprikaextrakt 160b Annatto, Bixin, Norbixin	GHP GHP 15 mg/kg	für Schmelz- und Streichschmelzkäse
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a-d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betain 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	ohne Schmelz- und Streichschmelzkäse
	100 Kurkumin 104 Chinolingelb 120 Cochenille 131 Patentblau V 132 Indigotin 133 Brillantblau FCF 142 Grün S 160d Lycopin 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30) 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein	100 mg/kg	für Schmelzkäsezubereitung
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Raucharomen Reaktionsaromen	GHP	ohne Schmelzkäse und Fertig-Fondue

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Rahm	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	5 g/kg	
	473 Zuckerster von Speisefettsäuren 474 Zuckerglyceride	5g/kg	nicht für pasteurisierten Vollrahm
Butter (ausgenommen Half fett- und Dreiviertelfettbutter), Butterzubereitungen, Butterfraktionen	Zusatzstoffe nach Anhang 3: für pasteurisierten Rahm sind nur folgende zugelassen: 401 Natriumalginat 402 Kaliumalginat 407 Carrageen 466 Natriumcarboxymethylcellulose 471 Mono- u. Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	2 g/kg	für gesäuerte Butter
	160a Carotine	GHP	
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	für Butterzubereitungen
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: für Butterfraktionen nicht zugelassen; für Butter ist nur der folgende zugelassen: 500 Natriumcarbonate	GHP	für gesäuerte Butter
	310–312 Gallate 320 BHA	200 mg/kg * * nur proportional anwendbar, bezogen auf den Fettgehalt	für die gewerbliche Herst. von hitzbeh. Lebensmittel und für Produkte, die speziell zum Kochen oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensauce bestimmt sind
	321 BHT 900 Dimethylpolysiloxan	100 mg/kg * 10 mg/kg	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Milchstreichfett, Half fett- und Dreiviertelfettbutter Sauermilch nacherhitzt	100 Kurkumin	GHP	für Produkte, die speziell zum Kochen oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensauce bestimmt sind
	160a Carotine	GHP	
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	10 mg/kg	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen:		
	270 Milchsäure	GHP	
	300 Ascorbinsäure		
	304 Fettsäureester der Ascorbinsäure		
	306–309, Tocopherole		
	322 Lecithin	30 g/kg	
	330–333, Citronensäure und Citrate	GHP	
Gesäuerte Milch Buttermilch	471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	10 g/kg	für nicht hitzebehandelte Produkte
	472c Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	
	es sind die gleichen Zusatzstoffe zugelassen wie bei Streichfett		
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	1 g/kg	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: nur zugelassen, wenn sterilisiert		
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	300 mg/kg	
	210–213 Benzoesäure und Benzoate		
	297 Fumarsäure	4 g/kg	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	3 g/kg	
Sauermilch, gesäuerte Milch, Joghurt, Kefir, Buttermilch, je mit aromatisierenden Zutaten			für Produkte mit Früchten oder Fruchtgeschmack

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	355–357 Adipinsäure und Adipate	1 g/kg	für Produkte mit Früchten oder Fruchtgeschmack
	363 Bernsteinsäure	6 g/kg	
	416 Karayagummi	6 g/kg	
	432–436, Polysorbate	3 g/kg	
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren	5 g/kg	
	474 Zuckerglyceride		
	475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren	2 g/kg	
	477 Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5 g/kg	
	481 Natriumstearyl-2-Lactylat	5 g/kg	
	482 Calciumstearyl-2-lactylat		
	483 Stearyltartrat	5 g/kg	
	491–495, Sorbitanester	5 g/kg	
	950 Acesulfam-K	5 mg/kg	nur als Geschmacksverstärker
	951 Aspartam	5 mg/kg	
	957 Thaumatin	5 mg/kg	
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	10 mg/kg	
	101 Riboflavine		GHP
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a–d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160c Paprikaextrakt		
	162 Betanin		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	120 Cochenille 131 Patentblau V 132 Indigotin 133 Brillantblau FCF 142 Grün S 160d Lycopin 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30) 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethyylester 161b Lutein	GHP	für essbare Käserinde
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen: 260 Essigsäure 270 Milchsäure 330 Citronensäure 575 Glucono-delta-Lacton	GHP	
Konzentrierte Milch aller Fettgehaltsstufen	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	1,5 g/kg	mehr als 28 % Trockenmasse
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	1 g/kg	unter 28 % Trockenmasse
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende: zugelassen: 300 Ascorbinsäure 301 Natriumascorbat 304 Fettsäureester der Ascorbinsäure 322 Lecithin 331 Natriumcitrate 332 Kaliumcitrate 407 Carrageen 500 Natriumhydrogencarbonat 501 Kaliumhydrogencarbonat 509 Calciumchlorid	GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Milchpulver aller Fettgehaltsstufen	310-312 Gallate 320 BHA	200 mg/kg, auf den Fettgehalt bezogen	für Verkaufsautomaten
	338-341, 343, 450-452, Phosphorsäure und Phosphate	2,5 g/kg	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen: 300 Ascorbinsäure 301 Natriumascorbat 304 Fettsäureester der Ascorbinsäure 322 Lecithin 331 Natriumcitrate 332 Kaliumcitrate 407 Carrageen 500 Natriumhydrogencarbonat 501 Kaliumhydrogencarbonat 509 Calciumchlorid	GHP	
Getränke auf Milch- und Milchproduktebasis	338-341, 343, 450-452, Phosphorsäure und Phosphate	2 g/l	für Getränke mit Schokolade oder Malz
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren 474 Zuckerglyceride	5 g/l	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a-d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betanin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat	GHP	ohne Getränke mit Schoko- lade

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Ethylmaltol Ethylvanillin	GHP GHP 50 mg/l 100 mg/l	
	3. Milch und Milchprodukte anderer Säugetierarten (Art. 82 LMV) Es sind die gleichen Zusatzstoffe zugelassen wie bei Kuhmilch und Produkte aus Kuhmilch. Ausnahme: in Butter aus Schafs- und Ziegenmilch sind keine Farbstoffe zugelassen.		
	5. Speiseöl, Speisefett (Art. 98–105 LMV) Tierische und pflanzliche Fette und Öle, ohne natives Öl	200 mg/kg * * nur proportional anwendbar; bezogen auf den Fettgehalt	für die gewerbliche Herst. von hitzebeh. Lebensmitteln und für Bratöl und -fett (ohne Oliventresteröl) und für Fischöl, Schweine-, Kinder-, Geflügel- und Schaffett
	321 BHT 900 Dimethylpolysiloxan	100 mg/kg * 10 mg/kg	für Produkte, die speziell zum Kochen oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensaucen bestimmt sind, ohne Olivenöl
	100 Kurkumin 160a Carotine 160b Annatto, Bixin, Norbixin Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP GHP 10 mg/kg GHP	für Fette für aromatisierte Öle und Fette

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen: 270 Milchsäure 300 Ascorbinsäure	<input type="checkbox"/> GHP	<input type="checkbox"/> für Produkte, die speziell zum Kochen oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensauce bestimmt sind, ohne Olivenöl
	304 Fettsäureester der Ascorbinsäure 306-309, Tocopherole 322 Lecithin 330-333, Citronensäure und Citrate 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren 307 Alpha-tocopherol	GHP GHP 30 g/l GHP 10 g/l 200 mg/l	<input type="checkbox"/> ohne Olivenöl und Oliven-tresteröl <input type="checkbox"/> für raffiniertes Olivenöl inkl. Oliventresteröl
	472c Zitronensäureester von Mono-und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	<input type="checkbox"/> für Produkte, die speziell zum Kochen oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensaucen bestimmt sind, ohne Olivenöl
6. Margarine, Minarine, Streichfett (Art. 106–109 LMIV)			
Margarine aller Fettgehaltsstufen, Minarine, Streichfett	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	<input type="checkbox"/> bei Fettgehalt von 60 % oder mehr
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	2 g/kg	<input type="checkbox"/> bei Fettgehalt von weniger als 60 %
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	<input type="checkbox"/> 5 g/kg	für Streichfett
	385 Calciumdinatrium-EDTA	100 mg/kg	<input type="checkbox"/> bei Fettgehalt von höchstens 41 %

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	405 Propylenglycolalginat	3 g/kg	
	432–436, Polysorbate	10 g/kg	
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren	10 g/kg	bei Produkten, die speziell zum Backen bestimmt sind
	474 Zuckerglyceride		
	475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5 g/kg	
	476 Polyglycerin-Polycinoleat	4 g/kg	bei Fettgehalt von höchstens 41 %
	477 Propylenglycolester von Speisefettsäuren	10 g/kg	
	479b Thermoox. Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	5 g/kg	bei Produkten, die speziell zum Braten bestimmt sind
	481 Natriumstearoyl-2-lactylat	10 g/kg	
	482 Calciumstearoyl-2-lactylat		
	491–495, Sorbitanester	10 g/kg	
	959 Neohesperidin DC	5 mg/kg	als Geschmacksverstärker
	100 Kurkumin	GHP	
	160a Carotine	GHP	
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	10 mg/kg	
	Aromaextrakte	GHP	
	natürl. Aromastoffe	GHP	
	nat.id. Aromastoffe	GHP	
7. Mayonnaise, Salatsauce (Art. 114–117 LMV)			
	Mayonnaise, Salatmayonnaise, Salatsauce	2 g/kg	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	bei Fettgehalt von weniger als 60 %; bei Komb. Anwendung darf Summe der beiden Stoffe 2 g/kg nicht überschreiten
	210–213 Benzoesäure und Benzoate		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate	1 g/kg 0,5 g/kg	bei Fettgehalt von 60 % oder mehr: bei komb. Anwendung darf Summe der beiden Stoffe 1 g/kg nicht überschreiten
	310–312 Gallate 320 BHA	200 mg/kg, auf den Fettgehalt bezogen	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	5 g/kg	
	385 Calciumnatrium-EDTA 405 Propylenglycolalginat 416 Karayagummi 432–436, Polysorbate	75 mg/kg 8 g/kg 10 g/kg 5 g/kg	
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren 474 Zuckerglyceride	10 g/kg	
	476 Polyglycerin-Polyricinoleat 491–495, Sorbitanester	4 g/kg 5 g/kg	für Salatsaucen
	420 Sorbit 421 Mannit 953 Isomalt 965 Maltit 966 Lactit 967 Xylit	GHP	
	950 Acesulfam K 951 Aspartam 954 Saccharin und seine Salze 959 Neohesperidin DC	350 mg/kg 350 mg/kg 160 mg/kg 50 mg/kg	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	150a–d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betanin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titanoxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	
	100 Kurkumin 102 Tartrazin 104 Chinolingelb 110 Sunsetgelb FCF 120 Cochemille 122 Azorubin 124 Ponceau 4R 129 Allurarot AC 131 Patentblau V 132 Indigotin 133 Brillantblau FCF 142 Grün S 151 Schwarz PN 155 Braun HT 160d Lycopin 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30) 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein	500 mg/kg	
	Aromaeextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Raucharomen Reaktionsaromen	GHP	für Salatsauce

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
8. Fleisch, Fleischerzeugnisse (Art. 118–125 LMV) Fleisch	129 Allurarot AC 133 Brillantblau FCF 155 Braun HT	GHP	zur Kennzeichnung, Stempelung
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen 200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	für Füllungen von Ravioli und ähnlichen Produkten
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate 214–219 Parahydroxybenzoate 235 Natamycin	GHP	zur Oberflächenbehandlung von getrockneten Produkten
Fleischerzeugnisse	249, 250, Kalium-, Natriumnitrit	1 mg/dm ² Oberfläche, 5 mm unter der Oberfläche nicht nachweisbar	zur Oberflächenbehandlung von gepökelten und getrock- neten Würsten
	249, 250, Kalium-, Natriumnitrit	150 mg/kg als Zugabe (Richtwert); 50mg/kg als Restmenge bei Abgabe an den Letztverbraucher, ausgedrückt als NaNO ₂	für nicht hitzebehandelte, gepökelte und getrocknete Erzeugnisse
	249, 250, Kalium-, Natriumnitrit	150 mg/kg als Zugabe (Richtwert); 100 mg/kg als Restmenge bei Abgabe an den Letztverbraucher, ausgedrückt als NaNO ₂	für andere gepökelte Erzeug- nisse, Erzeugnisse in Dosen und foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras
	249, 250, Kalium-, Natriumnitrit	175 mg/kg als Restmenge bei Abgabe an den Letzt- verbraucher, ausgedrückt als NaNO ₂	für gepökelten Speck

