

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

vom 23. November 2005

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),
gestützt auf die Artikel 15 und 80 Absatz 9 der Lebensmittel- und
Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23. November 2005¹ (LGV),
verordnet:*

Art. 1 Grundsatz

¹ Als Zusatzstoffe dürfen nur verwendet werden:

- a. Stoffe nach Anhang 1;
- b. Aromen nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe q LGV und Anhang 3 Ziffer 24 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005² über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln.

² Die in Anhang 2 aufgeführten Stoffe sind in allen Lebensmitteln ohne Einschränkung zulässig.

³ Die in Anhang 3 aufgeführten Stoffe sind zulässig:

- a. ausschliesslich in den in der Anwendungsliste (Anhang 7) aufgeführten Lebensmitteln; und
- b. allgemein gemäss Guter Herstellungspraxis (GHP) oder mit den allenfalls in der Anwendungsliste angegebenen Einschränkungen.

⁴ Die in Anhang 4 aufgeführten Stoffe sind zulässig:

- a. ausschliesslich in den in der Anwendungsliste (Anhang 7) aufgeführten pulver- oder tablettenförmigen Lebensmitteln; und
- b. allgemein gemäss GHP oder mit den allenfalls in der Anwendungsliste angegebenen Einschränkungen.

⁵ Anhang 7 (Anwendungsliste) regelt die Zulässigkeit aller andern als der in Anhang 2 genannten Zusatzstoffe in den einzelnen Lebensmitteln und nennt die Ausnahmen von 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 Kali-

SR 817.022.31

¹ SR 817.02; AS 2005 5451

² SR 817.022.21; AS 2005 6159

umsalzen 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 amylolitischen Enzymen behandelte Stärke;
- e. Blutplasma, Gelatine, Proteinhydrolysate und deren Salze, Milcheiweiss und Gluten;
- f. Aminosäuren sowie deren Salze (ausser Glutaminsäure, Glycin, Cystein und Cystin sowie deren Salze), die nicht die Funktion eines Zusatzstoffes haben;
- g. Kaseinate und Kasein;
- h. Inulin;
- i. Enzyme, ausgenommen diejenigen, die als Zusatzstoffe eingestuft sind.

Art. 2 Provisorisch zulässige Zusatzstoffe

¹ Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) kann auf begründeten Antrag hin bis zur Änderung der Anhänge dieser Verordnung weitere Zusatzstoffe bewilligen und für einzelne Lebensmittel ihre Höchstmengen festlegen. Es befristet die Bewilligungen und veröffentlicht sie periodisch im Schweizerischen Handelsamtsblatt und im Internet.

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 Voraussetzungen der Übertragung

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

² Die Übertragung ist unter folgenden Voraussetzungen 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 und Backpulver.

⁴ Aromen dürfen zusätzlich die in Anhang 6 aufgeführten Antioxidantien und Konservierungsmittel enthalten. Für diese Stoffe gilt Absatz 2 Buchstaben b–d sinngemäss.

⁵ 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.

⁶ 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 BAG bezeichnet die technischen Normen, welche geeignet sind, die Reinheitsanforderungen nach Absatz 1 zu konkretisieren. Es veröffentlicht die technischen Normen mit Titel sowie Fundstelle oder Bezugsquelle im Bundesblatt.

Art. 6 Anpassung der Anhänge

Das BAG passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

Art. 7 Aufhebung bisherigen Rechts

Die Zusatzstoffverordnung vom 27. März 2002³ wird aufgehoben.

Art. 8 Übergangsbestimmungen

In Abweichung von Artikel 80 Absatz 7 LGV dürfen Lebensmittel noch bis zum 30. Juni 2006 nach bisherigem Recht hergestellt, eingeführt und gekennzeichnet werden. Lebensmittel nach bisherigem Recht dürfen noch bis zum Ablauf des Haltbarkeitsdatums an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Art. 9 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2006 in Kraft.

23. November 2005

Eidgenössisches Departement des Innern:

Pascal Couchepin

³ AS 2002 1201, 2004 1843 3039, 2005 1065

Liste der zugelassenen Zusatzstoffe**a. Farbstoffe^a**

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 ^b	Amaranth
E 124	Ponceau 4R, Cochenillerot A
E 127 ^b	Erythrosin
E 128 ^b	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	Sulfitlaugen-Zuckerkulör
E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör
E 151	Brillantschwarz BN, Schwarz PN
E 153	Pflanzenkohle
E 154 ^b	Braun FK
E 155	Braun HT
E 160a	Gemischte Carotine, Beta-Carotin
E 160 ^b	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 161 ^g ^b	Canthaxanthin
E 162	Beetenrot, Betanin
E 163	Anthocyane
E 170 ^c	Calciumcarbonat
E 171	Titandioxid
E 172	Eisenoxide und -hydroxide

E 173 ^b	Aluminium
E 174	Silber
E 175	Gold
E 180 ^b	Litholrubin BK

- a Zugelassen sind ebenfalls die Aluminiumlacke, die durch Härten von Farbstoffen mit Aluminiumhydroxid unter wässrigen Bedingungen entstehen.
- b Dürfen nicht direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.
- c Auch zu andern Zwecken als zur Färbung zugelassen

b. Konservierungs- und Antioxidationsmittel^d

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 234	Nisin
E 235	Natamycin
E 236	Ameisensäure
E 237	Natriumformiat
E 238	Calciumformiat
E 239	Hexamethylenetetramin
E 242	Dimethyldicarbonat
E 249 ^e	Kaliumnitrit
E 250 ^e	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

^d Ohne die in Anhang 3 allgemein zugelassenen Antioxidationsmittel.

^e 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 kalorigene Süßungsmittel

E 950 ^f	Acesulfam K
E 951 ^f	Aspartam
E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Natrium- und Calciumsalze (Cyclamat)
E 954	Saccharin und seine Natrium-, Kalium- und Calciumsalze
E 955	Sucralose
E 957 ^f	Thaumatococin
E 959 ^f	Neohesperidin DC
E 962	Aspartam-Acesulfamsalz

2. kalorigene Süßungsmittel (Zuckeraustauschstoffe, Polyole)

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

^f Auch zu andern als zu Süßungszwecken zugelassen.

d. Übrige Zusatzstoffe

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	Calciumdinatriummethylen-diamintetraacetat (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	Tarackermehl
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, Cellulosegummi
E 468	vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose, vernetzter Cellulosegummi
E 469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose, enzymatisch hydrolysierter Cellulosegummi
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	Calciumsulfat
E 553a	Magnesiumsilicat, Magnesiumtrisilicat
E 553b	Talkum
E 554	Natriumaluminiumsilicat
E 555	Kaliumaluminiumsilicat

E 556	Caliumaluminiumsilicat
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 907	Hydriertes Poly-1-decen
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	Oxidierete 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
E 1505	Triethylcitrat
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)

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

**Ohne Einschränkung in allen Lebensmitteln
zulässige 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)

**Zusatzstoffe, die nach Artikel 1 Absatz 3
in den Lebensmitteln der Anwendungsliste (Anhang 7)
zulässig sind**

a. Gemäss GHP zulässige Zusatzstoffe

E 170 ^a	Calciumcarbonat
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 ^b	Sorbit, Sorbitsirup
E 421 ^b	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 ^c	L-Cystein
E 953 ^b	Isomalt
E 965 ^b	Maltit, Maltitsirup
E 966 ^b	Lactit
E 967 ^b	Xylit
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
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	Hydroxypropyl-distärkephosphat
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke

^a Als Farbstoff nicht zugelassen

^b In Getränken und als Süßungsmittel nicht zugelassen.

^c Darf nur als Mehlbehandlungsmittel verwendet werden.

b. Mit Mengenbeschränkung zulässige Zusatzstoffe

E 425	Konjak	max. 10 g/kg
E 620	Glutaminsäure	max. 10 g/kg, einzeln oder in Kombination ^d , ausgedrückt als 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 ^d , ausgedrückt als 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	

^d Sofern das Lebensmittel noch einer Zubereitung bedarf, bezieht sich die Höchstmenge auf das nach der Gebrauchsanleitung zubereitete Lebensmittel.

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

In Zusatzstoffen zulässige Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel

Nicht in diese Liste aufgenommen sind:

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

E-Nummer	Bezeichnung	Beschränkte Verwendung
–	Ethanol	
–	Ethylacetat] Aromen
–	2-Propanol (Isopropanol)	
–	L-Leucin] Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüßen) in Tabletten
–	Polyethylenglykol 6000] Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüßen)
E 170	Calciumcarbonat	
E 263	Calciumacetat	
E 322	Lecithin] Aromen, Farbstoffe, fettlösliche Antioxidationsmittel, Überzugmittel für Obst
E 331	Natriumcitrate	
E 332	Kaliumcitrate	
E 338	Phosphorsäure] Aromen: max. 40 g/kg (einzeln oder als Summe von E 338, 339, 340, 341, 343, 450, 451 und 452)
E 339	Natriumphosphate] Aromen: max. 40 g/kg (einzeln oder als Summe von E 338, 339, 340, 341, 343, 450, 451 und 452)
E 341	Calciumphosphate] GHP, ausgenommen in Aromen: max. 40 g/kg (einzeln oder als Summe von E 338, 339, 340, 341, 343, 450, 451 und 452)
E 343	Magnesiumphosphate] Aromen: max. 40 g/kg (einzeln oder als Summe von E 338, 339, 340, 341, 343, 450, 451 und 452)
E 400-404	Alginsäure und Alginate	
E 405	Propylenglycolalginat	
E 406	Agar-Agar	
E 407	Carrageen	
E 410	Johannisbrotkernmehl	
E 412	Guarkernmehl	

E-Nummer	Bezeichnung	Beschränkte Verwendung
E 413	Traganth	
E 414	Gummi arabicum	
E 415	Xanthan	
E 416	Karayagummi	Aromen: max. 50 g/kg
E 420	Sorbit	
E 421	Mannit	
E 422	Glycerin	
E 425	Konjak	
E 432-436	Polysorbate (20, 40, 60, 65 und 80)	Farbstoffe, fettlösliche Antioxidationsmittel, Überzugmittel für Obst, Schaumverhüter, Aromen (ausgenommen flüssige Raucharomen und Aromen auf Basis von Gewürzoleoresin, max. 10 g/kg Aroma; in Lebensmitteln, die flüssige Raucharomen und Aromen auf Basis von Gewürzoleoresin enthalten, max. 1 g/kg Lebensmittel)
E 440	Pektine	
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	Antioxidationsmittel
450-452	Di-, Tri- und Polyphosphate	Aromen: max. 40 g/kg (einzeln oder als Summe von E 338, 339, 340, 341, 343, 450, 451 und 452)
E 459	Beta-Cyclodextrin	eingekapselte Aromen für Tee und sofort lösliches Getränkpulver bis max. 0,5 g/l genussfertiges Getränk sowie für Knabbererz. bis max. 1g/kg
E 460	Cellulose	
E 461	Methylcellulose	
E 463	Hydroxypropylcellulose	
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	
E 465	Ethylmethylcellulose	
E 466	Carboxymethylcellulose,	
E 468	Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose	Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüssen)
E 469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren	Aromen, Überzugmittel für Obst; Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüssen) in Pulver
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren	Aromen, Farbstoffe, fettlösliche Antioxidationsmittel, Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüssen) in Pulver
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Aromen, Farbstoffe, fettlösliche Antioxidationsmittel, Überzugmittel für Obst, Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüssen) in Tabletten