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	251, 252, Natrium-, Kaliumnitrat	300 mg/kg als Zugabe (Richtwert); 250 mg/kg als Restmenge bei Abgabe an den Letztverbraucher, ausgedrückt als NaNO ₃	für gepökelte Erzeugnisse und Erzeugnisse in Dosen
	251, 252, Natrium-, Kaliumnitrat	50 mg/kg als Restmenge bei Abgabe an den Letztverbraucher, ausgedrückt als NaNO ₃	foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras
	310–312 Gallate 320 BHA	200 mg/kg, bezogen auf den Fettgehalt	für Trockenfleisch
	315, 316, Erythorbinsäure, Natriumerythorbat	500 mg/kg	für haltbar gemachte Erzeugnisse
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	5 g/kg	
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren 474 Zuckerglyceride	5 g/kg, bezogen auf den Fettgehalt	für hitzebehandelte Produkte
	481 Natriumstearoyl-2-lactylat 482 Calciumstearoyl-2-lactylat	4 g/kg	für Konserven, gehackt oder in Würfeln
	553b Talkum	GHP	zur Oberflächenbehandlung von Würsten
	959 Neohesperidin DC	5 mg/kg	als Geschmacksverstärker
	100 Kurkumin	20 mg/kg	
	120 Cochemille	100 mg/kg	
	150a–d, Zuckerkulör	GHP	für Wurst, Paté und Schlüssel-Pasteten
	160a Carotine	20 mg/kg	
	160c Paprikaextrakt,	10 mg/kg	
	162 Betanin	GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	120 Cochemille 128 Rot 2G 129 Allurarot AC 150a–d, Zackerkulöre	100 mg/kg 20 mg/kg 25 mg/kg GHP	für Hackfleisch mit einem pflanzlichen oder Getreideanteil von min. 4 %
	120 Cochemille 124 Ponceau 4R	200 mg/kg 250 mg/kg	Chorizo-Wurst, Salchichon
	Aromaextrakte * natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe * Raucharomen Reaktionsaromen **	GHP	* nur Gewürzaromen ** in Zubereitungen aus Hackfleisch und Soja
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: für vorverpackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch bzw. für foie gras, foie gras entier, und blocs de foie gras sind nur folgende zugelassen:		
	300 Ascorbinsäure 301 Natriumascorbat	GHP	foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras
	300–302, Ascorbinsäure und Ascorbate 330–333, Citronensäure und Citrate	GHP	für Zubereitungen aus frischem Hackfleisch, vorverpackt
Überzüge von Fleischerzeugnissen	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 214–219 Parahydroxybenzoate	1 g/kg	für Geleeüberzüge von gekochten, gepökelten oder getrockneten Produkten und Pasteten
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate 101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und	4 g/kg	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	Chlorophyllinen 150a-d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betain 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	
	100 Kurkumin 102 Tartrazin 104 Chinolingelb 110 Sunsetgelb FCF 120 Cochemille 122 Azorubin 124 Ponceau 4R 129 Allurarot AC 131 Patentblau V 132 Indigo 133 Brilliantblau FCF 142 Grün S 151 Schwarz PN 155 Braun HT 160d Lycopin 160e Beta- α -8'-Carotinal (C 30) 160f Beta- α -8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein	500 mg/kg	
Wursthäute, essbare	160b Annatto, Bixin, Norbixin 101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen	20 mg/kg	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	150a–d Zuckerkulör 153 Pflanzkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betanin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	
	100 Kurkumin 102 Tartrazin 104 Chinolingelb 110 Sunsetgelb FCF 120 Cochemille 122 Azorubin 124 Ponceau 4R 129 Allurarot AC 131 Patentblau V 132 Indigotin 133 Brillantblau FCF 142 Grün S 151 Schwarz PN 155 Braun HT 160d Lycopin 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30) 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein	GHP	
Fische, nicht verarbeitet, auch gefroren oder tiefgefroren	284, 285 Borsäure und Borax	4 g/kg, als Borsäure	für Störrogen (Kaviar)
	315, 316, Erythorbinsäure, Natriumerythorbat	1,5 g/kg	für gefrorene und tiefgefrorene Fische mit roter Haut

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	5 g/kg	für gefrorene und tiefgefrorene Filets von unverarbeitetem Fisch
	420 Sorbit 421 Mannit 953 Isomalt 965 Maltit 966 Lactit 967 Xylit	GHP	ausser als Stüssungsmittel für gefrorene und tiefgefrorene Fische
	123 Amaranth	30 mg/kg	für Fischrogen
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a–d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betanin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	für Fischrogen
	100 Kurkumin 102 Tartrazin 104 Chinolingelb 110 Sunsetgelb FCF 120 Cochemille 122 Azorubin 124 Ponceau 4R 129 Allurarot AC 131 Patentblau V	300 mg/kg	für Fischrogen

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	132 Indigotin 133 Brillantblau FCF 142 Grün S 151 Schwarz PN 155 Braun HT 160d Lycopin 160e Beta- α -apo-8'-Carotinal (C 30) 160f Beta- α -apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Raucharomen Reaktionsaromen	GHP	für Kaviar und Fischrogen
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen: 300–302, Ascorbinsäure und Ascorbate 330–333, Citronensäure und Citrate	GHP GHP	
Fischerzeugnisse, ausgenommen gesalzene und getrocknete Fische	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate 251, 252, Natrium-, Kaliumnitrat	2 g/kg	für Halbkonserven
	315, 316, Erythorbinsäure, Natriumerythorbat	200 mg/kg (Restmenge, einschließlich des aus Nitrat entstandenen Nitrits, ausgedrückt in NaNO ₂)	für eingelegte Heringe und Sprotten
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	1500 mg/kg 5 g/kg	für Konserven und Halbkonserven für Fischpaste

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	1 g/kg	für Surimi
	385 Calciumdinatrium-EDTA	75 mg/kg	für Konserven
	950 Acesulfam K	200 mg/kg	für saure Konserven,
	951 Aspartam	300 mg/kg	Halbkonserven und
	954 Saccharin und seine Salze	160 mg/kg	Marinaden
	959 Neohesperidin DC	30 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a–d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160c Paprikaextrakt		
	162 Betanin		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
	100 Kurkumin		
	102 Tartrazin		
	104 Chinolingelb		
	110 Sunsetgelb FCF		
	120 Cochenille		
	122 Azorubin		
	124 Ponceau 4R		
	129 Allurarot AC		
	131 Patentblau V		
	132 Indigotin		
	133 Brillantblau FCF		
	142 Grün S		
		GHP	für Fischpasten und Surimi
		100 mg/kg *	*für Fischpasten
		500 mg/kg **	**für Surimi

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Fische, gesalzen, getrocknet	151 Schwarz PN		
	155 Braun HT		
	160d Lycopin		
	160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)		
	160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester		
	161b Lutein		
	Aromaextrakte		
	natürl. Aromastoffe	GHP	
	nat.id. Aromastoffe		
	Raucharomen		
	Reaktionsaromen		
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	200 mg/kg	
	210–213 Benzoesäure und Benzozate		
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	200 mg/kg	für Dorschfische (Gadidae)
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	10 mg/kg	für Räucherfische
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a–d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
160a Carotine			
160c Paprikaextrakt			
162 Betain			
163 Anthocyane			
170 Calciumcarbonat			
171 Titandioxid			
172 Eisenoxide und -hydroxide			
100 Kurkumin	GHP		
102 Tartrazin			
104 Chinolingelb			

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
110 Sunsetgelb FCF 120 Cochenille 122 Azorubin 124 Ponceau 4R 129 Allurarot AC 131 Patentblau V 132 Indigotin 133 Brillantblau FCF 142 Grün S 151 Schwarz PN 155 Braun HT 160d Lycopin 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30) 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein	100 mg/kg	für Räucherfische	
Aromaeextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Raucharomen Reaktionsaromen	GHP		
Krebs- und Weichtiere, nicht verarbeitet, auch gefroren und tiefgefroren	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	150 mg/kg *	Krebstiere der Familien Penaeidae, Soleneridae, Aristeidae: - weniger als 80 Einheiten - zwischen 80 und 120 Einh. - mehr als 120 Einheiten nur wenn gefroren oder tiefgefroren
338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	* im essbaren Anteil	150 mg/kg * 200 mg/kg * 300 mg/kg * 5g/kg	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	385 Calciumdinatrium-EDTA	75 mg/kg	nur wenn gefroren oder tiefgefroren
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen: 300–302, Ascorbinsäure und Ascorbate 330–333, Citronensäure und Citrate	GHP	
	420 Sorbit 421 Mannit 953 Isomalt 965 Maltit 966 Lactit 967 Xylit	GHP	nur wenn gefroren oder tiefgefroren
Krebs- und Weichtierzeugnisse, ausgenommen gekochte Krebs- und Weichtiere	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	5 g/kg	nur wenn gefroren und in Pasten
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	1 g/kg	in Konserven
	385 Calciumdinatrium-EDTA	75 mg/kg	in Konserven
	950 Acesulfam K 951 Aspartam 954 Saccharin und seine Salze 959 Neohesperidin DC	200 mg/kg 300 mg/kg 160 mg/kg 30 mg/kg	für stisssaure Marinaden
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a-d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt	GHP	für Pasten

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	162 Betain 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide		
	100 Kurkumin 102 Tartrazin 104 Chinolingelb 110 Sunsetgelb FCF 120 Cochemille 122 Azorubin 124 Ponceau 4R 129 Allurarot AC 131 Patentblau V 132 Indigotin 133 Brillantblau FCF 142 Grün S 151 Schwarz PN 155 Braun HT 160d Lycopin 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30) 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein	100 mg/kg	für Pasten
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Raucharomen Reaktionsaromen	GHP	
Krebs- und Weichtiere, gekocht	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate	2 g/kg	für Garnelen
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate	6 g/kg	für Crangon crangon und Crangon vulgaris

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite 338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	50 mg/kg, im essbaren Teil 5 g/kg	nur wenn gefroren oder tiefgefroren
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a–d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betanin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	für Krebstiere
	100 Kurkumin 102 Tartrazin 104 Chinolingelb 110 Sunsetgelb FCF 120 Cochenille 122 Azorubin 124 Ponceau 4R 129 Allurarot AC 131 Patentblau V 132 Indigotin 133 Brillantblau FCF 142 Grün S 151 Schwarz PN 155 Braun HT 160d Lycopin 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	250 mg/kg	für Krebstiere

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Zubereitungen zum Panieren von Fleisch, Fleischzeugnissen und andern Lebensmitteln	160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester		
	161b Lutein		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Raucharomen Reaktionsaromen	GHP	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	2 g/kg	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	12 g/kg	
	900 Dimethylpolysiloxan	10 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a–d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160c Paprikaextrakt		
	162 Betanin		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
9. Fleischextrakt, Fleischbouillon und -consommée, Sulze, Speisegelatine (Art. 126-128 LMV) Fleischbouillon, Fleischconsommée	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	500 mg/l	für flüssige Produkte, ausgenommen als Konserven
	210–213 Benzoesäure und Benzoate		
	310–312 Gallate	200 mg/kg, auf den Fettgehalt bezogen	für trockene Produkte
	320 BHA		
	338-341, 343, 450-452, Phosphorsäure und Phosphate	3 g/kg	
	363 Bernsteinsäure	5 g/kg	
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren	2g/kg	
	474 Zuckerglyceride		
	900 Dimethylpolysiloxan	10 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlo- rophyllinen		
	150a–d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160c Paprikaextrakt		
	162 Betanin		
163 Anthocyane			
170 Calciumcarbonat			
171 Titandioxid			
172 Eisenoxide und -hydroxide			
Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Reaktionsaromen		GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Sulze	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate	1 g/kg 500 mg/kg	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a–d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betanin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	
Speisegeelatine	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/kg	
10. Würze, Bouillon, Suppe, Sauce (Art. 129-131 LMV)	310–312 Gallate 320 BHA		
	551–556, 559 Siliciumdioxid und Silicate	200 mg/kg, auf den Fettgehalt bezogen 30g/kg	
Würze, Streuwürze, Würzmischnungen	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a–d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betanin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat	GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Reaktionsaromen	GHP	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es gilt folgende Abweichung: 620–625; Glutaminsäure und Glutamate 626–629 Guanylsäure und Guanylate 630–633 Inosinsäure und Inosinate 634–635; Ribonucleotide	GHP	
Suppen und Bouillons	200, 202, 203; Sorbinsäure und Sorbate	500 mg/kg	für flüssige Produkte, aus- genommen als Konserven
	210–213 Benzoesäure und Benzoate	200 mg/kg, auf den Fett- gehalt bezogen	für trockene Produkte
	310–312 Gallate	3 g/kg	
	320 BHA		
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate		
	363 Bernsteinsäure	5 g/kg	
	432–436; Polysorbate	1 g/kg	
	473 Zuckererster von Speisefettsäuren	2 g/kg	für Suppen
	474 Zuckerglyceride		
	900 Dimethylpolysiloxan	10 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a–d Zuckerkulör		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betanin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide 100 Kurkumin 102 Tartrazin 104 Chinolingelb 110 Sunsetgelb FCF 120 Cochemille 122 Azorubin 124 Ponceau 4R 129 Allurarot AC 131 Patentblau V 132 Indigotin 133 Brillantblau FCF 142 Grün S 151 Schwarz PN 155 Braun HAT 160d Lycopin 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30) 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Reaktionsaromen	GHP	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	GHP	
Saucen, Sojasauce		2 g/kg	für emulgierte Saucen mit Fettgehalt unter 60 %
		50 mg/kg	für Suppen

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	für emulgierte Saucen mit Fettgehalt von 60 % und mehr
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate	1 g/kg	für nicht emulgierte Saucen
	310–312 Gallate 320 BHA	200 mg/kg, auf den Fettgehalt bezogen	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	5 g/kg	
	385 Calciumdinatrium-EDTA 405 Propylenglycolalginat 416 Karayagummi 432–436, Polysorbate	75 mg/kg 8 g/kg 10 g/kg 5 g/kg	für emulgierte Saucen
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren 474 Zuckerglyceride	10 g/kg	für emulgierte Saucen
	491–495, Sorbitanester	5 g/kg	für emulgierte Saucen
	420 Sorbit 421 Mannit 953 Isomalt 965 Maltit 966 Lactit 967 Xylit	GHP	
	950 Acesulfam K 951 Aspartam 954 Saccharin und seine Salze 959 Neohesperidin DC	350 mg/kg 350 mg/kg 160 mg/kg 50 mg/kg	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	150a–d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betanin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	ohne Sauce auf Tomatenbasis
	100 Kurkumin 102 Tartrazin 104 Chinolingelb 110 Sunsetgelb FCF 120 Cochemille 122 Azorubin 124 Ponceau 4R 129 Allurarot AC 131 Patentblau V 132 Indigotin 133 Brillantblau FCF 142 Grün S 151 Schwarz PN 155 Braun HT 160d Lycopin 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30) 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein Aromaeextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Reaktionsaromen	500 mg/kg	ohne Sauce auf Tomatenbasis
		GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
11. Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte (Art. 132–142 LMV)			
Gruppen	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	30 mg/kg	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen		
Mehl	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	20 g/kg	für backfertiges Mehl
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	2,5 g/kg	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es ist nur der folgende zugelassen: 920 L-Cystein	GHP	
Stärke	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/kg	ausser für Nahrung von Säuglingen und Kleinkindern
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	30 mg/kg	für Sago
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen		
Frühstücksgetreideprodukte	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	5 g/kg	
	481 Natriumstearoyl-2-lactylat 482 Calciumstearoyl-2-lactylat	5 g/kg	
	120 Cochenille 162 Betanin 163 Anthocyane	200 mg/kg	für mit Fruchtgeschmack aromatisierte Produkte
	150c Ammoniak-Zuckerulör 160a Carotine 160b Annatto, Bixin, Norbixin 160c Paprikaextrakt	GHP GHP 25 mg/kg GHP	für extrudierte, gepuffte oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Produkte

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a-d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betain 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Reaktionsaromen Raucharomen	GHP	ausgenommen extrudierte, gepuffte oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Produkte
Instantgetreide (Schnellkochgetreide)	481 Natriumstearoyl-2-lactylat 482 Calciumstearoyl-2-lactylat 553b Talkum	GHP 4 g/kg GHP	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen: 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren 472a Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
Polenta	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	GHP 200 mg/kg	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
12. Brot, Back- und Dauerbackwaren (Art. 143–147a LMV) Normalbrote, Spezialbrote	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	2 g/kg	für vorgebackene, vorverpackte Brote und für geschnittene, vorverpackte Brote
	Ethanol	12 g/kg	für Spezialbrote
	280–283, Propionsäure und Propionate	3 g/kg	für geschnittene, vorverpackte Brote
	280–283, Propionsäure und Propionate	2 g/kg	für vorgebackene, vorverpackte Brote
	280–283, Propionsäure und Propionate	1 g/kg	für vorverpackte Brote
	481 Natriumstearoyl-2-lactylat	3 g/kg	
	482 Calciumstearoyl-2-lactylat	4 g/kg	
	483 Stearyltartrat		
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: für Normalbrot sind nur folgende zugelassen:		
	260 Essigsäure	GHP	
	261–263 Acetate		
	270, 325–327, Milchsäure und Lactate		
300–302, Ascorbinsäure und Ascorbate			
304 Fettsäureester der Ascorbinsäure			
322 Lecithin			
471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren			
472a, d-f, Ester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren			
Backwaren, Feinbackwaren, Dauerbackwaren	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	2 g/kg	für vorgebackene, vorverpackte Backwaren

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	2 g/kg	für Feinbackwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/kg	für Hartbiskuits
	280–283, Propionsäure und Propionate	2 g/kg	für vorverpackte Feinbackwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65
	310–312 Gallate 320 BHA	200 mg/kg, bezogen auf den Fettgehalt	für Vormischungen für Feinbackwaren
	Ethanol	6 g/kg	
	297 Fumarsäure	2,5 g/kg *	
	355–357 Adipinsäure und Adipate	2 g/kg *	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	20 g/kg	
	405 Propylenglycolalginat	2 g/kg	
	405 Propylenglycolalginat	5 g/kg *	
	416 Karayagummi	5 g/kg *	
	432–436, Polysorbate	3 g/kg	
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren	10 g/kg	
	474 Zuckerglyceride		
	475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren	10 g/kg	für Feinbackwaren
	477 Propylenglycolester von Speise-fettsäuren	5 g/kg	*für Füllungen und Überzüge
	481 Natriumstearoyl-2-lactylat	5 g/kg	**für Glasuren und Überzüge
	482 Calciumstearoyl-2-lactylat		
	491–495, Sorbitanester	10 g/kg	
	491–495, Sorbitanester	5 g/kg **	
	483 Stearyltartrat	4 g/kg	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	541 Saures Natriumaluminiumphosphat	1 g/kg, als Aluminium berechnet	für Feinbackwaren
	901 Bienenwachs	GHP	als Überzugsmittel
	902 Candelillawachs		
	903 Carnaubawachs		
	904 Schellack		
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	10 mg/kg	für Feinbackwaren
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	20 mg/kg	für Überzüge und zur Dekoration
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a-d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160c Paprikaextrakt		
	162 Betanin		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
	100 Kurkumin		
	102 Tartrazin		
	104 Chinolingelb		
	110 Sunsetgelb FCF *		
	120 Cochenille		
	122 Azorubin *		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen		
Knabberzeugnisse	124 Ponceau 4R *	200 mg/kg.** *davon höchstens 50 mg/kg für diese Farbstoffe 500 mg/kg.**	**für Feinbackwaren ***für Überzüge und zur Dekoration von Feinbackwaren		
	129 Allurarot AC				
	131 Patentblau V				
	132 Indigotin				
	133 Brillantblau FCF				
	142 Grün S				
	151 Schwarz PN				
	155 Braun HT *				
	160d Lycopin				
	160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)				
	160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester				
	161b Lutein				
	173 Aluminium			GHP	für Überzüge und zur Dekoration von Feinback- waren
	174 Silber				
	175 Gold				
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe künstl. Aromastoffe Reaktionsaromen Raucharomen			GHP	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate			1 g/kg, davon max. 300 mg/kg PHB 50 mg/kg	für Erz. auf Getreide- oder Kartoffelbasis
	214–219 Parahydroxybenzoate (PHB)				
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite			200 mg/kg, auf den Fetge- halt bezogen	für Erz. auf Getreidebasis
	310–312 Gallate				
320 BHA	5 g/kg				
338–341, 343, 450–452 Phosphorsäure und Phos- phate	3 g/kg 5 g/kg	für Erz. auf Getreide- oder Kartoffelbasis			
405 Propylenglycolalginat					
416 Karayagummi					

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	481 Natriumstearoyl-2-lactylat 482 Calciumstearoyl-2-lactylat	5 g/kg	
	901 Bienenwachs 902 Candelillawachs 903 Carnaubawachs 904 Schellack	GHP	als Überzugsmittel
	950 Acesulfam K 951 Aspartam K 954 Saccharin und seine Salze 959 Neohesperidin DC	350 mg/kg 500 mg/kg 100 mg/kg 50 mg/kg	für vorverpackte, gesalzene, trockene, aromatisierte Erz. auf Basis von Stärke, Nüssen oder Haselnüssen
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	20 mg/kg	für gesalzene, trockene Produkte auf Basis von Kartoffeln, Getreide oder Stärke, extrudiert und expandiert
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	10 mg/kg	für gesalzene, trockene Produkte auf Basis von Kartoffeln, Getreide oder Stärke (ausgenommen extrudierte und expandierte Produkte) sowie gesalzene Produkte auf Basis von Nüssen oder Haselnüssen
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a-d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine	GHP	für gesalzene, trockene, auf Basis von Kartoffeln,

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	160c Paprikaextrakt		Getreide oder Stärke hergestellte Erz.
	162 Betanin		
	163 Anthocyane		für gesalzene trockene, auf Basis von Kartoffeln, Getreide oder Stärke hergestellte Erz. *für extrudierte und expandierte Erz.
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
	100 Kurkumin		
	102 Tatrazin		
	104 Chinolingelb		
	110 Sunsetgelb FCF		
	120 Cochemille		
	122 Azorubin		
	124 Ponceau 4R		
	129 Allurarot AC	100 mg/kg	
	131 Patentblau V	200 mg/kg *	
	132 Indigotin		
	133 Brillantblau FCF		
	142 Grün S		
	151 Schwarz PN		
	155 Braun HT		
	160d Lycopin		
	160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)		
	160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester		
	161b Lutein		
	Aromaextrakte		GHP
	natürl. Aromastoffe		
	nat.id. Aromastoffe		
	Reaktionsaromen Raucharomen		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Teige	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	0,6 g/kg	*darf im gebackenen Produkt nicht mehr nachweisbar sein
	Ethanol	15 g/kg *	
13. Backhefe (Art. 148-149 LMV) Backhefe	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen		
	491–495, Sorbitanester Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen	GHP	
14. Pudding, Crème (Art. 150-151 LMV) Puddings, Cremen	234 Nisin	3 mg/kg	für Griess- und Tapiokapudding und ähnliche Erzeugnisse
	297 Fumarsäure	4 g/kg	für geleeartige Produkte, Produkte mit Früchten oder Fruchtgeschmack und Produkte in Pulverform
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	3 g/kg	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	7 g/kg	für Produkte in Pulverform
	355–357 Adipinsäure und Adipate	6 g/kg	für geleeartige Produkte
	355–357 Adipinsäure und Adipate	1 g/kg	für Produkte mit Früchten oder Fruchtgeschmack und Produkte in Pulverform

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	363 Bernsteinsäure	6 g/kg	
	405 Propylenglycolalginat	5 g/kg	für Füllungen, Glasuren und Überzüge
	416 Karayagummi	6 g/kg	
	432–436, Polysorbate	3 g/kg	
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren	5 g/kg	
	474 Zuckerglyceride		
	475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren	2 g/kg	
	477 Propylenglycolester von Speise-fettsäuren	5 g/kg	
	481 Natriumstearoyl-2-Lactylat	5 g/kg	
	482 Calciumstearoyl-2-lactylt		
	483 Stearyltartrat	5 g/kg	
	491–495, Sorbitanester	5 g/kg	
	957 Thaumatin	5 mg/kg	
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	10 mg/kg	nur als Geschmacksverstärker
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a–d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160c Paprikaextrakt		
	162 Betain		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
		GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	100 Kurkumin 102 Tartrazin 104 Chinolingelb 110 Sunsetgelb FCF * 120 Cochemille 122 Azorubin * 124 Ponceau 4R * 129 Allurarot AC 131 Patentblau V 132 Indigotin 133 Brillantblau FCF 142 Grün S 151 Schwarz PN 155 Braun HT * 160d Lycopin 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30) 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein		150 mg/kg * davon höchstens 50 mg/kg für diese Farbstoffe
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe		GHP
	Ethylmaltol Ethylvanillin		200 mg/kg TS 400 mg/kg TS
15. Teigwaren (Art. 152–154 LMV) Teigwaren	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	2 g/kg	für Nudeln

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen								
Zusatzstoffe nach Anhang 3: für Teigwaren sind keine zugelassen und für frische Teigwaren nur folgende: 270 Milchsäure 300 Ascorbinsäure 301 Natriumascorbat 322 Lecithin 330 Citronensäure 334 Weinsäure 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren 575 Glucono-delta-Lacton	GHP]	für frische Teigwaren								
				200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg]	für getrocknete, konzentrierte, gefrorene oder tiefgefrorene Produkte				
				200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate	5 g/kg]		für Flüssigei (Eiweiss, Eigelb, Vollei) sowie gekochte und geschälte Eier			
				338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	10 g/kg]			für Flüssigei (Eiweiss, Eigelb, Vollei)		
				475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren	1 g/kg]				für Eiweiss	
				520-523, Aluminiumsulfate	30 mg/kg, als Aluminium berechnet]					für Eiweisspulver und Eiweiss pasteurisiert
				1505 Triethylcitrat	GHP]					

16. Eier, Eiprodukte (Art. 155–164 LMV)

Eiprodukte

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
17. Speziallebensmittel (Art. 165–184c LMV)			
Speziallebensmittel, allgemein, ohne die nachfolgend erwähnten Produkte	<p>Zusätzlich bzw. abweichend zu/von den in den normalen Lebensmitteln vergleichbarer Art zulässigen Zusatzstoffen (inkl. Zusatzstoffe nach Anhang 3) sind folgende erlaubt:</p> <p>338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate</p> <p>420 Sorbit 421 Mannit 953 Isomalt 965 Maltit 966 Lactit 967 Xylit</p> <p>101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a–d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betain 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide</p> <p>535, 536, 538, Ferrocyamide</p>	5 g/kg	
		GHP	
		GHP	
Speisesalzersatz	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen		20 mg/kg, als wasserfreies Kaliumferrocyanid berechnet