E-Nummer	Bezeichnung	Beschränkte Verwendung
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Aromen, Farbstoffe, fettlösliche Antioxidationsmittel
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	
E 491	Sorbitanmonostearat	Farbstoffe, Schaumverhüter, Überzugmittel für Obst
E 492	Sorbitantristearat	
E 493	Sorbitanmonolaurat	
E 494	Sorbitanmonooleat	
E 495	Sorbitanmonopalmitat	
E 501	Kaliumcarbonate	Aromen bis max. 50 g/kg
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	
E 551	Siliciumdioxid	
E 552	Calciumsilicat	
E 553a	Magnesiumsilicat, Magnesiumtrisilicat	Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüssen) in Pulver
E 553b	Talkum	Farbstoffe bis max. 5 %, Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüssen) in Pulver
E 554	Natriumaluminiumsilicat	Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüssen) in Pulver; E 555 zusätzlich in E 171 und 172 bis max. 90 % bez. auf das Pigment
E 555	Kaliumaluminiumsilicat	
E 556	Calciumaluminiumsilicat	
E 558	Bentonit	Farbstoffe bis max. 5 %
E 559	Aluminiumsilicat	Farbstoffe bis max. 5 %, Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüssen) in Pulver
E 570	Fettsäuren	Überzugmittel für Obst
E 577	Kaliumgluconat	
E 640	Glycin und dessen Natriumsalze	
E 900	Dimethylpolysiloxan	Überzugmittel für Obst; Aromen bis max. 10 mg/kg
E 901	Bienenwachs	Farbstoffe
E 953	Isomalt	
E 965	Maltit	

E-Nummer	Bezeichnung	Beschränkte Verwendung
E 966	Lactit	
E 967	Xylit	
E 1200	Polydextrose	
E 1201	Polyvinylpyrrolidon] Präparate von Süßungsmitteln (Tafelsüssen) in Tabletten
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	
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	Hydroxypropylstärkephosphat	
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	
E 1505	Triethylcitrat] Aromen (einzeln oder als Summe von E 1505, 1517, 1518 und 1520 bis max. 3 g/kg Lebensmittel)
E 1517	Glycerindiacetat (Diacetin)	
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	
E 1519	Benzylalkohol] Aromen für weinhaltige Getränke und Liköre (max. 0,1 g/l Getränk) und Konditorei- und Zuckerwaren, Scho- kolade und andere Kakaoerzeugnisse sowie Feinbackwaren (max. 0,25 g/kg Lebensmittel)
E 1520	1,2-Propandiol (Propylenglycol)] Farbstoffe, Emulgatoren, Anti- oxidationsmittel, Enzyme, Aromen (max. 1 g/l Getränk)

Anhang 6
(Art. 4 Abs. 4)

In Aromen zulässige Antioxidantien und Konservierungsmittel

E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge in g/kg Aroma
E 200	Sorbinsäure	1,5 ^a (einzeln oder in Kombination)
E 202	Kaliumsorbat	
E 203	Calciumsorbat	
E 210	Benzoessäure	
E 211	Natriumbenzoat	
E 212	Kaliumbenzoat	
E 213	Calciumbenzoat	
E 310	Propylgallat	ätherische Öle: 1 (einzeln oder in Kombination) andere Aromen: 0,1 (nur Gallate, einzeln oder in Kombination) oder 0,2 (nur BHA)
E 311	Octylgallat	
E 312	Dodecylgallat	
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	

^a Nur in wasserhaltigen Aromen mit einem Alkoholgehalt unter 12 % vol zulässig.

Anwendungsliste

A. Erläuterungen und besondere Bestimmungen

1. Kolonne «Zusatzstoffe»
Die Nummern der aufgeführten Zusatzstoffe entsprechen den E-Nummern. Die Einzelbezeichnungen können dem Anhang 1 entnommen werden.
2. Kolonne «Höchstmenge»
 - 2.1 Bei den Höchstmengen handelt es sich um Toleranzwerte im Sinne von Artikel 10 Absatz 3 Buchstabe a des Lebensmittelgesetzes vom 9. Oktober 1992⁴.
 - 2.2 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.
 - 2.3 Sofern ein Lebensmittel noch der Zubereitung bedarf, bezieht sich die jeweilige Höchstmenge auf das nach der Gebrauchsanleitung zubereitete Lebensmittel.
 - 2.4 Die Höchstmenge schliesst sowohl direkt zugesetzte als auch übertragene Anteile ein, nicht aber natürlich vorhandene.
 - 2.5 Sie gilt in der Regel für den reinen Zusatzstoff im betreffenden Lebensmittel. Bezieht sich eine Höchstmenge ausnahmsweise nicht auf ein solches Lebensmittel, so erfolgt eine entsprechende Angabe.
 - 2.6 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) und bei Phosphorsäure und Phosphaten auf Phosphorpentoxid (P₂O₅). 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.

⁴ SR 817.0

- 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	=	ultrahoherhitzt

C. Verzeichnis der Lebensmittel der Anwendungsliste

Ziffer	Lebensmittel
1	Milch
1.1	– Milch aller Fettgehaltsstufen
2	Milchprodukte
2.1	– ungeriefter Käse
2.2	– gereifter Käse
2.3	– Käseerzeugnisse
2.4	– Rahm
2.5	– Butter (ausgenommen Halbfett- und Dreiviertelfettbutter), Butterzubereitungen, Butterfraktionen
2.6	– entwässerte Butter
2.7	– Milchstreichfett, Halbfett- und Dreiviertelfettbutter
2.8	– Sauermilch nacherhitzt
2.9	– gesäuerte Milch
2.10	– Buttermilch
2.11	– Sauermilch, gesäuerte Milch, Joghurt, Kefir und Buttermilch je mit aromatisierenden Zutaten, Getränke auf Milch- oder Milchproduktebasis
2.12	– Molke, Milchserum
2.13	– Ziger
2.14	– konzentrierte Milch aller Fettgehaltsstufen
2.15	– Milchpulver aller Fettgehaltsstufen

Ziffer

Lebensmittel

-
- 3 Milch und Milchprodukte anderer Säugetierarten**
- 4 Fleisch und Fleischprodukte**
- 4.1 – Fleisch
- 4.2 – Fleischzubereitungen und -erzeugnisse
- 4.3 – Gelatine und Kollagen
- 4.4 – Überzüge von Fleischzubereitungen und -erzeugnissen
- 4.5 – Wursthäute, essbar
- 4.6 – Zubereitungen zum Panieren von Fleisch, Fleischzubereitungen und -erzeugnissen und andern Lebensmitteln
- 5 Fischereierzeugnisse**
- 5.1 – Fische, unverarbeitet, auch gefroren oder tiefgefroren
- 5.2 – Fische, verarbeitet (ausgenommen gesalzen oder getrocknet)
- 5.2.1 – Fische gesalzen oder getrocknet
- 5.3 – Krebs- und Weichtiere, unverarbeitet, auch gefroren oder tiefgefroren
- 5.4 – Krebs- und Weichtiere, verarbeitet
- 5.5 – Kaviar, Fischrogen
- 6 Eier, Eiprodukte**
- 6.1 – Eiprodukte
- 7 Honig, Gelée royale, Blütenpollen**
- 7.1 – Honig, Gelée royale, Blütenpollen
- 8 Speiseöle und Speisefette**
- 8.1 – tierische und pflanzliche Fette und Öle, ohne natives Öl
- 9 Margarine, Minarine, Streichfett**
- 9.1 – Margarine aller Fettgehaltsstufen, Minarine, Streichfett
- 10 Mayonnaise, Salatsauce**
- 10.1 – Mayonnaise, Salatmyonnaise, Salatsauce
- 11 Fleischextrakt, Würze, Bouillon, Fleischbouillon und -consommée, Fischbouillon, Sulze, Suppen und Saucen**
- 11.1 – Würze, Streuwürze, Würzmischungen
- 11.2 – Fleischbouillon, Fleischconsommée, Fischbouillon, Bouillon und Suppen
- 11.3 – Sulze
- 11.4 – Saucen, Sojasauce
- 12 Gewürze, Speisesalz, Senf**
- 12.1 – Gewürze, Gewürzzubereitungen
- 12.2 – Speisesalz
- 12.3 – Senf
- 13 Gärungssessig, Essigsäure zu Speisezwecken**
- 13.1 – Gärungssessig, Essigsäure zu Speisezwecken

Ziffer	Lebensmittel
14	Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte
14.1	– Graupen
14.2	– Mehl
14.3	– Stärke
14.4	– Frühstücksgetreideprodukte
14.5	– Instantgetreide (Schnellkochgetreide)
14.6	– Polenta
15	Brot, Back- und Dauerbackwaren
15.1	– Normalbrote, Spezialbrote
15.2	– Backwaren, Feinbackwaren, Dauerbackwaren
15.3	– Knabbererzeugnisse
15.4	– Teige
16	Teigwaren
16.1	– Teigwaren
17	Tofu, Sojadrink, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen
17.1	– Tofu, Sojadrink, Tempeh
17.2	– andere Produkte aus Pflanzenproteinen
18	Puddings, Crêmen
18.1	– Puddings, Crêmen
19	Obst, Gemüse
19.1	– Obst
19.2	– Obst und Gemüse, roh, mehr oder weniger küchenfertig zubereitet (u.a. geschält, zerkleinert)
19.3	– Obst- und Gemüsezubereitungen (ausgenommen die nachfolgend genannten)
19.4	– Obst und Gemüse kandiert, kristallisiert oder glasiert
19.5	– Obst- und Gemüsekonserven
19.6	– Obst und Gemüse in Essig, Lake oder Öl
19.7	– Trockenfrüchte
19.8	– Nüsse, verarbeitet
19.9	– Trockengemüse
20	Konfitüre, Gelée, Marmelade, Maronencreme, Brotaufstrich
20.1	– Konfitüren, Gélées, Maronencreme, Marmeladen und Brotaufstriche auf Basis von Früchten
20.2	– Brotaufstriche, andere als die oben genannten
20.3	– Bäckerei- und Backmarmelade
20.4	– Milchkonfitüre
21	Speisepilze und Hefe
21.1	– Speisepilze
21.2	– getrocknete Speisepilze
21.3	– Speisepilzerzeugnisse (ohne die nachfolgend genannten)

Ziffer	Lebensmittel
21.4	– Speisepilze, kandiert, kristallisiert oder glasiert
21.5	– Speisepilzkonserven
21.6	– Speisepilze in Essig, Lake oder Öl
21.7	– Hefe
22	Zuckerarten, Erzeugnisse aus Zuckerarten und Melasse
22.1	– Zuckarten, Erzeugnisse aus Zuckerarten
22.2	– Melasse
23	Konditorei- und Zuckerwaren
23.1	– Konditorei- und Zuckerwaren, ohne Kaugummi
23.2	– Kaugummi
24	Speiseeis
24.1	– Speiseeis
25	Kakao, Schokoladen, andere Kakaoerzeugnisse
25.1	– Kakao, Schokolade und Kakao- oder Schokoladeerzeugnisse
25.2	– Produkte zur Herstellung von Kakaotränken
26	Trinkwasser, Quellwasser, natürliches und künstliches Mineralwasser, Kohlensäures Wasser
26.1	– Trinkwasser, Quellwasser, natürliches Mineralwasser, Kohlensäures Wasser
26.2	– künstliches Mineralwasser
27	Fruchtsaft, Fruchtnektar
27.1	– Fruchtsaft
27.2	– verdünnter Fruchtsaft
27.3	– Fruchtnektar
27.4	– Fruchtsaftkonzentrat
28	Fruchtsirup, Sirup mit Aromen, Tafelgetränk, Limonade, Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke
28.1	– Fruchtsirup, Sirup mit Aromen
28.2	– Toppings (Sirup für Pfannkuchen, Speiseeis, Milchgetränke usw.) und ähnliche Erzeugnisse
28.3	– Tafelgetränke, Limonaden, Tafelwasser, Tafelgetränke mit Milchprodukten
29	Gemüsesaft
29.1	– Gemüsesaft
30	Instant- und Fertiggetränke
30.1	– Instant- und Fertiggetränke
31	alkoholfreier Wermut, alkoholfreier Bitter, alkoholfreier Obstwein, alkoholfreies Bier
31.1	– alkoholfreier Wermut, alkoholfreier Bitter
31.2	– alkoholfreier Obstwein
31.3	– alkoholfreies Bier

Ziffer	Lebensmittel
32	Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel
32.1	– Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel und deren Extrakte
33	Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee
33.1	– Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee und deren Extrakte
34	Wein, Sauser, Traubensaft im Gärstadium pasteurisiert, weinhaltige Getränke
34.1	– Wein, Schaum- und Perlwein, Likörwein, Sauser, Traubensaft/Traubmost im Gärstadium, pasteurisiert
34.2	– weinhaltige Getränke
35	Obst- und Fruchtwein, Kernobstsaft im Gärstadium, Getränke aus Obst- oder Fruchtwein, Honigwein
35.1	– Obstwein, verdünnter Obstwein, Fruchtwein, Kernobstsaft im Gärstadium, Getränke aus Obst- oder Fruchtwein
35.2	– Honigwein (Met)
36	Bier
36.1	– Bier
37	Spirituosen
37.1	– Spirituosen
38	übrige alkoholhaltige Getränke
38.1	– übrige alkoholhaltige Getränke
39	Speziallebensmittel
39.1	– Speziallebensmittel, allgemein (ohne die nachfolgend erwähnten Produkte)
39.2	– Speisesalzersatz
39.3	– glutenfreie Lebensmittel
39.4	– energieverminderte und -arme Lebensmittel
39.5	– zuckerfreie Lebensmittel und Lebensmittel ohne Zuckerzusatz
39.6	– zur Gewichtskontrolle bestimmte Lebensmittel
39.7	– Säuglings- und Kleinkindernahrung
39.7.1	– Säuglingsanfangs- und Folgenahrung
39.7.2	– Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
39.8	– Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf
39.9	– malzextrakthaltige Nahrungsmittel
39.10	– Nahrungsergänzungen
39.11	– coffeinhaltige Spezialgetränke

D. Anwendungsliste

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
1. Milch	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	1 g/l	wenn UHT oder sterilisiert
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen		
2. Milchprodukte	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	
	234 Nisin	10 mg/kg	für Mascarpone
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	2 g/kg	ohne Mozzarella
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: für Mozzarella sind nur folgende zugelassen:		
	260 Essigsäure	GHP	
	270 Milchsäure		
	330 Citronensäure		
	460 Cellulose (nur Cellulosepulver)	GHP	für zerkleinerten Käse und Schnittkäse
	575 Glucono-delta-Lacton	GHP	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	für abgepackten und geschnittenen Käse
200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	GHP	zur Oberflächenbehandlung	
234 Nisin	12,5 mg/kg		
2.2 gereifter Käse			

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E-Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	235 Natamycin	1 mg/dm ² Oberfläche, 5 mm unter der Oberfläche nicht nachweisbar	zur Oberflächenbehandlung von extra-hartem, hartem oder halbhartem Käse, unzulässig zur Behandlung von Schnittflächen
	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, hartem oder halbharten Käse
	280–283 Propionsäure und Propionate	GHP	zur Oberflächenbehandlung
	551–556, 559, Siliciumdioxid und Silicate	10 g/kg	für extra-harten, hartem oder halbharten Käse in Scheiben oder gerieben
	1105 Lysozym	GHP	für reifenden orangen, gelben und perlweissen Käse
	160a Carotine	GHP	für rot geärderten Käse
	160c Paprikaextrakt	GHP	für essbare Käserinde
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	15 mg/kg	
	120 Cochenille	125 mg/kg	
	163 Anthocyanine	GHP	
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	20 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a-d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	160c Paprikaextrakt 162 Betanin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titaniumdioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide 100 Kurkumin 104 Chinolingelb 120 Cochemille 131 Patentblau V 132 Indigotin 133 Brilliantblau 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 Calciumcarbonat 504 Magnesiumcarbonate 509 Calciumchlorid 575 Glucono-delta-Lacton	GHP	
	460 Cellulose	GHP	für Käse in Scheiben oder gerieben
2.3 Käseerzeugnisse	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	ohne Schmelz- und Streichschmelzkäse
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	2 g/kg	für Schmelz- und Streichschmelzkäse
	234 Nisin	12,5 mg/kg	für Schmelz- und Streichschmelzkäse

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	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
	160a Carotine	GHP	für Schmelz- und Streichschmelzkäse
	160c Paprikaextrakt	GHP	
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	15 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a–d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	162 Betanin		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
	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 Schmelz- und Streichschmelzkäsezubereitung
			ohne Schmelz- und Streichschmelzkäse

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen	
2.4 Rahm	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Raucharomen Reaktionsaromen	GHP	ohne Schmelz-, Streichschmelzkäse und Fertig-Fondue	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	5 g/kg		
	473 Zuckerster von Speisefettsäuren 474 Zuckerglyceride	5 g/kg	nicht für pasteurisierten Vollrahm	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: für pasteurisierten Vollrahm sind nur folgende zugelassen: 401 Natriumalginat 402 Kaliumalginat 407 Carrageen 466 Natriumcarboxymethylcellulose 471 Mono- u. Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	für pasteurisierten Vollrahm	
	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	
	2.5 Butter (ausgenommen Halbfett- und Dreiviertelfettbutter), Butterzubereitungen, Butterfraktionen			

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
2.6 entwässerte Butter	310–312 Gallate	200 mg/kg*	für die gewerbliche Herst. von hitzebeh. Lebensmittel und für Produkte, die speziell zum Kochen oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensauce bestimmt sind
	320 BHA	* nur proportional anwendbar, bezogen auf den Fettgehalt	
	321 BHT	100 mg/kg*	
	900 Dimethylpolysiloxan	10 mg/kg	
	100 Kurkumin	GHP	
	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		
330–333, Citronensäure und Citrate	30 g/kg		
471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP		
472c Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	10 g/kg		
es sind die gleichen Zusatzstoffe zugelassen wie bei Streichfett	GHP		
338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate			
200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg		
Zusatzstoffe nach Anhang 3: nur zugelassen, wenn sterilisiert oder durch sauren Butterungsprozess hergestellt			
2.7 Milchstreichfett, Halbfett- und Dreiviertelfettbutter			
2.8 Sauermilch magerhitzt			
2.9 gesäuerte Milch			
2.10 Buttermilch			

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
2.11 Sauermilch, gesäuerte Milch, Joghurt, Kefir und Buttermilch je mit aromatisierenden Zutaten, Getränke auf Milch- oder Milchproduktebasis	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	<input type="checkbox"/> 300 mg/kg	<input type="checkbox"/> für nicht hitzebehandelte Produkte
	210–213 Benzoesäure und Benzoate		
	297 Fumarsäure	4 g/kg	<input type="checkbox"/> für Produkte mit Früchten oder Fruchtgeschmack
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	<input type="checkbox"/> 3 g/(kg ¹) <input type="checkbox"/> 2 g/(kg ²)	<input type="checkbox"/> ¹ ohne Getränke <input type="checkbox"/> ² für Getränke mit Schokolade oder Malz
	355–357 Adipinsäure und Adipate	1 g/kg	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 5 g/kg	
	474 Zuckerglyceride		
	475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren	2 g/kg	
	477 Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5 g/kg	
	481 Natriumstearoyl-2-Lactylat	<input type="checkbox"/> 5 g/kg	
	482 Calciumstearoyl-2-lactylat		
	483 Stearyltartrat	5 g/kg	
	491–495, Sorbitanester	5 g/kg	
	950 Acesulfam-K	5 mg/kg	<input type="checkbox"/> nur als Geschmacksverstärker
951 Aspartam	5 mg/kg		
957 Thaumatin	5 mg/kg		
160b Annatto, Bixin, Norbixin	10 mg/kg		
101 Riboflavine	<input type="checkbox"/>		
140 Chlorophylle und Chlorophylle			

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen	GHP	ohne Getränke mit Schokolade
	150a-d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160e Paprikaextrakt		
	162 Betain		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
	100 Kurkumin	150 mg/kg	ohne Getränke mit Schokolade
	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		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	
	Ethylmaltol	50 mg/l 100 mg/l	für Getränke
	Ethylvanillin		
2.12 Molke, Milchserum	160b Annatto, Bixin, Norbixin	20 mg/kg	für essbare Käserinde
2.13 Ziger	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen	GHP	für essbare Käserinde
	150a—d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160e Paprikaextrakt		
	162 Betanin		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
	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		
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen:		
	260 Essigsäure		
	270 Milchsäure		
	330 Citronensäure		
	460 Cellulose		
	575 Glucono-delta-Lacton		
		GHP	nur für zerkleinerten Käse und Schnittkäse; nur Cellulosepulver
		GHP	
		GHP	
		GHP	
		GHP	
		GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen	
2.14. 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	
2.15 Milchpulver aller Fettgehaltsstufen	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen:			
	300 Ascorbinsäure	GHP		
	301 Natriumascorbat			
	304 Fettsäureester der Ascorbinsäure			
	322 Lecithin			
	331 Natriumcitrate			
	332 Kaliumcitrate			
	407 Carrageen			
	500 Natriumhydrogencarbonat			
	501 Kaliumhydrogencarbonat			
	509 Calciumchlorid			
	310–312 Gallate			
	320 BHA			
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate		200 mg/kg, auf den Fettgehalt bezogen	für Verkaufsautomaten
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen:		2,5 g/kg	
300 Ascorbinsäure	GHP			
301 Natriumascorbat				
304 Fettsäureester der Ascorbinsäure				
322 Lecithin				
331 Natriumcitrate				
332 Kaliumcitrate				
407 Carrageen				

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	500 Natriumhydrogencarbonat 501 Kaliumhydrogencarbonat 509 Calciumchlorid		
3. Milch und Milchprodukte anderer Säugtierarten			
Es sind die gleichen Zusatzstoffe zugelassen wie bei Kuhmilch und Produkte aus Kuhmilch. Ausnahmen: – in Butter aus Schaf- und Ziegenmilch sind keine Farbstoffe zugelassen. – in UHT-Ziegenmilch sind zusätzlich Natriumcitrate (E 431) bis 4 g/l zugelassen			
4. Fleisch und Fleischprodukte			
4.1 Fleisch	129 Allurarot AC 133 Brillantblau FCF 155 Braun HT	GHP	zur Kennzeichnung, Stempelung
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen		
4.2 Fleischzubereitungen und -erzeugnisse	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate 214–219 Parahydroxybenzoate 235 Natamycin 249, 250, Kalium-, Natriumnitrit	1 g/kg GHP 1 mg/dm ² Oberfläche, 5 mm unter der Oberfläche nicht nachweisbar 150 mg/kg als Zugabe (Richtwert); 50mg/kg als Restmenge bei Abgabe an den Letztverbraucher, ausgedrückt als NaNO ₂	für Füllungen von Ravioli und ähnlichen Produkten zur Oberflächenbehandlung von getrockneten Produkten zur Oberflächenbehandlung von gepökelten und getrock- neten Würsten für nicht hitzebehandelte, gepökelte und getrocknete Erzeugnisse

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	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 Erzeugnisse, 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 Letztverbraucher, ausgedrückt als NaNO ₂	für gepökelten Speck
	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 BH/A	200 mg/kg, bezogen auf den Fettgehalt	für Trockenfleisch
	315, 316, Erythorbinsäure, Natriumerythorbat	500 mg/kg	für gepökelte Erzeugnisse und 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