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Glutenfreie Lebensmittel	Zusätzlich zu den in den normalen Lebensmitteln vergleichbarer Art zulässigen Zusatzstoffen (inkl. Zusatzstoffe nach Anhang 3) sind folgende erlaubt:		
	410 Johannisbrotkermehl 412 Guarkeimmehl	GHP GHP	
Energieverminderte und -arme Lebensmittel	Zusätzlich bzw. abweichend zu/von den in den normalen Lebensmitteln vergleichbarer Art zulässigen Zusatzstoffen (inkl. Zusatzstoffe nach Anhang 3) sind folgende erlaubt:		
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate	1 g/kg, wobei Benzoesäure und Benzoate max. 500 mg/kg	für Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Brotaufstriche auf Fruchtbasis
	280–283, Propionsäure und Propionate	2 g/kg	für Brot
	420 Sorbit 421 Mannit 953 Isomalt 965 Maltit 966 Lactit 967 Xylit	GHP	
	950 Acesulfam K	1,2 g/kg	für Frühstücksgetreideprodukte mit über 15 % Fasern und min. 20% Kleie
		1 g/kg bzw. 1	für Konditoreiwaren auf Stärkekasis, Feinbackwaren, Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Brotaufstriche, Instant- und Fertiggetränke
		800 mg/kg	für Speiseeis

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
		500 mg/kg	für Konditoreiwaren auf Basis von Trockenfrüchten, Schokoladen, Zuckerwaren
		350 mg/kg	für Desserts, Zubereitungen auf Basis von Milch oder Milchprodukten, Obstkonserven, Obst- und Gemüsezubereitungen
		350 mg/l	für alkoholfreie Getränke auf Basis von Fruchtsaft, Milch, Milchprodukten oder aromatisiertem Wasser
		110 mg/l 25 mg/l	für Suppen für Bier
	951 Aspartam	2 g/kg bzw. l	für Konditoreiwaren, Schokoladen, Instant- und Fertiggeränke
		1,7 g/kg	für Feinbackwaren
		1 g/kg	für Desserts, Zubereitungen aus Milch oder Milchprodukten, Obstkonserven, Obst- und Gemüsezubereitungen, Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Brotaufstriche, Frühstücksgetreideprodukte mit über 15 % Fasern und min. 20 % Kleie, Zuckerwaren
		800 mg/kg	für Speiseeis

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
		600 mg/l	für alkoholfreie Getränke auf Basis von Fruchtsaft, Milch, Milchprodukten oder aromatisiertem Wasser
		110 mg/l	für Suppen
		25 mg/l	für Bier
		1,6 g/kg	für Feinbackwaren
	952 Cyclamat und seine Salze	1 g/kg bzw. 1	für Obstkonserven, Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Instant- und Fertiggetränke
		500 mg/kg	für Konditoreiwaren, Schokoladen, Brotaufstriche, Zuckerwaren
		400 mg/l	für alkoholfreie Getränke auf Basis von Fruchtsaft, Milch, Milchprodukten oder aromatisiertem Wasser
		250 mg/kg	für Desserts, Speiseeis, Zubereitungen aus Milch oder Milchprodukten, Obst- und Gemüsezubereitungen
	954 Saccharin und seine Salze	1 g/l	Instant- und Fertiggetränke
		500 mg/kg	für Konditoreiwaren auf Basis von Trockenfrüchten, Schokoladen, Zuckerwaren
		300 mg/kg	für Konditoreiwaren auf Stärkebasis

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
		200 mg/kg	für Obstkonserven, Obst- und Gemüsezubereitungen, Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Brotaufstriche
		170 mg/kg	für Feinbackwaren
		110 mg/l	für Suppen
		100 mg/kg	für Desserts, Zubereitungen auf Basis von Milch oder Milchprodukten, Speiseeis, Frühstücksgetreideprodukte mit über 15 % Fasern und min. 20 % Kleie
		80 mg/l	für alkoholfreie Getränke auf Basis von Fruchtsaft, Milch, Milchprodukten oder aromatisiertem Wasser
	957 Thaumatin	100 mg/l	Instant- und Fertiggetränke
		50 mg/kg	für Konditoreiwaren auf Basis von Trockenfrüchten, Schokoladen, Speiseeis, Zuckerwaren
	959 Neohesperidin DC	200 mg/l	Instant- und Fertiggetränke
		150 mg/kg	für Konditoreiwaren auf Stärkek basis, Feinbackwaren
		100 mg/kg	für Konditoreiwaren auf Basis von Trockenfrüchten, Schokoladen, Zuckerwaren

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
		50 mg/kg	für Desserts, Zubereitungen auf Basis von Milch oder Milchprodukten, Speiseeis, Obstkonserven, Obst- und Gemüsezubereitungen, Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Brotaufstriche, Frühstücksgetreideprodukte mit über 15 % Fasern und min. 20 % Kleie
		50 mg/l	für alkoholfreie Getränke auf Basis von Milch oder Milchprodukten, Suppen
		30 mg/l	für aromatisierte alkoholfreie Getränke auf Wasser- oder Fruchtsaftbasis
		10 mg/l	für Bier
Zuckerfreie Lebensmittel und Lebensmittel ohne Zuckerzusatz	Zusätzlich bzw. abweichend zu/von den in den normalen Lebensmitteln vergleichbarer Art zulässigen Zusatzstoffen (inkl. Zusatzstoffe nach Anhang 3) sind folgende erlaubt: 200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoessäure und Benzoate 200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 927b Carbamid 420 Sorbit 421 Mannit 953 Isomalt	1g/kg, wobei Benzoessäure und Benzoate max. 500 mg/kg 1g/kg 30 g/kg GHP	für Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Brot-aufstriche auf Fruchtbasis für Marzipan und Persipan für Kaugummi

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
965 Maltit 966 Lactit 967 Xylit	950 Acesulfam K	2,5 g/kg	für sehr kleine Zuckerwaren zur Erfrischung des Atems
		2 g/kg	für Kaugummi, Eistüten und -waffeln
		1,2 g/kg	für Frührüchsstücktreideprodukte mit über 15 % Fasern und min. 20 % Kleie
		1 g/kg bzw. l	für Konditoreiwaren auf Stärkebasis, Feinbackwaren, Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Brotaufstriche, Instant- und Fertiggetränke
		800 mg/kg	für Speiseeis
		500 mg/kg	für Zuckerwaren, Konditoreiwaren, Schokoladen
		350 mg/kg	für Desserts, Zubereitungen auf Basis von Milch oder Milchprodukten, Obstkonserven, Obst- und Gemüsezubereitungen,
		350 mg/l	für alkoholfreie Getränke auf Basis von Fruchtsaft, Milch, Milchprodukten oder aromatisiertem Wasser

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	951 Aspartam	6 g/kg 5,5 g/kg 2 g/kg bzw. 1	für sehr kleine Zuckerwaren zur Erfrischung des Atems für Kaugummi für Konditoreiwaren, Schokoladen, stark aromatisierte Rachenfrischungspastillen, Instant- und Fertigegetränke für Feinbackwaren
		1,7 g/kg 1 g/kg	für Desserts, Zubereitungen auf Basis von Milch oder Milchprodukten, Zuckerwaren, Obstkonserven, Obst- und Gemüsezubereitungen, Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Brotaufstriche, Frühstücksgetreideerzeugnisse mit über 15 % Fasern und min. 20 % Kleie
		800 mg/kg 600 mg/l	für Speiseeis für alkoholfreie Getränke auf Basis von Fruchtsaft, Milch, Milchprodukten oder aromatisiertem Wasser
	952 Cyclamat und seine Salze	2,5 g/kg 1,6 g/kg 1,5 g/kg	für sehr kleine Zuckerwaren zur Erfrischung des Atems für Feinbackwaren für Kaugummi

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
		1 g/kg bzw. l	für Obstkonserven, Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Instant- und Fertiggetränke
		500 mg/kg	für Zuckerwaren, Konditoreiwaren, Schokoladen, Brotaufstriche
		400 mg/l	für alkoholfreie Getränke auf Basis von Fruchtsaft, Milch, Milchprodukten oder aromatisiertem Wasser
		250 mg/kg	für Desserts, Zubereitungen auf Basis von Milch oder Milchprodukten, Speiseeis, Obst- und Gemüsezubereitungen
	954 Saccharin und seine Salze	3 g/kg	für sehr kleine Zuckerwaren zur Erfrischung des Atems
		1 g/l	für Instant- und Fertiggetränke
		1,2 g/kg 800 mg/kg	für Kaugummi für Eistüten und -waffeln
		500 mg/kg	für Zuckerwaren, Konditoreiwaren auf Basis von Trockenfrüchten, Schokoladen
		300 mg/kg	für Konditoreiwaren auf Stärkebasis
		200 mg/kg	für Obstkonserven, Obst- und Gemüsezubereitungen,

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
		170 mg/kg	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Brotaufstriche für Feinbackwaren
		100 mg/kg	für Desserts, Zubereitungen auf Basis von Milch oder Milchprodukten, Speiseeis, Frühstücksgetreideprodukte mit über 15% Fasern und min. 20% Kleie
		80 mg/l	für alkoholfreie Getränke auf Basis von Fruchtsaft, Milch, Milchprod. oder aromatisiertem Wasser
	957 Thaumatin	100 mg/l	Instant- und Fertiggetränke
		50 mg/kg	für Zuckerwaren, Kaugummi, Konditoreiwaren auf Basis von Trockenfrüchten, Schokoladen, Speiseeis
	959 Neohesperidin DC	400 mg/kg	für Kaugummi, sehr kleine Zuckerwaren zur Erfrischung des Atems
		200 mg/l	Instant- und Fertiggetränke
		150 mg/kg	für Konditoreiwaren auf Stärkek basis, Feinbackwaren
		100 mg/kg	für Zuckerwaren, Konditoreiwaren auf Basis von Trockenfrüchten, Schokoladen
		50 mg/kg	für Desserts, Zubereitungen

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
			auf Basis von Milch oder Milchprodukten, Speiseeis, Obstkonserven, Obst- und Gemüsezubereitungen, Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Brotaufstriche, Eistüten und -waffeln, Frühstücksgetreideprodukte mit über 15 % Fasern und min. 20 % Kleie
		50 mg/l	für alkoholfreie Getränke auf Basis von Milch oder Milchprodukten
		30 mg/l	für alkoholfreie, aromatisierte Getränke auf Wasser- oder Fruchtsaftbasis
Zur Gewichtskontrolle bestimmte Lebensmittel	Zusätzlich bzw. abweichend zu/von den in den normalen Lebensmitteln vergleichbarer Art zulässigen Zusatzstoffen (inkl. Zusatzstoffe nach Anhang 3) sind folgende erlaubt:		
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1,5 g/kg	
	210–213 Benzoesäure und Benzoate		
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	5 g/kg	
	405 Propylenglycolalginat	1,2 g/kg	
	432–436, Polysorbate	1 g/kg	
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren		
	474 Zuckerglyceride	5 g/kg	
	475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5 g/kg	
	477 Propylenglycolester von Speise-fettsäuren	1 g/kg	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	481 Natriumstearoyl-2-lactylat	2 g/kg	
	482 Calciumstearoyl-2-lactylat		
	491-495, Sorbitanester	5 g/kg	
	950 Acesulfam K	450 mg/kg	
	951 Aspartam	800 mg/kg	
	952 Cyclamat und seine Salze	400 mg/kg	
	954 Saccharin und seine Salze	240 mg/kg	
	959 Neohesperidin DC	100 mg/kg	
	420 Sorbit		
	421 Mannit		
	953 Isomalt		GHP
	965 Maltit		
	966 Lactit		
	967 Xylit		
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a-d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160c Paprikaextrakt		
	162 Betanin		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
	100 Kurkumin		
	102 Tartrazin		
	104 Chinolingelb		
	110 Sunsetgelb FCF		
	120 Cochemille		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	122 Azorubin	50 mg/kg	
	124 Ponceau 4R		
	129 Allurarot AC		
	131 Patentblau V		
	132 Indigotin		
	133 Brillantblau FCF		
	142 Grün S		
	151 Schwarz PN		
	155 Braun HT		
	160d Lycopin		
	160e Beta- α -8'-Carotinal (C 30)		
	160f Beta- α -8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester		
	161b Lutetin		

Säuglingsanfangs- und Folgenahrung, Getreidebeikost und übrige Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

Anmerkungen:

1. Die angegebenen Höchstmengen beziehen sich auf das genussfertige Lebensmittel, das nach den Anweisungen des Herstellers zubereitet wurde.
2. Die in Anhang 4 aufgeführten Zusatzstoffe unterliegen Einschränkungen.
3. Übertragene Zusatzstoffe (Art.3) sind nicht zulässig mit Ausnahme von:
 - a. Gummi arabicum (E 414) und Siliziumdioxid (E 551) aus Zutaten, die nicht mehr als 150 g/kg an E 414 oder nicht mehr als 10 g/kg an E 551 enthalten, sind zulässig; der Restgehalt an E 414 in dem genussfertigen Erzeugnis darf nicht mehr als 10 mg/kg betragen.
 - b. Mannit (E 421) ist zulässig, sofern dieser als Trägerstoff für Vitamin B₁₂ dient (Verhältnis Vitamin B₁₂ : Mannit nicht kleiner als 1 : 1000).
 - c. Natrium-L-Ascorbat (E 301) in den Umhüllungen von Zutaten mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren ist gemäss GHP zulässig; der Restgehalt von E 301 in dem genussfertigen Erzeugnis darf nicht mehr als 75 mg/l betragen.