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	553b Talkum	GHP	zur Oberflächenbehandlung von Würsten
	959 Neohesperidin DC	5 mg/kg	als Geschmacksverstärker
	100 Kurkumin	20 mg/kg	
	120 Cochenille	100 mg/kg	
	150a-d, Zuckerkulör	GHP	
	160a Carotine	20 mg/kg	für Wurst, Paté und Schlüssel-Pasteten
	160c Paprikaextrakt,	10 mg/kg	
	162 Betanin	GHP	
	120 Cochenille	100 mg/kg	
	128 Rot 2G	20 mg/kg	
	129 Allurarot AC	25 mg/kg	
	150a-d, Zuckerkulöre	GHP	für Hackfleisch mit einem pflanzlichenoder Getreideanteil von min. 4 %
	120 Cochenille	200 mg/kg	
	124 Ponceau 4R	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	GHP	foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras
	301 Natriumascorbat	GHP	für Zubereitungen aus frischem Hackfleisch, vorverpackt
	300-302, Ascorbinsäure und Ascorbate		
	330-333, Citronensäure und Citrate		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
4.3 Gelatine und Kollagen	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/kg	
4.4 Überzüge von Fleischzubereitungen und -erzeugnissen	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	für Geleeüberzüge von gekochten, gepökelten oder getrockneten Produkten und Pasteten
	214–219 Parahydroxybenzoate		
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	4 g/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		
	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	500 mg/kg	

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	20 mg/kg	
4.5 Wursthäute, essbare	160b Annatto, Bixin, Norbixin 101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a-d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160e 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	GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen	
4.6 Zubereitungen zum Pannieren von Fleisch, Fleischzubereitungen und -erzeugnissen und andern Lebensmitteln	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	2 g/kg 12 g/kg		
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate			
5.1 Fische, unverarbeitet, auch gefroren oder tiefgefroren	900 Dimethylpolysiloxan	10 mg/kg		
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophyllyne 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		
	315, 316, Erythorbinsäure, Natriumerythorbat	1,5 g/kg	für gefrorene und tiefgefrorene Fische mit roter Haut	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	5 g/kg	für gefrorene und tiefgefrorene Filets von unverarbeitetem Fisch	
	5. Fischereierzeugnisse			
	5.1 Fische, unverarbeitet, auch gefroren oder tiefgefroren			

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
5.2 Fische, verarbeitet (ausgenommen gesalzen oder getrocknet)	420 Sorbit 421 Mannit 953 Isomalt 965 Maltit 966 Lactit 967 Xylit	GHP	ausser als Stüssungsmittel für gefrorene und tiefgefrorene Fische
	Zusatzstoffe nach Anhang 3; es sind nur folgende zugelassen: 300–302, Ascorbinsäure und Ascorbate 330–333, Citronensäure und Citrate	GHP GHP	für Halbkonserven
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoessäure und Benzoate	2 g/kg	für eingelegte Heringe und Sprotten
	251, 252, Natrium-, Kaliumnitrat	200 mg/kg (Restmenge, einschliesslich des aus Nitrat entstandenen Nitrits, ausgedrückt als NaNO ₂)	für Konserven und Halbkonserven
	315, 316, Erythorbinsäure, Natriumerythorbat	1500 mg/kg	für Fischpaste
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	5 g/kg	für Surimi
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	1 g/kg	für Konserven
	385 Calciumdinitrium-EDTA	75 mg/kg	für süsssaure Konserven, Halbkonserven und Marinaden
	950 Acesulfam K 951 Aspartam 954 Saccharin und seine Salze 955 Sucralose 959 Neohesperidin DC 962 Aspartam-Acesulfamsalz	200 mg/kg 300 mg/kg 160 mg/kg 120 mg/kg 30 mg/kg 200 mg/kg	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen		
	101 Riboflavine	GHP	für Fischpasten und Surimi		
	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			100 mg/kg* 500 mg/kg**	* für Fischpasten ** für Surimi
	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				

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen	
5.2.1 Fische, gesalzen oder getrocknet	nat.id. Aromastoffe	GHP	für Dorschfische (Gadidae) für Räucherfische	
	Raucharomen			
	Reaktionsaromen	200 mg/kg		
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	200 mg/kg		
	210–213 Benzoesäure und Benzoate	10 mg/kg		
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite			
	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				
170 Calciumcarbonat				
171 Titandioxid				
172 Eisenoxide und -hydroxide				
100 Kurkumin	GHP	für Räucherfische		
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				
			100 mg/kg	für Räucherfische

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		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Raucharomen Reaktionsaromen	GHP	
5.3 Krebs- und Weichtiere, unverarbeitet, auch gefroren oder tiefgefroren	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	150 mg/kg* * im essbaren Anteil 150 mg/kg*1) 200 mg/kg*2) 300 mg/kg*3)	Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae, Aristeidae: 1) weniger als 80 Einheiten 2) zwischen 80 und 120 Einh. 3) mehr als 120 Einheiten
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	5g/kg	wenn gefroren oder tiefgefroren
	385 Calciumdinitrium-EDTA	75 mg/kg	wenn gefroren oder tiefgefroren
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen: 300–302, Ascorbinsäure und Ascorbate 330–333, Citronensäure und Citrate 420 Sorbit 421 Mannit	GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	953 Isomalt 965 Maltit 966 Lactit 967 Xylit	GHP	wenn gefroren oder tiefgefroren
5.4. Krebs- und Weichtiere, verarbeitet	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	2 g/kg	für gekochte Edelkrebschwänze sowie abgepackte marinierte Weichtiere
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate	2 g/kg	für gekochte Krebs- und Weichtiere (auch in Öl, Lake, Marinade usw.), ausgenommen gekochte Edelkrebschwänze sowie abgepackte marinierte Weichtiere
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate	6 g/kg	für gekochte Crangon crangon und Crangon vulgaris
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/kg, im essbaren Teil	für gekochte Krebs- und Weichtiere (auch in Öl, Lake, Marinade usw.)
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	5 g/kg	wenn gefroren oder tiefgefroren und in Pasten
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	1 g/kg	in Konserven
	385 Calciumdimatrium-EDTA	75 mg/kg	in Konserven
	950 Acesulfam K	200 mg/kg	
	951 Aspartam	300 mg/kg	
	954 Saccharin und seine Salze	160 mg/kg	
	955 Sucralose	120 mg/kg	für süßsaure Produkte

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	959 Neohesperidin DC	30 mg/kg	
	962 Aspartam-Acesulfamsalz	200 mg/kg	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a-d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160c Paprikaextrakt		
	162 Betamin		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
	100 Kurkumin	GHP	für Pasten und gekochte Krebstiere
	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/kg*	* für Pasten
		250 mg/kg**	** für gekochte Krebstiere

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
5.5 Kaviar, Fischrogen	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Raucharomen Reaktionsaromen	GHP	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	2 g/kg	für Halbkonserven
	210–213 Benzoesäure und Benzoate	4 g/kg, als Borsäure	für Kaviar
	284, 285 Borsäure und Borax	30 mg/kg	für Fischrogen
	123 Amaranth		
	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			
		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-apo-8'-Carotinal (C 30)		
	160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester		
	161b Lutein		
	Aromaextrakte		
	natürl. Aromastoffe	GHP	
	nat.id. Aromastoffe		
	Raucharomen		
	Reaktionsaromen		
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen:		
	300–302, Ascorbinsäure und Ascorbate	GHP	
	330–333, Citronensäure und Citrate	GHP	
6. Eier, Eiprodukte			
6.1 Eiprodukte	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	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	520–523, Aluminiumsulfate	30 mg./kg, als Aluminium berechnet	für Eiweiss
	1505 Triethylcitrat	GHP	für Eiweisspulver und Eiweiss pasteurisiert
7. Honig, Gelée royale, Blütenpollen			
7.1 Honig, Gelée royale, Blütenpollen	Zusatzstoffe nach Anhang 3; keine zugelassen, ausgenommen in Gelée royale und Blütenpollen je in Tablettenform		
8. Speiseöl, Speisefett			
8.1 tierische und pflanzliche Fette und Öle, ohne native Öle	310–312 Gallate 320 BHA	200 mg/kg* * nur proportional anwendbar; bezogen auf den Fettgehalt	für die gewerbliche Herst. von hitzebeh. Lebensmitteln und für Bratöl und -fett (ohne Oliventrestero) und für Fischöl, Schweine-, Rinder-, Geflügel- und Schaffett
	321 BHT	100 mg/kg*	für Produkte, die speziell zum Kochen oder Braten oder für die Zubereitung von Braten-saucen bestimmt sind, ohne Olivenöl
	900 Dimethylpolysiloxan	10 mg/kg	für Fette
	100 Kurkumin	GHP	für aromatisierte Öle und Fette
	160a Carotine	GHP	
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	10 mg/kg	
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	

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 Oliventrestertöl
	472c Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	<input type="checkbox"/> GHP	<input type="checkbox"/> für raffiniertes Olivenöl inkl. Oliventrestertöl
9. Margarine, Minarine, Streichfett			
9.1 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	<input type="checkbox"/> für Streichfett
	385 Calciumdinitrium-EDTA	100 mg/kg	<input type="checkbox"/> bei Fettgehalt von höchstens 41 %
	405 Propylenglycolalginat	3 g/kg	

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

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoessäure 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 5 g/kg	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate 385 Calciumdinatrium-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 955 Sucralose 959 Neohesperidin DC 962 Aspartam-Acesulfamsalz	350 mg/kg 350 mg/kg 160 mg/kg 450 mg/kg 50 mg/kg 350 mg/kg	

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 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		500 mg/kg
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	nat.id. Aromastoffe Raucharomen Reaktionsaromen	GHP	für Salsasauce
11. Fleischextrakt, Würze, Bouillon, Fleischbouillon und -consommée, Fischbouillon, Sulze, Suppen und Saucen			
11.1 Würze, Streuwürze, Würzmischungen	310–312 Gallate 320 BHA	200 mg/kg, auf den Fettgehalt bezogen	
	551–556, 559 Siliciumdioxid und Silicate	30g/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	
	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	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
11.2 Fleischbouillon und -consommée, Fischbouillon, Bouillon und Suppen	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate	<input type="checkbox"/> 500 mg/kg	<input type="checkbox"/> für flüssige Produkte, aus- genommen als Konserven
	310–312 Gallate 320 BHA	<input type="checkbox"/> 200 mg/kg, auf den Fett- gehalt bezogen	<input type="checkbox"/> für trockene Produkte
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	<input type="checkbox"/> 3 g/kg	
	363 Bernsteinsäure 432–436, Polysorbate	5 g/kg 1 g/kg	
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren 474 Zuckerglyceride	<input type="checkbox"/> 2 g/kg	für Suppen
	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		
	100 Kurkumin		
	102 Tartrazin		
	104 Chinolingelb		
	110 Sunsetgelb FCF		
	120 Cochenille		
		GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E-Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	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	50 mg/kg	für Suppen
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Reaktionsaromen	GHP	
11.3 Sülze	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoessäure und Benzoeate	1 g/kg 500 mg/kg	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylle 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
11.4 Saucen, Sojasauce	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	2 g/kg	<input type="checkbox"/> für emulgierte Saucen mit Fettgehalt unter 60 %
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	<input type="checkbox"/> für emulgierte Saucen mit Fettgehalt von 60 % und mehr
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	<input type="checkbox"/> 1 g/kg	<input type="checkbox"/> für nicht emulgierte Saucen
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoessäure und Benzoate	<input type="checkbox"/> 200 mg/kg, auf den Fettgehalt bezogen	
	310–312 Gallate 320 BHA	<input type="checkbox"/> 5 g/kg	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	75 mg/kg	für emulgierte Saucen
	385 Calciumdinatrium-EDTA	8 g/kg	
	405 Propylenglycolalginat	10 g/kg	für emulgierte Saucen
	416 Karayagummi	5 g/kg	für emulgierte Saucen
	432–436, Polysorbate	<input type="checkbox"/> 10 g/kg	
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren 474 Zuckerglyceride	<input type="checkbox"/> 5 g/kg	für emulgierte Saucen
	491–495, Sorbitanester		
	420 Sorbit	GHP	
	421 Mannit		
	953 Isomalt		
	965 Maltit		
	966 Lactit		
967 Xylit			
950 Acesulfam K	350 mg/kg		
951 Aspartam	350 mg/kg		
954 Saccharin und seine Salze	160 mg/kg		
955 Sucralose	450 mg/kg		
959 Neohesperidin DC	50 mg/kg		
962 Aspartam-Acesulfamsalz	350 mg/kg		