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung	338 Phosphorsäure		betr. Phosphor gemäss den in Anhang 2 bzw. 4 LMV festgelegten Höchstmengen
	339 Natriumphosphate		1 g/l einzeln oder kombiniert und betr. Phosphor, Natrium und Kalium gemäss den in Anhang 2 bzw. 4 LMV festgelegten Höchstmengen
	340 Kaliumphosphate		
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren	120 mg/l ¹⁾	für Erzeugnisse mit hydrolysierten Eiweissen, Peptiden oder Aminosäuren 1) siehe unten
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen:		
	270 L-(+)-Milchsäure	GHP	
	304 Fettsäureester der Ascorbinsäure	10 mg/l	für Folgenahrung
	304 L-Ascorbylpalmitat	10 mg/l	
	306-309, Tocopherole	10 mg/l	
	330 Citronensäure	GHP	
	331 Natriumcitrate	2 g/l einzeln oder kombiniert und betr. Natrium und Kalium gemäss den in Anhang 2 bzw. 4 LMV festgelegten Höchstmengen	
	332 Kaliumcitrate	1 g/l ¹⁾	
	322 Lecithin	4 g/l ¹⁾	1) wird mehr als einer dieser Stoffe zugegeben, verringert sich der Anteil prozentual
	471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	7,5 g/l ¹⁾	für Erzeugnisse in Pulverform
	472c Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder	472c Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren	9 g/l ¹⁾	für flüssige Erzeugnisse, sofern sie teilw. hydrolysierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthalten und den in Anhang 5 LMV festgelegten Bedingungen entsprechen
	407 Carrageen	0,3 g/l ²⁾	für Folgenahrung
	410 Johannisbrotkernmehl	1 g/l ²⁾	2) wird mehr als einer dieser Stoffe zugegeben, verringert sich der Anteil prozentual
	412 Guarkernmehl	1 g/l ²⁾	für Anfangsnahrung, sofern Erzeugnis teilw. hydrolysiertes Eiweiss enthält und den in Anhang 5 LMV festgelegten Bedingungen entspricht
	412 Guarkernmehl	1 g/l	für gesäuerte Folgenahrung
	440 Pektine	5 g/l	
	Vanilleextrakt	GHP	
	Vanillin	GHP	
	338 Phosphorsäure	1 g/kg	zur pH-Korrektur
	339–341 Phosphate	1 g/kg	für Produkte auf Getreidebasis
341 Calciumphosphate	1 g/kg	für Desserts auf Früchtebasis	
450 Dinatriumdiphosphat	5 g/kg ^{*)}	für Kekse und Zwieback ^{*)} *) inkl. E 334-336, 354, I (+)-Weinsäure und –Tartrate und E 575 Glucono-delta-Lacton	
551 Siliciumdioxid	2 g/kg	für Trockenprodukte auf Getreidebasis	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen:		
	170 Calciumcarbonate	GHP	
	260–263, Essigsäure und Acetate	GHP	zur pH-Korrektur
	270, 325-327, L(+)-Milchsäure und -Lactate	GHP	
	296 L(+)-Apfelsäure	GHP	
	300–302, Ascorbinsäure und Ascorbate	300 mg/kg	für Getränke, Säfte und Produkte auf Obst- und Gemüsebasis
	300–302, Ascorbinsäure und Ascorbate	200 mg/kg	für fetthaltige Produkte auf Getreidebasis, einschliesslich Kekse und Zwieback
	304 Fettsäureester der Ascorbinsäure		
	306–309, Tocopherole	100 mg/kg	für fetthaltige Produkte auf Getreidebasis, einschliesslich Kekse und Zwieback, sowie andere fetthaltige Beikost
	322 Lecithin	10 g/kg	
	330–333, Citronensäure und Citrate	GHP	zur pH-Korrektur
	333 Calciumcitrate	GHP	für Erzeugnisse auf Basis von Früchten mit niedrigem Zuckergehalt
	334–336, 354, L(+)-Weinsäure und -Tartrate		
	575 Glucono-delta-Lacton	5 g/kg ^{*)}	für Kekse und Zwieback ^{*)} inkl. E. 450 Dinatrium-diphosphat
	400–402, 404, Alginsäure und Alginat	500 mg/kg	für Desserts und Puddings
	410 Johannisbrotkernmehl		
	412 Guarkernmehl	10 g/kg	allgemein

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	414 Gummi arabicum 415 Xanthan 440 Pektine	20 g/kg *	* für glutenfreie Produkte auf Getreidebasis
	471, 472a–c, Mono- und Diglyceride-, Ester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	5 g/kg	
	500, 501, 503, Carbonate	GHP	als Backtriebmittel
	507 Salzsäure 524–526, Hydroxide	GHP GHP	zur pH-Korrektur
	1404, Oxidierte Stärke 1410 Monostärkephosphat 1412–1414, Distärkephosphate 1420 Acetylierte Stärke 1422 Acetyliertes Distärkeadipat 1450 Stärkenatriumoctenylsuccinat 1451 acetylierte oxidierte Stärke	50 g/kg	
	Vamilleextrakt Vanillin	GHP GHP	
Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf	neben den Zusatzstoffen nach Anhang 3 sind zusätzlich diejenigen Zusatzstoffe des Anhangs 1 zugelassen, die entweder allgemein in Speziallebensmitteln oder in einem Normalprodukt (z. B. Limonade), mit dem das Nahrungsmittel vergleichbar ist, erlaubt sind.		
Malzextrakt haltige Nahrungsmittel	200, 202, 203 Sorbinsäure und Sorbate 101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a–d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle	3 g/l	für flüssige Produkte

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betain 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titanioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe natid. Aromastoffe Ethylvanillin	GHP	
Nahrungsergänzungen	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate 214–219 Parahydroxybenzoate	100 mg/kg	für flüssige Produkte
	310–312 Gallate 320 BHA 321 BHT	2 g/l	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate 405 Propylenglycolalginat	400 mg/kg	
	416 Karayagummi 432–436, Polysorbate 473 Zuckerester von Speisefettsäuren 474 Zuckerglyceride 475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren 491–495, Sorbitanester 551–556, 559, Siliciumdioxid und Silicate	GHP	
	901 Bienenwachs 902 Candelillawachs 903 Carnaubawachs 904 Schellack	GHP	als Überzugmittel

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	1201 Polyvinylpyrrolidon 1202 Polyvinylpolypyrrolidon	GHP	für Tabletten
	420 Sorbit 421 Mannit 953 Isomalt 965 Maltit 966 Lactit 967 Xylit	GHP	
	950 Acesulfam K	2 g/kg 500 mg/kg 350 mg/l	für Sirup oder Kautabletten für feste Produkte für flüssige Produkte
	951 Aspartam	5,5 g/kg 2 g/kg 600 mg/l	für Sirup oder Kautabletten für feste Produkte für flüssige Produkte
	952 Cyclamat und seine Salze	1,25 g/kg 500 mg/kg 400 mg/l	für Sirup oder Kautabletten für feste Produkte für flüssige Produkte
	954 Saccharin und seine Salze	1,2 g/kg 500 mg/kg 80 mg/l	für Sirup oder Kautabletten für feste Produkte für flüssige Produkte
	957 Thaumatin 959 Neohesperiidin DC	400 mg/kg 400 mg/kg 100 mg/kg 50 mg/l	für Sirup oder Kautabletten für Sirup oder Kautabletten für feste Produkte für flüssige Produkte
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a–d Zuckerkulör		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betanin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	
	100 Kurkumin 102 Tartrazin 104 Chinolingelb 110 Sunsetgelb FCF 120 Cochenille 122 Azorubin 124 Ponceau 4R 129 Allurarot AC 131 Patentblau V 132 Indigotin 133 Brillantblau FCF 142 Grün S 151 Schwarz PN 155 Braun HT 160d Lycopin 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30) 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein	* 100 mg/l ** 300 mg/kg	* für flüssige Produkte ** für feste Produkte
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Ethylvanillin	GHP 100 mg/kg	
Coffeinhaltige Spezialgetränke	es sind die gleichen Zusatzstoffe zugelassen wie bei Limonaden		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen	
18. Obst, Gemüse (Art. 185–196 LMV) Obst	230 Biphenyl, Diphenyl	70 mg/kg	zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten	
	231,232 Orthophenylphenol und Natriumorthophenolat	12 mg/kg, als Orthophenylphenol berechnet	zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten	
	445 Glycerinester aus Wurzelharz	50 mg/kg	zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten	
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren 474 Zuckerglyceride	GHP GHP	zur Oberflächenbehandlung	
	901 Bienenwachs 902 Candelillawachs 903 Carnaubawachs 904 Schellack	GHP	zur Oberflächenbehandlung von Äpfeln, Ananas, Birnen, Melonen, Pfirsich und Zitrusfrüchten	
	905 Mikrokristallines Wachs	GHP	zur Oberflächenbehandlung von Avocados, Mangos, Melonen, Papayas	
	912 Montansäureester 914 Polyethylenwachsoxidate	GHP	zur Oberflächenbehandlung von Ananas, Avocados, Mangos, Melonen, Papayas, Zitrusfrüchten	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen			
	Obst und Gemüse, roh, mehr oder weniger küchenfertig zubereitet (u.a.geschält, zerkleinert)	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	800 mg/kg 300 mg/kg	für Meerrettichpulpe für Pulpe von Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch
		220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/kg	für geschälte Kartoffeln

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Obst- und Gemüsezubereitungen (ausgenommen die nachfolgend genannten)	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen: 300–302, Ascorbinsäure und Ascorbate 330–333, Citronensäure und Citrate	GHP GHP	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	2 g/kg	für Kartoffelteig und vor- gebratene Kartoffeln
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	für Saucen auf Früchtebasis, Früchte-, Gemüsezubereitun- gen (ohne Konserven von Mark, Mousse, Kompott, Salaten und ähnlichen Produkten)
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoessäure und Benzoate	1 g/kg, wobei Benzoessäure und Benzoat max. 0,5 g/kg	für Zubereitungen auf Olivenbasis
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoessäure und Benzoate	1,5 g/kg	für Traiteursalate
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	800 mg/l	für Obstgeleiersaft und flüssiges Pektin zur Abgabe an den Endverbraucher
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	100 mg/kg	für verarbeitete Kartoffeln, Kartoffelteig und Pastetenfüllungen auf Früchtebasis
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/kg	für weiße Gemiseseorten

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	5 g/kg	für Kartoffelerzeugnisse (einschliesslich gefroren, tiefgefroren, gekühlt und getrocknet) sowie vorfrittierte Kartoffeln, gefroren oder tiefgefroren
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	4 g/kg	für Glasuren für Gemüseerzeugnisse
	405 Propylenglycolalginat	5 g/kg	
	950 Acesulfam K	350 mg/kg	
	951 Aspartam	350 mg/kg	
	954 Saccharin und seine Salze	160 mg/kg	
	959 Neohesperidin DC	50 mg/kg	für Traiteursalate
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: für gedünstetes Obst (Kompott) sind nur folgende zugelassen: 300–302, Ascorbinsäure und Ascorbate 330–333, Citronensäure und Citrate	GHP	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate	1 g/kg	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	100 mg/kg	
	481 Natriumstearoyl-2-lactylat 482 Calciumstearoyl-2-lactylat	2 g/kg	für Mostarda di Frutta
	520–523 Aluminiumsulfate	200 mg /kg, als Aluminium berechnet	
	127 Erythrosin	200 mg/kg	für Kirschen

Obst und Gemüse, kandiert, kristallisiert und glasiert

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a-d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betain 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide 100 Kurkumin 102 Tartrazin 104 Chinolingelb 110 Sunsetgelb FCF 120 Cochenille 122 Azorubin 124 Ponceau 4R 129 Allurarot AC 131 Patentblau V 132 Indigotin 133 Brillantblau FCF 142 Grün S 151 Schwarz PN 155 Braun HT 160d Lycopin 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30) 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein	GHP	200 mg/kg

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Obst- und Gemüsekonserven	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	250 mg/kg	für Zitronenscheiben
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	100 mg/kg	für Kartoffeln, weisse Herzkirschen, rehydrierte Trockenfrüchte und Litschis
	385 Calciumdinatrium-EDTA	250 mg/kg	für Hülsenfrüchte, Leguminosen und Artischocken
	512 Zinn-II-Chlorid	25 mg/kg, als Zinn berechnet	für weisse Spargeln
	900 Dimethylpolysiloxan		
	950 Acesulfam K	200 mg/kg	
	951 Aspartam	300 mg/kg	
	954 Saccharin und seine Salze	160 mg/kg	für süßsaure Konserven
	959 Neohesperidin DC	100 mg/kg	
	127 Erythrosin	200 mg/kg	für Cocktaillirschen
	127 Erythrosin	150 mg/kg	für Bigarreaux-Kirschen (Kaiser-Kirschen) in Sirup und Obstcocktails
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
150a–d Zuckerkulör			
153 Pflanzenkohle			
160a Carotine			
160c Paprikaextrakt			
162 Betanin			
163 Anthocyane			
		GHP	für rote Obstkonserven

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide		
	100 Kurkumin 102 Tartrazin 104 Chinolingelb 110 Sunsetgelb FCF 120 Cochemille 122 Azorubin 124 Ponceau 4R 129 Allurarot AC 131 Patentblau V 132 Indigotin 133 Brillantblau FCF 142 Grün S 151 Schwarz PN 155 Braun HT 160d Lycopin 160e Beta- α -8'-Carotinal (C 30) 160f Beta- α -8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein	200 mg/kg	für rote Obstkonserven
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen:		
	260–263, Essigsäure und Acetate 270, 325–327, Milchsäure und Lactate 296 Apfelsäure 300–302, Ascorbinsäure und Ascorbate 330–333, Citronensäure und Citrate 334–337, Weinsäure und Tartrate 509 Calciumchlorid 575 Glucono-delta-Lacton	GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen	
Obst und Gemüse in Essig, Lake oder Öl	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	für Oliven für Gemüse	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate	2 g/kg		
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	500 mg/kg	für gelbe Paprika in Lake ohne Oliven für Kartoffelerzeugnisse	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	100 mg/kg		
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	5 g/kg		
	Trockenfrüchte	579 Eisen-II-Gluconat	150 mg/kg, als Eisen berechnet	für dunkel gefärbte Oliven
		585 Eisen II-lactat		
		950 Acesulfam K	200 mg/kg	für süßsaure Produkte
		951 Aspartam	300 mg/kg	
		954 Saccharin und seine Salze	160 mg/kg	
959 Neohesperidin DC		100 mg/kg		
GHP		101 Riboflavine		für Gemüse ausser Oliven
		140 Chlorophylle und Chlorophylline		
		141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
		150a–d, Zuckerkulör		
	160a-Carotine			
	162 Betamin			
	163 Anthocyane			
200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	für Aprikosen, Pfirsiche, Trauben, Pflaumen und Feigen		
220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	2 g/kg			
für Bananen für Äpfel und Birnen für andere Früchte und Nüsse mit Schalen	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	1 g/kg		
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	600 mg/kg		
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	500 mg/kg		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Nüsse, verarbeitet	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/kg	für Kokosnüsse
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 214–219 Parahydroxybenzoate (PHB)	1 g/ kg davon max. 300 mg/kg PHB	für überzogene Nüsse
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite 310–312 Gallate	50 mg/kg 200 mg/kg, auf den Fett- gehalt bezogen	für marinierte Nüsse
	320 BHA		
	416 Karayagummi 901 Bienenwachs 902 Candelillawachs 903 Carnaubawachs 904 Schellack	10 g/kg GHP	als Überzugmittel
	950 Acesulfam K 951 Aspartam K 954 Saccharin und seine Salze 959 Neohesperidin DC	350 mg/kg 500 mg/kg 100 mg/kg 50 mg/kg	für vorverpackte, gesalzene, trockene, aromatisierte Produkte
	160b Annatto, Bixin, Norbixin 101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a–d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betanin 163 Anthocyane	10 mg/kg GHP	für gesalzene Produkte für gesalzene Produkte

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
	100 Kurkumin		
	102 Tartrazin		
	104 Chinolingelb		
	110 Sunsetgelb FCF		
	120 Cochenille		
	122 Azorubin		
	124 Ponceau 4R		
	129 Allurarot AC		
	131 Patentblau V		
	132 Indigotin		
	133 Brillantblau FCF		
	142 Grün S		
	151 Schwarz PN		
	155 Braun HT		
	160d Lycopin		
	160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)		
	160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester		
	161b Lutein		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Reaktionsaromen Raucharomen	GHP	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	400 mg/kg	für weisse Gemiseseorten und Kartoffeln
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	200 mg/kg	für Tomaten
	310–312 Gallate 320 BHA	25 mg/kg	für Kartoffeln
Trockengemüse			

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
19. Speisepilze (Art. 197–201 LMV) Pilze, gefroren oder tiefgefroren	160e Beta- <i>apo</i> -8'-Carotinal (C 30)		
	160f Beta- <i>apo</i> -8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein		
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/kg	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen: 300–302, Ascorbinsäure und Ascorbate 330–333, Citronensäure und Citrate	GHP GHP	
Trockenpilze	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	100 mg/kg	
Pilzerzeugnisse ohne die nachfolgend genannten	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite 338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate 405 Propylenglycolalginat	50 mg/kg 4 g/kg	für Glasuren für Pilz- erzeugnisse
Pilze kandiert, kristallisiert und glasiert	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate	5 g/kg 1 g/kg	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite 520–523 Aluminiumsulfate	100 mg/kg 200 mg/kg als Aluminium berechnet	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a-d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betainin	GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
	100 Kurkumin		
	102 Tartrazin		
	104 Chinolingelb		
	110 Sunsetgelb FCF		
	120 Cochenille		
	122 Azorubin		
	124 Ponceau 4R		
	129 Allurarot AC		
	131 Patentblau V		
	132 Indigotin		
	133 Brillantblau FCF		
	142 Grün S		
	151 Schwarz PN		
	155 Braun HT		
	160d Lycopin		
	160e Beta- α -apo-8'-Carotinal (C 30)		
160f Beta- α -apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester			
161b Lutein		200 mg/kg	
Pilzkonserven	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe		GHP
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite		50 mg/kg
	385 Calciumdinatrium-EDTA		250 mg/kg
	900 Dimethylpolysiloxan		10 mg/kg
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen: 260–263, Essigsäure und Acetate 270, 325–327, Milchsäure und Lactate		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Pilze in Essig, Lake oder Öl	300–302, Ascorbinsäure und Ascorbate	GHP	
	330–333, Citronensäure und Citrate		
	334–337, Weinsäure und Tartrate		
	509 Calciumchlorid		
	575 Glucono-delta-Lacton		
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate		
	210–213 Benzoesäure und Benzate		
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite		
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen	GHP		
150a–d, Zuckerkulör			
160a Carotine			
162 Betamin			
163 Anthocyane			
20. Honig, Melasse, Gelée royale, Blütenpollen (Art. 202–206d LMV)			
Honig, Gelée royale, Blütenpollen	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen		
Melasse	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	70 mg/kg	
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	
21. Zuckerarten (Art. 206e-217 LMV)			
Zucker und andere Zuckerarten	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	40 mg/kg	für Fruchtzucker, Milchzucker und Malzzucker
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	20 mg/kg	für Glukosesirup, auch ge- trocknet

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	10 mg/kg	
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe künstl. Aromastoffe	GHP	für Produkte in Tablettenform
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen		
22. Konditorei- und Zuckerwaren (Art. 218–219a LMV)			
Konditorei- und Zuckerwaren, ohne Kaugummi	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate 214–219 Parahydroxy-benzoate (PHB)	1,5 g/kg, davon max. 300 mg/kg PHB	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite 297 Fumarsäure 338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate 405 Propylenglycolalginat 432–436, Polysorbate	50 mg/kg 1 g/kg 5 g/kg 1,5 g/kg 1 g/kg 5 g/kg	aus Glukosesirup stammend
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren 474 Zuckerglyceride	5 g/kg	
	475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren 477 Propylenglycolester von Speise-fettsäuren	2 g/kg 5 g/kg	
	481 Natriumstearoyl-2-lactylat 482 Calciumstearoyl-2-lactylat	5 g/kg	
	491–495, Sorbitanester 551–556, 559, Siliciumdioxid und Silicate 900 Dimethylpolysiloxan	5 g/kg 10 g/kg 10 mg/kg	zur Oberflächenbehandlung
	901 Bienenwachs 902 Candelillawachs	GHP	als Überzugmittel

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	903 Carnaubawachs		
	904 Schellack		
	905 mikrokristallines Wachs		
	950 Acesulfam K	800 mg/kg	für Weichpastillen,
	951 Aspartam	2,5 g/kg	anteilmässig, nur als
	957 Thaumatin	10 mg/kg	Geschmacksverstärker
	959 Neohesperidin DC	150 mg/kg	
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	20 mg/kg	für Überzüge und
	173 Aluminium	GHP	in Dekoratoren
	174 Silber	GHP	
	175 Gold	GHP	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a-d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160c Paprikaextrakt		
	162 Betanin		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
	100 Kurkumin		
	102 Tartrazin		
	104 Chinolingelb		
	110 Sunsetgelb FCF *		
	120 Cochemille		
	122 Azorubin *		
	124 Ponceau 4R *		
	129 Allurarot AC		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Kaugummi	131 Patentblau V	300 mg/kg *davon höchstens 50 mg/kg für diese Farbstoffe	** für Überzüge und in Dekorationen
	132 Indigotin		
	133 Brillantblau FCF		
	142 Grün S		
	151 Schwarz PN		
	155 Braun HT *	500 mg/kg **	
	160d Lycopin		
	160e Beta- α -8'-Carotinal (C 30)		
	160f Beta- α -8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester		
	161b Lutein		
	Aromaextrakte	GHP	
	natürl. Aromastoffe	GHP	
	nat.id. Aromastoffe	GHP	
	künstl. Aromastoffe	GHP	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1,5 g/kg	
	210-213 Benzoesäure und Benzoate		
	297 Fumarsäure	2 g/kg	
	310-312 Gallate		
	320 BHA	400 mg/kg	
	321 BHT		
	338-341, 343, 450-452, Phosphorsäure und Phosphate	GHP	
	405 Propylenglycolalginat	5 g/kg	
	416 Karayagummi	5 g/kg	
432-436, Polysorbate	5 g/kg		
473 Zuckererster von Speisefettsäuren	10 g/kg		
474 Zuckerglyceride			
475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5 g/kg		
481 Natriumstearoyl-2-lactylat	2 g/kg		
482 Calciumstearoyl-2-lactylat			

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	491–495, Sorbitanester 551–556, 559 Siliciumdioxid und Silicate	5 g/kg GHP	
	650 Zinkacetat	1 g/kg	
	900 Dimethylpolysiloxan	100 mg/kg	
	901 Bienenwachs	GHP	zur Oberflächenbehandlung
	902 Candelillawachs		
	903 Carnaubawachs		
	904 Schellack		
	905 mikrokristallines Wachs		
	1518 Glycerinacetat	GHP	
	950 Acesulfam K	800 mg/kg	
	951 Aspartam	2,5 g/kg	anteilmässig, nur als Geschmacksverstärker
	957 Thaumatin	10 mg/kg	
	959 Neohesperidin DC	150 mg/kg	
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	20 mg/kg	für Ueberzüge und zur Deko- ration
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chloro- phyllinen		
	150a–d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160c Paprikaextrakt		
	162 Betanin		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
		GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	100 Kurkumin		
	102 Tartrazin		
	104 Chinolingelb		
	110 Sunsetgelb FCF *		
	120 Cochemille		
	122 Azorubin *		
	124 Ponceau 4R *		
	129 Allurarot AC		
	131 Patentblau V		
	132 Indigotin		
	133 Brillantblau FCF		
	142 Grün S		
	151 Schwarz PN		
	155 Braun HT *		
	160d Lycopin		
	160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)		
	160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester		
	161b Lutein		
	Aromaextrakte		
	natürl. Aromastoffe		
	nat.id. Aromastoffe		
	künstl. Aromastoffe	GHP	
23. Speiseeis (Art. 220–229 LMV)			
Speiseeis	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	1 g/kg	
	405 Propylenglycolalginat	3 g/kg	
	432–436, Polysorbate	1 g/kg	
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren	5 g/kg	
	474 Zuckerglyceride		
	477 Propylenglycolester von Speisefettsäuren	3 g/kg	
	491–495, Sorbitanester	500 mg/kg	
			für Sorbets und Wassereis

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	20 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a-d Zuckerkulör		
	153 Pflanzkohle		
	160a Carotine		
	160c Paprikaextrakt		
	162 Betain		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
	100 Kurkumin		
	102 Tarrazin		
	104 Chinolingelb		
	110 Sunsetgelb FCF *		
	120 Cochemille		
	122 Azorubin *		
	124 Ponceau 4R *		
	129 Allurarot AC		
	131 Patentblau V		
	132 Indigotin		
	133 Brillantblau FCF		
	142 Grün S		
	151 Schwarz PN		
	155 Braun HT *		
	160d Lycopin		
	160e Beta- α -8'-Carotinal (C 30)		
	160f Beta- α -8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester		
	161b Lutein		
			150 mg/kg * davon höchstens 50 mg/kg für diese Farbstoffe