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 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 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'-Caroinal (C 30) 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein Aromaeextrakte natürl. Aromastoffe	500 mg/kg	ohne Sauce auf Tomatenbasis

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	nat.id. Aromastoffe Reaktionsaromen	GHP	
12. Gewürze, Speisesalz, Senf 12.1 Gewürze, Gewürzzubereitungen	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/l	für Gewürzzubereitungen
	210–213 Benzoessäure und Benzoate		für getrockneten Ingwer
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	150 mg/kg	für Gewürzzubereitungen
	310–312 Gallate	200 mg/kg, auf den Fettgehalt bezogen	
	320 BHA		
	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	GHP	für Gewürzzubereitungen	
102 Tartrazin			
104 Chinolingelb			
110 Sunsetgelb FCF			
120 Cochenille			
122 Azorubin			
124 Ponceau 4R			
129 Allurarot AC			
131 Patentblau V	500 mg/kg	für Gewürzzubereitungen	

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-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		
12.2 Speisesalz	535, 536, 538, Ferrocyanide	20 mg/kg, als wasserfreies Kaliumferrocyanid berechnet	
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Raucharomen Reaktionsaromen	GHP	für Speisesalz mit besonderen Zusätzen
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen		
12.3 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 420 Sorbit 421 Mannit 953 Isomalt 965 Maltit	1 g/kg 500 mg/kg 250 mg/kg GHP	für Dijon-Senf

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 nat.id. Aromastoffe	GHP	
13. Gärungsszig, Essigsäure zu Speisezwecken			
13.1 Gärungsszig, Essigsäure zu Speisezwecken	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite 150a–d, Zuckerkulör Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	170 mg/l GHP GHP	für Gärungsszig ohne Weinessig
14. Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte			
14.1 Graupen	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen	30 mg/kg	
14.2 Mehl	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate 338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate Zusatzstoffe nach Anhang 3: es ist nur der folgende zugelassen: 920 L-Cystein	20 g/kg 2,5 g/kg GHP	für backfertiges Mehl
14.3 Stärke	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/kg	ausser für Nahrung von Säuglingen und Kleinkindern

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen	
14.4 Frühstücksgetreideprodukte	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	30 mg/kg	für Sago	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen			
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	5 g/kg		
	481 Natriumstearoyl-2-lactylat	5 g/kg		
	482 Calciumstearoyl-2-lactylat			
	120 Cochemille	200 mg/kg]	für mit Fruchtgeschmack aromatisierte Produkte
	162 Betanin			
	163 Anthocyane			
	150c Ammoniak-Zuckerkulör	GHP]	für extrudierte, gepuffte oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Produkte
	160a Carotine	GHP		
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	25 mg/kg		
	160c Paprikaextrakt	GHP		
	101 Riboflavine			
	140 Chlorophylle und Chlorophylle			
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen			
	150a–d Zuckerkulör			
	153 Pflanzenkohle			
160a Carotine				
160c Paprikaextrakt				
162 Betanin	GHP			
163 Anthocyane				
170 Calciumcarbonat				
171 Titandioxid				
172 Eisenoxide und -hydroxide				
Aromaextrakte				
natürl. Aromastoffe				
nat.id. Aromastoffe	GHP			

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
14.5 Instantgetreide (Schnellkochgetreide)	Reaktionsaromen		
	Raucharomen		
	481 Natriumstearoyl-2-lactylat	4 g/kg	
	482 Calciumstearoyl-2-lactylat	GHP	
	553b Talkum		
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen:		
	471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren		
	472a Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	200 mg/kg	
	14.6 Polenta		
15. Brot, Back- und Dauerbackwaren			
15.1 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		
	483 Stearylhartrat	4 g/kg	für Spezialbrote

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
15.2 Backwaren, Feinbackwaren, Dauerbackwaren	Zusatzstoffe nach Anhang 3: für Normalbrot sind nur folgende zugelassen: 260 Essigsäure 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	GHP	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	2 g/kg	für vorgebackene, vorverpackte Backwaren
	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*	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	416 Karayagummi	5 g/kg*	für Feinbackwaren * für Füllungen und Überzüge ** für Glasuren und Überzüge
	432–436, Polysorbate	3 g/kg	
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren	10 g/kg	
	474 Zuckerglyceride	10 g/kg	
	475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren	10 g/kg	
	477 Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5 g/kg	
	481 Natriumstearoyl-2-lactylat	5 g/kg	
	482 Calciumstearoyl-2-lactylat	10 g/kg	
	491–495, Sorbitanester	5 g/kg**	
	491–495, Sorbitanester	5 g/kg**	
	483 Stearyltartrat	4 g/kg	für Feinbackwaren
	541 Saures Natriumaluminiumphosphat	1 g/kg, als Aluminium berechnet	
	901 Bienenwachs	GHP	als Überzugsmittel für mit Schokolade überzogene kleine Feinbackwaren
	902 Candelillawachs	GHP	
	903 Carnaubawachs	0,2 g/kg	
	904 Schellack	GHP	
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	10 mg/kg	für Feinbackwaren
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	20 mg/kg	
	101 Riboflavine	GHP	für Überzüge und zur Dekoration
	140 Chlorophylle und Chlorophylle		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a–d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160c Paprikaextrakt		
	162 Betamin		

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-apo-8'-Carotinal (C 30) 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein	200 mg/kg** * davon höchstens 50 mg/kg für diese Farbstoffe 500 mg/kg***	** für Feinbackwaren *** für Überzüge und zur Dekoration von Feinbackwaren
	173 Aluminium 174 Silber 175 Gold	GHP	für Überzüge und zur Dekoration von Feinback- waren
	Aromaeextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe künstl. Aromastoffe Reaktionsaromen Raucharomen	GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
15.3. Knaubererzeugnisse	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 214–219 Parahydroxybenzoate (PHB)	1 g/kg, davon max. 300 mg/kg PHB	für Erz. auf Getreide- oder Kartoffelbasis
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/kg	für Erz. auf Getreidebasis
	310–312 Gallate 320 BHA	200 mg/kg, auf den Fettgehalt bezogen	
	338–341, 343, 450–452 Phosphorsäure und Phosphate	5 g/kg	
	405 Propylenglycolalginat 416 Karayagummi	3 g/kg 5 g/kg	für Erz. auf Getreide- oder Kartoffelbasis
	481 Natriumstearoyl-2-lactylat 482 Calciumstearoyl-2-lactylat	5 g/kg	
	901 Bienenwachs 902 Candelillawachs 903 Carnaubawachs 904 Schellack	GHP GHP 0,2 g/kg GHP	als Überzugsmittel
	950 Acesulfam K 951 Aspartam 954 Saccharin und seine Salze 955 Sucralose 959 Neohesperidin DC 962 Aspartam-Acesulfamsalz	350 mg/kg 500 mg/kg 100 mg/kg 200 mg/kg 50 mg/kg 500 mg/kg	für vorverpackte, gesalzene, trockene, aromatisierte Erz. auf Basis von Stärke, Nüssen oder Hasehüssen
	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

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 Betamin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	Kartoffeln, Getreide oder Stärke (ausgenommen extrudierte und expandierte Produkte) sowie gesalzene Nüssen oder Haselnüssen
	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	100 mg/kg 200 mg/kg*	für gesalzene, trockene, auf Basis von Kartoffeln, Getreide oder Stärke hergestellte Erz. * für extrudierte und expandierte Erz.

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
15.4 Teige	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	
	Zusätzlich zu den Zusatzstoffen, die im daraus gebackenen Produkt erlaubt sind, sind zuge- lassen: 200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	0,6 g/kg 15 g/kg*	* darf im gebackenen Produkt nicht mehr nachweisbar sein
	Ethanol		
16. Teigwaren			
16.1 Teigwaren	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phos- phate 160a Carotine	2 g/kg GHP	für Nudeln ohne Trockenteigwaren und frische Teigwaren
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: für Trockenteigwaren sind keine, für frische Teigwaren nur die nachfol- gend genannten und für alle übrigen Teigwaren (z.B. Instant) alle zugelassen. 270 Milchsäure 300 Ascorbinsäure 301 Natriumascorbat 322 Lecithin 330 Citronensäure	GHP	für frische Teigwaren

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	334 Weinsäure 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren 575 Glucono-delta-Lacton		
17. Tofu, Sojadrink, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen			
17.1 Tofu, Sojadrink, Tempeh	Zusatzstoffe nach Anhang 3: für Tofu und Tempeh sind keine zugelassen.		
17.2 andere Produkte aus Pflanzenproteinen	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite 959 Neohesperidin DC 101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylle 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a–d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160e Paprikaextrakt 162 Betanin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide 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)	200 mg/l 5 mg/kg GHP 100 mg/l	nur als Geschmacksverstärker

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E-Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
18. Puddings Crèmes 18.1 Puddings, Cremes	160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein		
	234 Nisin	3 mg/kg	für Griess- und Tapioka- pudding 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 355-357 Adipinsäure und Adipate	6 g/kg 1 g/kg	für geleeartige Produkte für Produkte mit Früchten oder Fruchtgeschmack und Produkte in Pulverform
	363 Bernsteinsäure	6 g/kg	
	405 Propylenglycolalginat	5 g/kg	für Füllungen, Glasuren und Überzüge
	416 Karayagummi 432-436, Polysorbate	6 g/kg 3 g/kg	
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren 474 Zuckerglyceride	5 g/kg	
	475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren	2 g/kg	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	477 Propylenglycolester von Speisefettsäuren	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	nur als Geschmacksverstärker
	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		
	160e 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	150 mg/kg * davon höchstens 50 mg/kg für diese Farbstoffe	