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	
24. Fruchtsaft, Fruchtmektar (Art. 231–238 LMV)			
Fruchtsäfte	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzozate	2 g/l	für Traubensaft zur sakramentalen Verwendung
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzozate	1 g/l	für Zitronensaft als Würzmittel
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	350 mg/l	für Zitronen- und Limettensaft
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	250 mg/l	für Zitronensaft als Würzmittel
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	70 mg/l	für Traubensaft zur sakramentalen Verwendung
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite 900 Dimethylpolysiloxan	50 mg/l 10 mg/l	für Ananassaft
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen: 300 Ascorbinsäure 440 Pektine	500 mg/l 3 g/l	
verdünnte Fruchtsäfte	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	25 mg/l	für verdünnten Apfel- und Birnensaft
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	10 mg/l	für verdünnten Traubensaft
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen: 270, 325–327 Milchsäure und Lactate 296, 350–352 Apfelsäure und Malate	GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Fruchtnektare	330–333 Citronensäure und Citrate	1 g/l	
	334, 337 Weinsäure und Tartrate		
	440 Pektin	50 mg/l	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite		
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen:		
	296 Apfelsäure	3 g/l	
	300 Ascorbinsäure	500 mg/l	
	330 Citronensäure	5 g/l	
	334 Weinsäure	3 g/l	
	440 Pektine	3 g/l	
Fruchtsaftkonzentrate	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	250 mg/l	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind die gleichen zugelassen wie in Fruchtsäften		
25. Fruchtsirup, Sirup mit Aromen, Tafelgetränk, Limonade, Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke (Art. 239–256 LMV)			
Fruchtsirup, Sirup mit Aromen	200, 202, 203 Sorbinsäure und Sorbate	300 mg/l, in Kombination mit Benzoesäure und Benzozaten max. 250 mg/l	aus dem Fruchtgrundstoff stammend
	210–213 Benzoesäure, Benzozate	150 mg/l	
	236–238 Ameisensäure und Formiate	1 g/l	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	40 mg/l	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a–d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
160c Paprikaextrakt		GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	162 Betanin		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
	100 Kurkumin		
	104 Chinolingelb		
	110 Sunsetgelb FCF *		
	120 Cochenille		
	122 Azorubin *		
	124 Ponceau 4R *		
	129 Allurarot AC		
	131 Patentblau V		
	132 Indigo tin		
	133 Brillantblau FCF		
	142 Grün S		
	151 Schwarz PN		
	160d Lycopin		
	160e Beta- α -8'-Carotinal (C 30)		
	160f Beta- α -8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester		
	161b Lutein		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	für Sirup mit Aromen
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe	GHP	für Zitrus sirup, wobei die Aromen aus Zitrusfrüchten stammen müssen

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Toppings (Sirup für Pfannkuchen, Speiseeis, Milchgetränke usw.) und ähnliche Erzeugnisse	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/l	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite 338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	40 mg/l 3 g/l	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a–d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betain 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	
	100 Kurkumin 102 Tartrazin 104 Chinolingelb 110 Sunsetgelb FCF 120 Cochenille 122 Azorubin 124 Ponceau 4R 129 Allurarot AC 131 Patentblau V 132 Indigo 133 Brillantblau FCF 142 Grün S 151 Schwarz PN 155 Braun HT	500 mg/l	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Tafelgetränke, Limonaden, Tafelwasser, Tafelgetränke mit Milchprodukten	160d Lycopin		
	160e Beta- α -8'-Carotinal (C 30)		
	160f Beta- α -8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester		
	161b Lutein		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe künstl. Aromastoffe	GHP	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	300 mg/l, bei Kombination mit Benzoessäure und Benzoesäure max. 250 mg/l	
	210–213 Benzoessäure und Benzozole	50 mg/l	für Getränke, die min. 235 g/l Glukosesirup enthalten
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	20 mg/l	aus dem Fruchtsaftkonzentrat stammend
	242 Dimethyldicarbonat	250 mg/l, zugesetzte Menge, Restmenge nicht nachweisbar	
	297 Fumarsäure	1 g/l	für Getränkepulver mit Früchten
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	700 mg/l	
	355–357 Adipinsäure und Adipate	10 g/l	für Getränkepulver
	363 Bernsteinsäure	3 g/l	
	405 Propylenglycolalginat	300 mg/l	
444 Saccharoseacetisobutyrat	300 mg/l	für trübe Getränke	
445 Glycerinester aus Wurzelharz	100 mg/l		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren 474 Zuckerglyceride	5 g/l	für Kokosnuss- und Mandelgetränke
	999 Quillajaextrakt	200 mg/l, als wasserfreier Extrakt	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a–d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betain 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	
	100 Kurkumin 104 Chinolingelb 110 Sunsetgelb FCF * 120 Cochemille 122 Azorubin * 124 Ponceau 4R * 129 Allurarot AC 131 Patentblau V 132 Indigotin 133 Brillantblau FCF 142 Grün S 151 Schwarz PN 160d Lycopin	100 mg/l *davon höchstens 50 mg/l für diese Farbstoffe	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	160e Beta- <i>apo</i> -8'-Carotinal (C 30) 160f Beta- <i>apo</i> -8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	
26. Gemüsesaft (Art. 257–260 LMV) Gemüsesaft			
27. Konfitüre, Gelée, Marmelade, Maronenerème, Brotaufstrich (Art. 261–274 LMV) Konfitüren, Gelées, Maronenerème, Marmeladen und Brotaufstriche auf Basis von Früchten	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate 220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite 493 Sorbitanmonolaurat 900 Dimethylpolysiloxan 959 Neohesperidin DC	1 g/kg, wobei Benzoesäure und Benzoate max. 500 mg/kg 50 mg/kg 25 mg/kg 10 mg/kg 5 mg/kg	für Produkte mit einer löslichen Trockenmasse von weniger als 65 % ohne extra-Produkte für Gelées und Marmeladen für Gelées als Geschmacksverstärker
	100 Kurkumin 140, Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a–d, Zuckerkulör 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betanin 163 Anthocyan	GHP	ohne extra-Produkte und Maronenerème

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	104 Chinolingelb 110 Sunsetgletb FCF 120 Cochenille 124 Ponceau 4R 142 Grün S 160d Lycopin 161b Lutein Aromaextrakte+ *	100 mg/kg	ohne extra-Produkte und Maronencreme
	natürl. Aromastoffe *	GHP	+nur äther. Öle aus Zitrusfrüchten für Marmelade und Gelée-Marmelade; *für Vierfruchtconfiture, wobei die Aromen mit den darin enthaltenen Früchten identisch sein müssen, und für Brotaufstriche
	nat.id. Aromastoffe * Vanillin Ethylvanillin	GHP	für Konfitüren und Gelées aus Äpfeln, Quitten oder Hagebutten und für Maronencreme
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen: 270 Milchsäure 296 Apfelsäure 300 Ascorbinsäure 327 Calciumlactat 330, 331, 333, Citronensäure und Citrate 334 Weinsäure 335 Natriumtartrate 350 Natriummalate	GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	400–404 Alginsäure und Alginat 406 Agar-Agar 407 Carrageen 410 Johannisbrotkernmehl 412 Guarkeimmehl 415 Xanthan 418 Gellan	10 g/kg	ohne extra-Produkte
	440 Pektine 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP GHP	
	509 Calciumchlorid 524 Natriumhydroxid	GHP	ohne extra-Produkte
Brotaufstriche, andere als die oben genannten	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 405 Propylenglycolalginat 475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren 476 Polyglycerin-Polyricinoleat	2 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 4 g/kg	bei Fettgehalt unter 60 % bei Fettgehalt 60% und mehr
	481 Natriumstearoyl-2-lactylat 482 Calciumstearoyl-2-lactylat	10 g/kg	bei Fettgehalt unter 10 %
	491–495, Sorbitanester	10 g/kg	
	100 Kurkumin 160a Carotine 160b Annatto, Bixin, Norbixin	GHP GHP 10 mg/kg	
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	
Bäckerei- und Backmarmelade	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate	1 g/kg, wobei Benzoesäure und Benzoate max. 500 mg/kg	für Produkte mit einer löslichen Trockenmasse von weniger als 65 %

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	297 Fumarsäure 355–357 Adipinsäure und Adipate 405 Propylenglycolalginat 416 Karayagummi	2,5 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 5 g/kg	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a–d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betain 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	
	100 Kurkumin 102 Tartrazin 104 Chinolingelb 110 Sunsetgelb FCF * 120 Cochenille 122 Azorubin * 124 Ponceau 4R * 129 Allurarot AC 131 Patentblau V 132 Indigotin 133 Brillantblau FCF 142 Grün S 151 Schwarz PN 155 Braun HT *	200 mg/kg * davon höchstens 50 mg/kg für diese Farbstoffe	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Milchkonfitüre	160d Lycopin		
	160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)		
	160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester		
	161b Lutein		
Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe künstl. Aromastoffe		GHP	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	nur Vanillearoma
28. Trinkwasser, Quellwasser, natürliches Mineralwasser, kohlensaures Wasser (Art. 275–294 LMV) Trinkwasser, Quellwasser, natürliches Mineralwasser, kohlensaures Wasser Künstliches Mineralwasser			
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	500 mg/l	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen		
29. Alkoholfreier Wermut, Bitter, Obstwein, alkoholfreies Bier (Art. 295–309 LMV) Alkoholfreier Wermut, Bitter			
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	300 mg/l, bei Kombination mit Benzoesäure und Benzoaten max. 250 mg/l	
	210–213 Benzoesäure und Benzoeate	150 mg/l	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/l	für Getränke die min. 235 g/l Glukosesirup enthalten

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	242 Dimethyldicarbonat	250 mg/l, zugesetzte Menge, Restmenge nicht nachweisbar	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	700 mg/l	
	405 Propylenglycolalginat	300 mg/l	
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren	5 g/l	für Anisgetränke
	474 Zuckerglyceride		
	900 Dimethylpolysiloxan	10 mg/l	
	999 Quillaextract	200 mg/l, als wasserfreier Extrakt berechnet	
	150a-d, Zuckerkulör	GHP	
	100 Kurkumin		
	101 Riboflavine		
	102 Tartrazin		
	104 Chinolingelb		
	110 Sunsetgels FCF		
	120 Cochenille		
	122 Azorubin		
	123 Amarant		
	124 Ponceau 4R		
	129 Allura Red AC		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe	GHP	
Alkoholfreier Obstwein	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	200 mg/l	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	80 mg/l	
		100 mg/l	ohne Wermut

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	150a-d Zuckerkulör 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 161b Lutein	GHP 200 mg/l	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen: 296, 350–352 Apfelsäure und Malate 300–302 Ascorbinsäure und Ascorbate 330–333 Citronensäure und Citrate 334–337 Weinsäure und Ttrate	GHP 150 mg/l 1 g/l 2,5 g/l	
Alkoholfreies Bier	210–213 Benzoesäure und Benzoate 220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite 405 Propylenglycolalginat 950 Acesulfam K 951 Aspartam 954 Saccharin und seine Salze 959 Neohesperidin DC 150a–d, Zuckerkulör	200 mg/l 20 mg/l 100 mg/l 350 mg/l 600 mg/l 80 mg/l 10 mg/l GHP	für Fassbier
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen: 270 Milchsäure 300 Ascorbinsäure 301 Natriumascorbat 330 Citronensäure 414 Gummi arabicum	GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
30. Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel (Art. 310–319 LMV) Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel und deren Extrakte	901 Bienenwachs 902 Candelillawachs 903 Carnaubawachs 904 Schellack Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen	GHP GHP	als Ueberzugmittel für Kaffeebohnen
31. Tee, Mate, Kräuter- und Fruchtee (Art. 320–324 LMV) Tee, Mate, Kräuter- und Fruchtee und deren Extrakte	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Raucharomen Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen	GHP	
33. Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Zutaten wie Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, Kräutern, Früchten oder Guarana (Art. 326–327 LMV) Instant- und Fertiggetränke	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate 200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate 242 Dimethyldicarbonat	600 mg/l 300 mg/l, bei Kombination mit Benzoesäure und Benzozaten max. 250 mg/l 150 mg/l 250 mg/l, zugesetzte Mengen, Restmenge nicht nachweisbar	für flüssige Konzentrate für Fertiggetränke für flüssige Konzentrate und Fertiggetränke

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	297 Fumarsäure	1 g/l	für Instantzerzeugnisse für die Zubereitung von Getränken auf Basis von Tee, Kräutern, Früchten oder Guarana
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	2 g/kg	für Instanttee und Instantkräutertee
	355–357 Adipinsäure und Adipate	10 g/l	für Instantpulver
	363 Bernsteinsäure	3 g/l	für Instantpulver
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren	1 g/l	für Fertiggetränke auf Basis von Kaffee oder Kaffeeersatzmitteln in Dosen
	474 Zuckerglyceride		
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren	10 g/l	für heiße Getränke
	474 Zuckerglyceride		
	481 Natriumstearoyl-2-lactylat	2 g/l	
	482 Calciumstearoyl-2-lactylat		
	491–495, Sorbitanester	500 mg/l	für flüssige Tee-, Früchte- und Kräuterteekonzentrate
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	
	Raucharomen	GHP	ohne Kaffee und Kaffeeersatzmittel
34. Kakao, Schokoladen, andere Kakaoverzeugnisse (Art. 328–356 LMV)			
Kakao, Schokolade und Kakao- oder Schokoladenzeugnisse	476 Polyglycerin-Polyricinoleat	5 g/kg	für Schokoladen und Stüsswaren auf Kakaobasis
	492 Sorbitantristearat	10 g/kg	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	901 Bienenwachs	GHP	als Überzugmittel für Produkte in Drageéform
	902 Candelilawachs		
	903 Carnaubawachs		
	904 Shellack		
	174 Silber	GHP	zur Verzierung von Pralinen
	175 Gold		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Ethylvanillin	GHP	keine Schokolade- und Milcharomen
	Ethylvanillin	100 mg/kg	für Wasser- und Fettglasuren
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen:		
	322 Lecithin	GHP	
	330 Citronensäure	5 g/kg	
	334 Weinsäure	5 g/kg	
	414 Gummi arabicum	GHP	als Überzugmittel
	440 Pektine	GHP	
	422 Glycerin	GHP	
	442 Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	10 g/kg	
	471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	
	170, 500–504, Carbonate 524–528, Hydroxide	7% auf fettfreie Trockenmasse, ausgedrückt als Kaliumcarbonat	
	530 Magnesiumoxid		
	200, 202, 203 Sorbinsäure und Sorbate	1 g/l	für flüssige Produkte
	210–213 Benzoesäure und Benzoate		
Produkte zur Herstellung von Kakaotränken	150 a–d Zuckerkulör	GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
35. Gewürze, Speisesalz, Senf (Art. 357-365 LMV) Gewürze, Gewürzzubereitungen	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate	1 g/l	für Gewürzzubereitungen
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite 310–312 Gallate 320 BHA	150 mg/kg 200 mg/kg, auf den Fettgehalt bezogen	für getrockneten Ingwer für Gewürzzubereitungen
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a–d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betanin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide 100 Kurkumin 102 Tarrazin 104 Chinolingelb 110 Sunsetgelb FCF 120 Cochenille 122 Azorubin 124 Ponceau 4R 129 Allurarot AC 131 Patentblau V 132 Indigotin 133 Brillantblau FCF 142 Grün S	GHP	für Gewürzzubereitungen
		500 mg/kg	für Gewürzzubereitungen