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 nat.id. Aromastoffe	GHP	
	Ethylmaltol	200 mg/kg TS	
	Ethylvanilin	400 mg/kg TS	
19. Obst, Gemüse			
19.1 Obst	445 Glycerinester aus Wurzelharz	50 mg/kg	zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren	GHP	
	474 Zuckerglyceride	GHP	zur Oberflächenbehandlung
	901 Bienenwachs	GHP	
	902 Candelillawachs	GHP	zur Oberflächenbehandlung von Äpfeln, Ananas, Birnen, Melonen, Pfirsich und Zitrusfrüchten
	903 Carnaubawachs	0,2 g/kg	
	904 Schellack	GHP	
	905 Mikrokristallines Wachs	GHP	zur Oberflächenbehandlung von Avocados, Mangos, Melonen, Papayas
	912 Montansäureester	GHP	
	914 Polyethylengwachsoxidate		zur Oberflächenbehandlung von Ananas, Avocados, Mangos, Melonen, Papayas, Zitrusfrüchten
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen	
19.2 Obst und Gemüse, roh, mehr oder weniger küchenfertig zubereitet (u.a. geschält, zerkleinert)	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	800 mg/kg	für Meerrettichpulpe für Pulpe von Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch für geschälte Kartoffeln	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	300 mg/kg		
19.3 Obst- und Gemüsezubereitungen (ausgenommen die nachfolgend genannten)	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/kg	nur für geschälte Kartoffeln	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen:			
	296 Apfelsäure] GHP		
	300–302, Ascorbinsäure und Ascorbate			
	330–333, Citronensäure und Citrate			
	440 Pektine			
	509 Calciumchlorid			
		200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	2 g/kg	für Kartoffelreig und vorgebratene Kartoffeln
		200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	für Saucen auf Früchtebasis, Früchte-, Gemüsezubereitungen (ohne Konserven von Mark, Mousse, Kompott, Salaten und ähnlichen Produkten)
		200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoessäure und Benzozate	1 g/kg, wobei Summe Benzoessäure und Benzozat max. 0,5 g/kg	für Zubereitungen auf Olivenbasis
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoessäure und Benzozate	1,5 g/kg	für Traiteursalate	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	800 mg/l	für Obstgeleesaft und flüssiges Pektin zur Abgabe an den Endverbraucher	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	100 mg/kg	für verarbeitete Kartoffeln, Kartoffelteig und Pastetenfüllungen auf Fruchtebasis
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/kg	für weisse Gemüsesorten
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	5 g/kg	für Kartoffelerzeugnisse (ein schliesslich gefroren, tiefgefroren, gekühlt und getrocknet sowie vorfritierte 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	für Traiteursalate
	955 Sucralose	140 mg/kg	
	959 Neohesperidin DC	50 mg/kg	
	962 Aspartam-Acesulfamsalz	350 mg/kg	
	101 Riboflavine	GHP	für Kartoffelerzeugnisse
	160a Carotine	GHP	
	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	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
19.4 Obst und Gemüse kandiert, kristallisiert oder glasiert	440 Pektine	1 g/kg	ohne Apfelkompott
	509 Calciumchlorid		
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate	100 mg/kg	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	2 g/kg	für Mostarda di Frutta
	481 Natriumstearoyl-2-lactylat 482 Calciumstearoyl-2-lactylat	200 mg/kg, als Aluminium berechnet	
	520–523 Aluminiumsulfate	200 mg/kg	für Kirschen
	127 Erythrosin		
	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		
		GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen	
	129 Allurarot AC	200 mg/kg		
	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		GHP	
19.5 Obst- und Gemüsekonserven	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 Calciumnatrium-EDTA	250 mg/kg	für Leguminosen und Artischocken	
	512 Zinn-II-Chlorid	25 mg/kg, als Zinn berechnet 10 mg/kg	für weisse Spargeln	
	900 Dimethylpolysiloxan			
	950 Acesulfam K	200 mg/kg		
	951 Aspartam	300 mg/kg		
	954 Saccharin und seine Salze	160 mg/kg		
	955 Sucralose	180 mg/kg		
	959 Neohesperidin DC	100 mg/kg		
962 Aspartam-Acesulfamsalz	200 mg/kg			

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	127 Erythrosin	200 mg/kg	für Cocktaillirschen für Bigarreaux-Kirschen (Kaiser-Kirschen) in Sirup und Obstcocktails
	127 Erythrosin	150 mg/kg	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylle 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a-d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betamin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	für rote Obstkonserven
	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)		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester 161b Lutein		
	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	
19.6 Obst und Gemüse in Essig, Lake oder Öl	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoessäure und Benzoate	1 g/kg, wobei Summe Benzoessäure und Benzoat max. 0,5 g/kg	für Oliven
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoessäure und Benzoate	2 g/kg	für Gemüse (ohne Oliven)
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite 220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite 338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	500 mg/kg 100 mg/kg 5 g/kg	für gelbe Paprika in Lake ohne Oliven für Kartoffelerzeugnisse
	579 Eisen-II-Gluconat 585 Eisen II-lactat	150 mg/kg, als Eisen berechnet	für dunkel gefärbte Oliven
	950 Acesulfam K 951 Aspartam 954 Saccharin und seine Salze 955 Sucralose 959 Neohesperidin DC 962 Aspartam-Acesulfamsalz	200 mg/kg 300 mg/kg 160 mg/kg 180 mg/kg 100 mg/kg 200 mg/kg	für süßsaure Produkte

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	950 Acesulfam K	350 mg/kg	für vorverpackte, gesalzene, trockene, aromatisierte Produkte
	951 Aspartam K	500 mg/kg	
	954 Saccharin und seine Salze	100 mg/kg	
	955 Sucralose	200 mg/kg	
	959 Neohesperidin DC	50 mg/kg	
	962 Aspartam-Acesulfamsalz	500 mg/kg	
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	10 mg/kg	für gesalzene Produkte
	101 Riboflavine	GHP	für gesalzene Produkte
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a-d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160e 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		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen		
	959 Neohesperidin DC	5 mg/kg	für Gelees als Geschmacksverstärker		
	100 Kurkumin	GHP	ohne extra-Produkte und Maronencreme		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline				
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen				
	150a-d Zuckerkulör				
	160a Carotine				
	160c Paprikaextrakt				
	162 Betanin				
	163 Anthocyane				
	104 Chinolingelb			100 mg/kg	ohne extra-Produkte und Maronencreme
	110 Sunsetgelb FCF				
	120 Cochenille				
	124 Ponceau 4R				
	142 Grün S				
	160d Lycopin				
	161b Lutein	GHP	+nur äther. Öle aus Zitrusfrüchten für Marmelade und Gelee-Marmelade * für Vierfruchtconfiture, wobei die Aromen mit den darin enthaltenen Früchten identisch sein müssen, und für Brotaufstriche		
	Aromaextrakte+*				
	natürl. Aromastoffe*				
	nat.id. Aromastoffe*	GHP			
	Vanillin				
	Ethylvanillin				

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen:		
	270 Milchsäure	GHP	
	296 Apfelsäure		
	300 Ascorbinsäure		
	327 Calciumlactat		
	330, 331, 333, Citronensäure und Citrate		
	334 Weinsäure		
	335 Natriumtartrate		
	350 Natriummalate		
	400–404 Alginsäure und Alginat	10 g/kg	ohne extra-Produkte
	406 Agar-Agar		
	407 Carrageen		
	410 Johannisbrotkermelmehl		
	412 Guarkermelmehl		
	415 Xanthan		
	418 Gellan		
	440 Pektine	GHP	
	471 Mono- und Diglycide von Speisefettsäuren	GHP	
	509 Calciumchlorid	GHP	ohne extra-Produkte
	524 Natriumhydroxid		
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	2 g/kg	bei Fettgehalt unter 60 %
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	bei Fettgehalt 60 % und mehr
	405 Propylenglycolalginat	3 g/kg	
	475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5 g/kg	
	476 Polyglycerin-Polyricinoleat	4 g/kg	
	481 Natriumstearoyl-2-lactylat	10 g/kg	bei Fettgehalt unter 10 %
	482 Calciumstearoyl-2-lactylat		
	491–495, Sorbitanester		
	100 Kurkumin	10 g/kg GHP	
20.2 Brotaufstriche, andere als die oben genannten			

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
20.3 Bäckerei- und Backmarmelade	160a Carotine	GHP	
	160b Annatto, Bixin, Norbixin	10 mg/kg	
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg, wobei Summe Benzoesäure und Benzozate max. 500 mg/kg	für Produkte mit einer löslichen Trockenmasse von weniger als 65 %
	210–213 Benzoesäure und Benzozate	2,5 g/kg	
	297 Fumarsäure	0,8 g/kg	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	2 g/kg 5 g/kg 5 g/kg	
	355–357 Adipinsäure und Adipate		
	405 Propylenglycolalginat		
	416 Karayagummi		
	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			

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	100 Kurkumin	200 mg/kg * davon höchstens 50 mg/kg für diese Farbstoffe	
	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)-Ethylolester		
	161b Lutein		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe künstl. Aromastoffe	GHP	
20.4 Milchkonfitüre	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	nur Vanillearoma
21. Speisepilze und Hefe			
21.1 Speisepilze	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/kg	wenn gefroren, tiefgefroren oder geschnitten

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen: 300–302, Ascorbinsäure und Ascorbate 330–333, Citronensäure und Citrate	GHP GHP	<input type="checkbox"/> wenn gefroren oder tiefgefroren
21.2 Getrocknete Speisepilze	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	100 mg/kg	
21.3 Speisepilzerzeugnisse (ohne die nachfolgend genannten)	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/kg	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	4 g/kg	<input type="checkbox"/> für Glasuren für Speisepilzerzeugnisse
	405 Propylenglycolalginat	5 g/kg	
21.4 Speisepilze, kandiert, kristallisiert oder glasiert	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/kg	
	210–213 Benzoesäure und Benzoate		
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	100 mg/kg	
	520–523 Aluminiumsulfate	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 Betanin 163 Anthocyan 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen		
	100 Kurkumin	200 mg/kg			
	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)-Ethylolester				
	161b Lutein				
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe			GHP	
21.5 Speisepilzkonserven	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite			50 mg/kg	
	385 Calciumdiatrium-EDTA	250 mg/kg			
	900 Dimethylpolysiloxan	10 mg/kg			
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zuge lassen: 260–263, Essigsäure und Acetate 270, 325–327, Milchsäure und Lactate 300–302, Ascorbinsäure und Ascorbate 330–333, Citronensäure und Citrate 334–337, Weinsäure und Tartrate		GHP		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
21.6 Speisepilze in Essig, Lake oder Öl	509 Calciumchlorid	2 g/kg	
	575 Glucono-delta-Lacton		
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	50 mg/kg	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	GHP	
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a–d, Zuckerkulör		
	160a Carotine		
	162 Betamin		
	163 Anthocyane	GHP	
	491–495, Sorbitanester		
21.7 Hefe	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen		
22. Zuckerarten, Erzeugnisse aus Zuckerarten und Melasse			
22.1 Zuckerarten, Erzeugnisse aus 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 getrocknet
22.1 Zuckerarten, Erzeugnisse aus Zuckerarten	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	10 mg/kg	für Produkte in Tablettenform
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe künstl. Aromastoffe	GHP	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	905 mikrokristallines Wachs	GHP	
	907 Hydriertes Poly-1-decen	2 g/kg	
	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 Dekorationen
	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		
		300 mg/kg	
		* davon höchstens	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	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	50 mg/kg für diese Farbstoffe 500 mg/kg**	** für Überzüge und in Dekorationen
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe künstl. Aromastoffe	GHP	
23.2 Kaugummi	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate 297 Fumarsäure 310–312 Gallate 320 BHA 321 BHT 338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate 405 Propylenglycolalginat 416 Karayagummi 432–436, Polysorbate 473 Zuckerester von Speisefettsäuren 474 Zuckerglyceride 475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren 481 Natriumstearoyl-2-lactylat 482 Calciumstearoyl-2-lactylat	1,5 g/kg 2 g/kg 400 mg/kg GHP 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 2 g/kg	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	491–495, Sorbitanester	5 g/kg	
	551–556, 559 Siliciumdioxid und Silicate	GHP	
	650 Zinkacetat	1 g/kg	
	900 Dimethylpolysiloxan	100 mg/kg	
	901 Bienenwachs	GHP	zur Oberflächenbehandlung
	902 Candelillawachs	GHP	
	903 Carnaubawachs	1,2 g/kg	
	904 Schellack	GHP	
	905 mikrokristallines Wachs	GHP	
	907 Hydriertes Poly-1-decen	2 g/kg	
	1518 Glycerinacetat	GHP	
	950 Acesulfam K	800 mg/kg	
	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 zur Dekoration
	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
	100 Kurkumin	300 mg/kg * davon höchstens 50 mg/kg für diese Farbstoffe	
	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)-Ethylolester		
	161b Lutein		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe künstl. Aromastoffe	GHP	
24. Speiseeis			
24.1 Speiseeis	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	1 g/kg	
	405 Propylenglycolalginat	3 g/kg	
	432–436, Polysorbate	1 g/kg	für Sorbets und Wassereis
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren	5 g/kg	
	474 Zuckerglyceride		
	477 Propylenglycolester von Speisefettsäuren	3 g/kg	
	491–495, Sorbitanester	500 mg/kg	

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 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160e 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		
	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

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	
25. Kakao, Schokoladen, andere Kakaoverzeugnisse			
25.1 Kakao, Schokolade und Kakao- oder Schokoladenerzeugnisse	476 Polyglycerin-Polyricinoleat 492 Sorbitantristearat	5 g/kg 10 g/kg	für Schokoladen und Stiss- waren auf Kakaobasis
	901 Bienenwachs 902 Candelillawachs 903 Carnaubawachs 904 Shellack	GHP GHP 0,5 g/kg GHP	als Überzugmittel für Produkte in Drageeform
	174 Silber 175 Gold	GHP	zur Verzierung von Pralinen
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Ethylvanillin Ethylvanillin	GHP	keine Schokolade- und Milcharomen
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen: 322 Lecithin 330 Citronensäure 334 Weinsäure 414 Gummi arabicum 440 Pektine	100 mg/kg GHP 5 g/kg 5 g/kg GHP GHP	für Wasser- und Fettglasuren als Überzugmittel
	422 Glycerin 442 Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP 10 g/kg GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
25.2 Produkte zur Herstellung von Kakaotränken	472c Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	<input type="checkbox"/> GHP	
	170, 500–504, Carbonate	<input type="checkbox"/>	7% auf fettfreie Trockenmasse, ausgedrückt als
	524–528, Hydroxide	<input type="checkbox"/>	Kaliumcarbonat
	530 Magnesiumoxid	<input type="checkbox"/>	
25.2 Produkte zur Herstellung von Kakaotränken	200, 202, 203 Sorbinsäure und Sorbate	<input type="checkbox"/> 1 g/l	<input type="checkbox"/> für flüssige Produkte
	210–213 Benzoesäure und Benzoate	<input type="checkbox"/>	
25.2 Produkte zur Herstellung von Kakaotränken	150 a–d Zuckerulöl	GHP	
26. Trinkwasser, Quellwasser, natürliches und künstliches Mineralwasser, kohlensaures Wasser			
26.1 Trinkwasser, Quellwasser, natürliches Mineralwasser, kohlensaures Wasser	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen		
26.2 künstliches Mineralwasser	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	<input type="checkbox"/> 500 mg/l	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen		
27. Fruchtsaft, Fruchtnektar			
27.1 Fruchtsaft	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	<input type="checkbox"/> 2 g/l	<input type="checkbox"/> für Traubensaft zur sakramentalen Verwendung
	210–213 Benzoesäure und Benzoate	<input type="checkbox"/>	
27.1 Fruchtsaft	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	<input type="checkbox"/> 1 g/l	<input type="checkbox"/> für Zitronensaft als Würzmittel
	210–213 Benzoesäure und Benzoate	<input type="checkbox"/>	
27.1 Fruchtsaft	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	350 mg/l	<input type="checkbox"/> für Zitronen- und Limettensaft
27.1 Fruchtsaft	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	250 mg/l	<input type="checkbox"/> für Zitronensaft als Würzmittel

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
27.2 verdünnter Fruchtsaft	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	
	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 330–333 Citronensäure und Citrate 334, 337 Weinsäure und Tartrate	GHP	
	440 Pektin	1 g/l	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/l	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen: 296 Apfelsäure 300 Ascorbinsäure 330 Citronensäure 334 Weinsäure 440 Pektine	3 g/l 500 mg/l 5 g/l 3 g/l 3 g/l	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	250 mg/l	
27.4 Fruchtsaftkonzentrat	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind die gleichen zugelassen wie in Fruchtsäften		
27.3 Fruchtmektar			

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
28. Fruchtsirup, Sirup mit Aromen, Tafelgetränk, Limonade, Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke			
28.1 Fruchtsirup, Sirup mit Aromen	200, 202, 203 Sorbinsäure und Sorbate	300 mg/l, in Kombination mit Benzoesäure und Benzooaten 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 Chlorophyllyne		
	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		
	104 Chinolingelb		
	110 Sunsetgelb FCF*		
	120 Cochenille		
	122 Azorubin*		
	124 Ponceau 4R*		
	129 Allurarot AC		
	131 Patentblau V		
	132 Indigotin		
	133 Brillantblau FCF		
		GHP	
			100 mg/l, auf das genussfertige Getränk bezogen * davon höchstens 50 mg/l für diese Farbstoffe

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	142 Grün S		
	151 Schwarz PN		
	160d Lycopin		
	160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)		
	160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester		
	161b Lutein		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe	GHP	für Sirup mit Aromen
	nat.id. Aromastoffe		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe	GHP	für Zitrusirup, wobei die Aromen aus Zitrusfrüchten stammen müssen
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1 g/l	
28.2 Toppings (Sirup für Pfannkuchen, Speiseeis, Milchgetränke usw.) und ähnliche Erzeugnisse	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	40 mg/l	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	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 Betanin		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		

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	500 mg/l	
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe künstl. Aromastoffe	GHP	
28.3 Tafelgetränk, Limonade, Tafelwasser, Tafelgetränk mit Milchprodukten	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	300 mg/l, bei Kombination mit Benzoesäure und Benzoaten max. 250 mg/l	
	210–213 Benzoesäure und Benzoate	150 mg/l	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/l	<input type="checkbox"/> für Getränke, die min. 235 g/l Glukosesirup enthalten
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	20 mg/l	<input type="checkbox"/> aus dem Fruchtsaftkonzentrat stammend

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	242 Dimethyldicarbonat	250 mg/l, zugesetzte Menge, Restmenge nicht nachweisbar	
	297 Fumarsäure	1g/l	für Getränkpulver mit Früchten
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	700 mg/l	
	355–357 Adipinsäure und Adipate	10 g/l	
	363 Bernsteinsäure	3 g/l	für Getränkpulver
	405 Propylenglycolalginat	300 mg/l	
	444 Saccharoseacetatsobutyrat	300 mg/l	
	445 Glycerinester aus Wurzelharz	100 mg/l	für trübe Getränke
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren	5 g/l	
	474 Zuckerglyceride		für Kokosnuss- und Mandelgetränke
	900 Dimethylpolysiloxan	10 mg/l	
	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 Betanin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat	GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	171 Titandioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
	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		
	160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)		
	160f Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester		
	161b Lutein		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	
29. Gemüsesaft			
29.1 Gemüsesaft			
30. Instant- und Fertiggetränke			
30.1 Instant- und Fertiggetränke	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	300 mg/l, bei Kombination mit Benzoesäure und Benzoaten max. 250 mg/	für Fertiggetränke, für flüssige Konzentrate, wobei sich die Höchstmengen auf das verdünnte Getränk beziehen
	210–213 Benzoesäure und Benzoate	150 mg/l	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	242 Dimethyldicarbonat] 250 mg/l, zugesetzte Menge, Restmenge nicht nachweisbar] für flüssige Konzentrate und Fertiggetränke
	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
	150a–d Zuckerkulör] GHP] für Konzentrate zur Aromatisierung von Kaffee
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe] GHP]
	Ethyl/maltol] 50 mg/l]

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	Raucharomen	GHP	ohne Kaffee- und Kaffeeersatzmittel
31. alkoholfreier Wermut, alkoholfreier Obstwein, alkoholfreies Bier			
31.1 alkoholfreier Wermut, alkoholfreier Bitter	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	300 mg/l, bei Kombination mit Benzoesäure und Benzoaten max. 250 mg/l	
	210–213 Benzoesäure und Benzoate	150 mg/l	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	50 mg/l	für Getränke die min. 235 g/l Glukosesirup enthalten
	242 Dimethyldicarbonat	250 mg/l, zugesetzte Menge, Restmenge nicht mehr nachweisbar	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	700 mg/l	
	405 Propylenglycolalginat	300 mg/l	
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren	5 g/l	
	474 Zuckerglyceride	10 mg/l	
	900 Dimethylpolysiloxan	200 mg/l, als wasserfreier Extrakt berechnet	
	999 Quillajaextrakt	GHP	
	150a–d, Zuckerkulör		
	100 Kurkumin		
	101 Riboflavine		
	102 Tartrazin		
	104 Chinolingelb		
	110 Sunsetgelb FCF	100 mg/l	ohne Wermut

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	120 Cochenille		
	122 Azorubin		
	123 Amaranth		
	124 Ponceau 4R		
	129 Allura Red AC		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe	GHP	
31.2 alkoholfreier Obstwein	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	200 mg/l	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	80 mg/l	
	150a–d Zuckerkulör		
	160a Carotine	GHP	
	160c Paprikaextrakt		
	161b Lutein	200 mg/l	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen:		
	296, 350–352 Apfelsäure und Malate	GHP	
	300–302 Ascorbinsäure und Ascorbate	150 mg/l	
	330–333 Citronensäure und Citrate	1 g/l	
	334–337 Weinsäure und Tannate	2,5 g/l	
31.3 alkoholfreies Bier	210–213 Benzoesäure und Benzozate	200 mg/l	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	20 mg/l	für Fassbier
	405 Propylenglycolalginat	100 mg/l	
	950 Acesulfam K	350 mg/l	
	951 Aspartam	600 mg/l	
	954 Saccharin und seine Salze	80 mg/l	
	955 Sucralose	250 mg/kg	
	959 Neohesperidin DC	10 mg/l	
	962 Aspartam-Acesulfamsalz	350 mg/kg	
		150a–d, Zuckerkulör	GHP

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		
32. Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel			
32.1 Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel und deren Extrakte	901 Bienenwachs	GHP GHP 0,2 g/kg GHP	als Überzugsmittel für Kaffeebohnen
	902 Candelillawachs		
	903 Carnaubawachs		
	904 Schellack		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe	GHP	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen		
33. Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee			
33.1 Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee und deren Extrakte	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe Raucharomen	GHP	
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen		
34. Wein, Sauer, Traubensaft im Gärstadium pasteurisiert, weinhalige Getränke			
34.1 Wein, Schaum- und Perlwein, Likörwein, Sauer, Traubensaft/Traubenumost im Gärstadium pasteurisiert	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	200 mg/l	
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	400 mg/l	natürlicher Süsswein