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	151 Schwarz PN 155 Braun HT 160d Lycopin 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30) 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe	GHP	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: in Gewürzen keine zugelassen		
Speisesalz	535, 536, 538, Ferrocyaniide	20 mg/kg, als wasserfreies Kaliumferrocyanid berech- net	
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Raucharomen Reaktionsaromen	GHP GHP GHP GHP GHP	für Speisesalz mit besonderen Zusätzen
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen		
Senf	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate 220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite 220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	1 g/kg 500 mg/kg 250 mg/kg	für Dijon-Senf
	420 Sorbit 421 Mannit 953 Isomalt 965 Maltit 966 Lactit 967 Xylit	GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	950 Acesulfam K	350 mg/kg	
	951 Aspartam	350 mg/kg	
	954 Saccharin und seine Salze	320 mg/kg	
	959 Neohesperidin DC	50 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a-d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160c Paprikaextrakt		
	162 Betain		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
	100 Kurkumin		GHP
	102 Tartrazin		
	104 Chinolingelb		
	110 Sunsetgelb FCF		
	120 Cochenille		
	122 Azorubin		
	124 Ponceau 4R		
	129 Allurarot AC		
	131 Patentblau V		
	132 Indigotin		
	133 Brillantblau FCF		
	142 Grün S		
	151 Schwarz PN		
	155 Braun HT		
		300 mg/kg	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	160d Lycopin 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30) 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	
36. Wein, Sauer, Traubensaft im Gärstadium pasteurisiert, weinhalige Getränke (Art. 366–377 LMV)			
Wein, Schaum- und Perlwein, Likörwein, Sauer, Traubensaft/Traubenmost im Gärstadium, pasteurisiert	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite 220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	200 mg/l 400 mg/l 260 mg/l	Natürlicher Süsswein Weiss-, Rosé-, Schaum- und Perlwein mit Restzuckergehalt min. 5 g/l
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	210 mg/l	Rotwein mit Restzuckergehalt min. 5 g/l, Weiss-, Rosé-, Schaum- und Perlwein mit Restzuckergehalt weniger als 5 g/l
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	160 mg/l	Rotwein mit Restzuckergehalt weniger als 5 g/l
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	80 mg/l	Sauer, Traubensaft oder Traubenmost im Gärstadium pasteurisiert
	900 Dimethylpolysiloxan 150a–d Zuckerkulöre 174 Silber 175 Gold	GHP GHP GHP GHP	für Likörweine für Schaum- und Perlwein für Schaum- und Perlwein

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
Getränke aus Wein, Wermut	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen:		
	170 Calciumcarbonat	GHP 150 mg/l	
	300 Ascorbinsäure	1 g/l	
	330 Citronensäure	2,5 g/l, als Weinsäure berechnet	
	334 L-(+)-Weinsäure oder 296 Apfelsäure		
	336 Kaliumtartrat	GHP	
	353 Metaweinsäure	100 mg/l	
	354 Calciumtartrat	GHP	
	501 Kaliumhydrogencarbonat	GHP	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	200 mg/l	
	950 Acesulfam K	350 mg/l	für Getränke aus Wein
	951 Aspartam	600 mg/l	
	952 Cyclamat und seine Salze	250 mg/l	
	954 Saccharin und seine Salze	80 mg/l	
	959 Neohesperidin DC	30 mg/l	
	123 Amaranth	30 mg/l	
	150a-d, Zuckerkulör	GHP	
	100 Kurkumin		für Bitter auf Weinbasis
	101 Riboflavine		
	102 Tartrazin		
104 Chinolingelb			
110 Sunsetgels FCF			
120 Cochenille			
122 Azorubin			
123 Amaranth			
124 Ponceau 4R			
129 Allura Red AC			
101 Riboflavine	100 mg/l		
140 Chlorophylle und Chlorophylline			
141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chloro-			

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	rophyllinen 150a-d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betain 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	ohne Bitter auf Weinbasis, Wermut und Sangria
	100 Kurkumin 102 Tartrazin 104 Chinolingelb 110 Sunsetgelb FCF 120 Cochenille 122 Azorubin 124 Ponceau 4R 129 Allurarot AC 131 Patentblau V 132 Indigotin 133 Brillantblau FCF 142 Grün S 151 Schwarz PN 155 Braun HT 160d Lycopin 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30) 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Luterin	200 mg/l	ohne Bitter auf Weinbasis, Wermut und Sangria
	Aromaextrakte * natürl. Aromastoffe * nat.id. Aromastoffe **	GHP	* in Wermut, vorwiegend aus Artemisia-Arten stammend ** in Wermut nur Vanillin

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
37. Obst- und Fruchtwein, Kernobstsaft im Gärstadium, Getränke aus Obst- oder Fruchtwein, Honigwein (Art. 378–393b LMV) Obstwein, verdünnter Obstwein, Fruchtwein, 200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate Kernobstsaft im Gärstadium, Getränke aus Obst- oder Fruchtwein	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	200 mg/l	für Getränke aus Obst- oder Fruchtwein
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	1 g/l	für Getränke aus Obst- oder Fruchtwein
	473 Zuckererster von Speisefettsäuren	5 g/l	für Getränke aus Obst- oder Fruchtwein
	474 Zuckerglyceride		
	950 Acesulfam K	350 mg/l	
	951 Aspartam	600 mg/l	
	952 Cyclamat und seine Salze	250 mg/l	
	954 Saccharin und seine Salze	80 mg/l	
	959 Neohesperidin DC	30 mg/l	
	101 Riboflavine *		
	140 Chlorophylle und Chlorophylle *		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen *		
	150a–d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle *		
	160a Carotine		
160c Paprikaextrakt			
162 Betain *			
163 Anthocyane *			
170 Calciumcarbonat *			
171 Titandioxid *			
172 Eisenoxide und –hydroxide *			
	GHP		* nur für Getränke aus Obst- oder Fruchtwein

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	100 Kurkumin *		
	102 Tartrazin *		
	104 Chinolingelb *		
	110 Sunsetgelb FCF		
	120 Cochenille *		
	122 Azorubin *		
	124 Ponceau 4R *		
	129 Allurarot AC *		
	131 Patentblau V *		
	132 Indigozin *		
	133 Brillantblau FCF		
	142 Grün S *		
	151 Schwarz PN *		
	155 Braun HT *		
	160d Lycopin *		
	160e Beta- α -8'-Carotinal (C 30) *		
	160f Beta- α -8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester *		
	161b Lutein	200 mg/l	* nur für Getränke aus Obst- oder Fruchtw Wein
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	für Getränke aus Obst- oder Fruchtw Wein
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: in Obstwe Wein (auch verdünnt), Fruchtw Wein, und Kernobstsaft im Gärstadium sind nur folgende zugelassen: 296, 350–352 Apfelsäure und Malate 300–302 Ascorbinsäure und Ascorbate 330–333 Citronensäure und Citrate 334–337 Weinsäure und Tartrate	GHP 150 mg/l 1 g/l 2,5 g/l	
Honigwe Wein (Met)	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite 338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	200 mg/l 200 mg/l 1 g/l	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren 474 Zuckerglyceride	5 g/l	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a-d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betanin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	
38. Bier (Art. 394–398 LMV)			
Bier	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/l	für Bier mit Nachgärung im Fass
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	20 mg/l	
	405 Propylenglycolalginat	100 mg/l	
	950 Acesulfam K	350 mg/l	
	951 Aspartam	600 mg/l	
	954 Saccharin und seine Salze	80 mg/l	
	959 Neohesperidin DC	10 mg/l	
	150a–d, Zuckerkulör	GHP	für Bier mit Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, ausgedrückt in NaOH, dunkles Bier, Bier mit max. 1,2 % vol. Alkohol

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen		
	270 Milchsäure	GHP	
	300 Ascorbinsäure		
	301 Natriumascorbat		
	330 Citronensäure		
	414 Gummi arabicum		
39. Spirituosen, verdünnte alkoholhaltige Getränke auf Basis von Spirituosen (Art. 399–432 LMV)			
Spirituosen	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	1 g/l	
	405 Propylenglycolalginat	10 g/l	für emulgierte Liköre
	416 Karayagummi	10 g/l	für Eierlikör und Likör mit Eizusatz
	445 Glycerinester aus Wurzelharz	100 mg/l	für trübe Spirituosen
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren	5 g/l	
	474 Zuckerglyceride		
	475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5 g/l	für emulgierte Liköre
	481 Natriumstearyl-2-lactylat	8 g/l	
	482 Calciumstearyl-2-lactylat		
	420 Sorbit	GHP	
	421 Mannit		
	953 Isomalt		
	965 Maltit		
	966 Lactit		
	967 Xylit		für Liköre ausser als Süßungsmittel
	123 Amaranth	30 mg/l	ohne Bitter

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	150a–d, Zuckerkulör	GHP	für Whisky, Getreidespirituose, Branntwein, Rum, Weinbrand, Tresterbrand und Grappa
	100 Kurkumin 101 Riboflavine 102 Tartrazin 104 Chinolingelb 110 Sunsetgels FCF 120 Cochenille 122 Azorubin 123 Amaranth 124 Ponceau 4R 129 Allura Red AC 150a–d, Zuckerkulör	100 mg/l	für Bitter
	160b Annatto, Bixin, Norbixin 174 Silber 175 Gold	GHP 10 mg/l GHP GHP	für Liköre
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a–d Zuckerkulör 153 Pflanzkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betanin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	ohne Bitter, Whisky, Getreidespirituose, Branntwein, Rum, Weinbrand, Tresterbrand, Obstbrand und Grappa

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	100 Kurkumin		
	102 Tartrazin		
	104 Chinolingelb		
	110 Sunsetgelb FCF		
	120 Cochenille		
	122 Azorubin		
	124 Ponceau 4R	200 mg/l	
	129 Allurarot AC		
	131 Patentblau V		
	132 Indigozin		
	133 Brillantblau FCF		
	142 Grün S		
	151 Schwarz PN		
	155 Braun HT		
	160d Lycopin		
	160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)		
	160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester		
	161b Lutein		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	für Wodka, Liköre, Bitter und für Kümmel, wobei der Kümmelgeschmack vorherrschend sein muss
Verdünnte alkoholische Getränke auf Basis von Spirituosen	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	200 mg/l	
	210–213 Benzoesäure und Benzoate	200 mg/l	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	1 g/l	
	445 Glycerinester aus Wurzelharz	100 mg/l	für trübe Getränke
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren		
	474 Zuckerglyceride	5 g/l	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E. Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	481 Natriumstearyl-2-lactylat	8 g/l	
	482 Calciumstearyl-2-lactylat		
	950 Acesulfam K	350 mg/l	
	951 Aspartam	600 mg/l	
	954 Saccharin und seine Salze	80 mg/l	
	959 Neohesperidin DC	30 mg/l	
	123 Amaranth	30 mg/l	
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	10 mg/l	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a-d Zuckerkulör		
	153 Pflanzkohle		
	160a Carotine		
	160c Paprikaextrakt		
	162 Betain		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
	100 Kurkumin		
	102 Tartrazin		
	104 Chinolingelb		
	110 Sunsetgelb FCF		
	120 Cochenille		
	122 Azorubin		
	124 Ponceau 4R		
	129 Allurarot AC		
	131 Patentblau V		
	132 Indigotin		
	133 Brillantblau FCF	200 mg/l	
			GHP

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	142 Grün S 151 Schwarz PN 155 Braun HT 160d Lycopin 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30) 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein		
39a. Übrige alkoholische Getränke (Art. 432a-432d LMV)			
Übrige alkoholische Getränke	Es sind die gleichen Zusatzstoffe zugelassen wie bei den verdünnten alkoholischen Getränken auf Basis von Spirituosen		
41. Gärungssüßig, Essigsäure zu Speisezwecken (Art. 434-438 LMV)			
Gärungssüßig, Essigsäure zu Speisezwecken	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite 150a–d, Zuckerulöl	170 mg/l GHP	für Gärungssüßig ohne Weinessig
Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe		GHP	

Zur Übereinstimmung der Seitenzahlen in allen Amtssprachen der AS bleiben diese Seiten leer.

Zur Übereinstimmung der Seitenzahlen in allen Amtssprachen der AS bleiben diese Seiten leer.