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite	260 mg/l	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	Sauser, Traubensaft oder Traubenmost im Gärstadium pasteurisiert
	1105 Lysozym	500 mg/l	erfolgt Zusatz zum Wein und zum Traubenmost darf Summe der Zusätze 500 mg/l nicht überschreiten
	150a-d Zuckerkulöre	GHP	für Likörweine
	174 Silber	GHP	für Schaum- und Perlwein
	175 Gold	GHP	für Schaum- und Perlwein
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen:		
	170 Calciumcarbonat	GHP	
	300 Ascorbinsäure	150 mg/l	
	330 Citronensäure	1 g/l	
	334 L(+)-Weinsäure oder 296 Apfelsäure	2,5 g/l, als Weinsäure berechnet	
	336 Kaliumtartrate	GHP	
	353 Metaweinsäure	100 mg/l	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
34.2 weinhaltige Getränke (aromatisierte weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Cocktails, aromatisierte Weine)	354 Calciumtartrat	2 g/l	
	501 Kaliumhydrogencarbonat	GHP	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	200 mg/l	
	123 Amaranth	30 mg/l	für aromatisierten Wein ohne Bitter vino und Americano
	150a–d, Zuckerkulör	GHP	für Bitter soda, Bitter vino, Americano, Sangria, Clarea und Zurra
	163 Anthocyane	GHP	für Americano
	100 Kurkumin	100 mg/l	für Bitter soda, Bitter vino und Americano * nicht in Americano
	101 Riboflavine		
	102 Tartrazin		
	104 Chinolingelb		
	110 Sunsetgelb FCF*		
	120 Cochenille		
	122 Azorubin		
	123 Amaranth		
	124 Ponceau 4R		
	129 Allura Red AC*		
	101 Riboflavine	GHP	ohne Bitter soda, Bitter vino, Americano, Sangria, Clarea und Zurra
	140 Chlorophylle und Chlorophylle		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a–d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160c Paprikaextrakt		
	162 Betanin		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	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	200 mg/l	ohne Bitter soda, Bitter vino, Americano, Sangria, Clarea und Zurra
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe*	GHP	*ohne aromatisierten Wein
	35. Obst- und Fruchtwein, Kernobstsaft im Gärstadium, Getränke aus Obst- oder Fruchtwein, Honigwein		
35.1 Obstwein, verdünnter Obstwein, Fruchtwein, Kernobstsaft im Gärstadium, Getränke aus Obst- oder Fruchtwein	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfit	200 mg/l 200 mg/l	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate	1 g/l	für Getränke aus Obst- oder Fruchtwein
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren 474 Zuckerglyceride	5 g/l	für Getränke aus Obst- oder Fruchtwein

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	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	
	955 Sucralose	250 mg/kg	
	959 Neohesperidin DC	30 mg/l	
	962 Aspartam-Acesulfamsalz	350 mg/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*		
	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*		
		GHP	* nur für Getränke aus Obst- oder Fruchtwejn
		200 mg/l	* nur für Getränke aus Obst- oder Fruchtwejn

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
35.2 Honigwein (Met)	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 Getränke aus Obst- oder Fruchtw Wein
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: in Obstwein (auch verdünnt) 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	
	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	
	473 Zuckererster 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 160e Paprikaextrakt 162 Betanin	GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
37. Spirituosen			
37.1 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
	444 Saccharoseacetatisobutytrat	300 mg/l	für trübe Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	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 Natriumstearoyl-2-lactylat	8 g/l	für emulgierte Liköre
	482 Calciumstearoyl-2-lactylat		
	420 Sorbit		
	421 Mannit		
	953 Isomalt		
	965 Maltit		
	966 Lactit		
	967 Xylit		
	123 Amaranth	GHP	für Liköre ausser als Süßungsmittel
	150a-d, Zuckerkulör	30 mg/l	
		GHP	ohne Obstbrand, Obstspirituosen und Absinth

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	160b Annatto, Bixin, Norbixin 174 Silber 175 Gold	10 mg/l GHP GHP	für Liköre
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betanin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	ohne Whisky, Getreide-spirituose, Brantwein, Rum, Weinbrand, Tresterbrand, Obstbrand, Obstspirituose, Crappa und Absinth
	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)	200 mg/l	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	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
38. übrige alkoholhaltige Getränke			
38.1 übrige alkoholhaltige Getränke	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate 220–224, 226–228 Schwefeldioxid und Sulfite 338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate 444 Saccharoseacetatisobutyrat	200 mg/l 200 mg/l 200 mg/l 1 g/l 300 mg/l	für trübe Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % für trübe Getränke
	445 Glycerinester aus Wurzelharz 473 Zuckerester von Speisefettsäuren 474 Zuckerglyceride 481 Natriumstearoyl-2-lactylat 482 Calciumstearoyl-2-lactylat 950 Acesulfam K 951 Aspartam 952 Cyclamat und seine Salze 954 Saccharin und seine Salze 955 Sucralose 959 Neohesperidin DC 962 Aspartam-Acesulfamsalz	100 mg/l 5 g/l 8 g/l 350 mg/l 600 mg/l 250 mg/l 80 mg/l 250 mg/l 30 mg/l 350 mg/l	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E-Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	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 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160e 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		
	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		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
39. Speziallebensmittel 39.1 Speziallebensmittel, allgemein (ohne die nachfolgend erwähnten Produkte)	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe nat.id. Aromastoffe künstl. Aromastoffe	GHP	
	Zusätzlich bzw. abweichend zu/von den in den normalen Lebensmitteln vergleichbarer Art zulässigen Zusatzstoffen (inkl. Zusatzstoffe nach Anhang 3) sind folgende erlaubt:	5 g/kg	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate 420 Sorbit 421 Mannit 953 Isomalt 965 Maltit 966 Lactit 967 Xylit	GHP	
	101 Riboflavine 140 Chlorophylle und Chlorophylline 141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen 150a–d Zuckerkulör 153 Pflanzenkohle 160a Carotine 160c Paprikaextrakt 162 Betamin 163 Anthocyane 170 Calciumcarbonat 171 Titandioxid 172 Eisenoxide und -hydroxide	GHP	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
39.2 Speisesalzersatz	535, 536, 538, Ferrocyanide	20 mg/kg, als wasserfreies Kaliumferrocyanid berechnete	
39.3 glutenfreie Lebensmittel	Zusatzstoffe nach Anhang 3: keine zugelassen Zusätzlich zu den in den normalen Lebensmitteln vergleichbarer Art zulässigen Zusatzstoffen (inkl. Zusatzstoffe nach Anhang 3) sind folgende erlaubt: 410 Johannisbrotkermelmehl 412 Guarkeimmehl 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren 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 200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoessäure und Benzozate	GHP GHP GHP 2 g/kg 1 g/kg, wobei Summe Benzoesäure und Benzozate max. 500 mg/kg 2 g/kg	für Teigwaren für Brot für Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Brotaufstriche auf Fruchtbasis für Brot
39.4 energieverminderte und -arme Lebensmittel	280–283, Propionsäure und Propionate 420 Sorbit 421 Mannit 953 Isomalt 965 Maltit 966 Lactit 967 Xylit 950 Acesulfam K	GHP 1,2 g/kg	für Frühstücksgroßbrot und min. 20 % Kleie

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
		1 g/kg	für Süßwaren auf Stärkebasis, Feinbackwaren, Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Brotaufstriche
		800 mg/kg	für Speiseeis
		500 mg/kg	für Süßwaren auf Basis von Trockenfrüchten oder Kakao, Süßwaren in Tafelform
		350 mg/kg	für Dessertspeisen, Zubereitungen auf Basis von Milch oder Milchprodukten, Obst- und Gemüsekonserven, Obst- und Gemüsezubereitungen, alkoholfreie Getränke auf Basis von Fruchtsaft, Milch, Milchprodukten oder aromatisiertem Wasser, Instant- und Fertiggetränke
		110 mg/l 25 mg/l	für Suppen für Bier
	951 Aspartam	2 g/kg	für Süßwaren auf Stärke-, Kakao- oder Trockenfruchtbasis
		1,7 g/kg	für Feinbackwaren
		1 g/kg	für Dessertspeisen, Zubereitungen aus Milch oder Milchprodukten, Obstkonserven, Obst- und Gemüsezubereitungen, Konfitüren, Gelees,

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E-Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
			Marmeladen, Brotaufstriche, Frühstücksgetreideprodukte mit über 15 % Fasern und min. 20 % Kleie
		800 mg/kg	für Speiseeis
		600 mg/l	für alkoholfreie Getränke auf Basis von Fruchtsaft, Milch, Milchprodukten oder aromatisiertem Wasser, Instant- und Fertiggetränke
		110 mg/l	für Suppen
		25 mg/l	für Bier
		1,6 g/kg	für Feinbackwaren
	952 Cyclamat und seine Salze	1 g/kg	für Obstkonserven, Konfitüren, Gelees, Marmeladen
		500 mg/kg	Brotaufstriche
		250 mg/l bzw. kg	für alkoholfreie Getränke auf Basis von Fruchtsaft, Milch, Milchprodukten oder aromatisiertem Wasser, Instant- und Fertiggetränke, Dessertspeisen, Zubereitungen aus Milch oder Milchprodukten, Obst- und Gemüsezubereitungen
	954 Saccharin und seine Salze	500 mg/kg	für Süßwaren auf Basis von Kakao oder Trockenfrüchten

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
		300 mg/kg	für Süßwaren auf Stärkebasis
		200 mg/kg	für Obstkonserven, Obst- und Gemüsezubereitungen, Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Brotaufstriche
		170 mg/kg 110 mg/l	für Feinbackwaren
		100 mg/kg	für Suppen
			für Dessertspeisen, 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, Instant- und Fertiggetränke
	955 Sucralose	1 g/kg	für Süßwaren auf Stärkebasis
		800 mg/kg	für Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
		700 mg/kg	Feinbackwaren
		400 mg/kg	für Dessertspeisen, Zubereitungen aus Milch oder Milchprodukten, Obstkonserven, Obst- und Gemüsezubereitungen, Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Brotaufstriche, Frühstücksgetreideprodukte

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E-Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
			mit über 15 % Fasern und min. 20 % Kleie
		320 mg/kg	für Speiseeis
		300 mg/l	für alkoholfreie Getränke auf Basis von Fruchtsaft, Milch, Milchprodukten oder aromatisiertem Wasser, Instant- und Fertiggetränke
		45 mg/l	für Suppen
		10 mg/l	für Bier
	957 Thaumatin	50 mg/kg	für Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis, Speiseeis
		150 mg/kg	für Süßwaren auf Stärkebasis, Feinbackwaren
	959 Neohesperidin DC	100 mg/kg	für Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
		50 mg/kg	für Dessertspeisen, 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, alkoholfreie Getränke auf Basis von Milch oder Milchprodukten, Suppen

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
		30 mg/l	für aromatisierte alkoholfreie Getränke auf Wasser- oder Fruchtsaftbasis, Instant- und Fertiggetränke
	962 Aspartam-Acesulfamsalz	10 mg/l 1 g/kg	für Bier für Frühstücksgeweiheprodukte mit über 15 % Fasern und min. 20 % Kleie, Süßwaren auf Stärkebasis, Feinbackwaren, Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Brotaufstriche
		800 mg/kg	für Speiseeis
		500 mg/kg	für Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis,
		350 mg/kg	für Dessertspiesen, Zubereitungen auf Basis von Milch oder Milchprodukten, Obst- oder Milchprodukten, Obst- und Gemüsezubereitungen, alkoholfreie Getränke auf Basis von Fruchtsaft, Milch, Milchprodukten oder aromatisiertem Wasser, Instant- und Fertiggetränke
		110 mg/l 25 mg/l	für Suppen für Bier
39.5 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:		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate	1 g/kg, wobei Summe Benzoesäure und Benzoate max. 500 mg/kg	für Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Brotaufstriche auf Fruchtbasis
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	1g/kg	für Marzipan und Persipan
	927b Carbamid	30 g/kg	für Kaugummi
	420 Sorbit	GHP	
	421 Mannit		
	953 Isomalt		
	965 Maltit		
	966 Lactit		
	967 Xylit		
	950 Acesulfam K	2,5 g/kg	für sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems
		2 g/kg	für Kaugummi, Eistüten und -waffeln
		1,2 g/kg	für Frühstücksgetreideprodukte mit über 15 % Fasern und min. 20 % Kleie
		1 g/kg	für Süßwaren auf Stärkebasis, Brotaufstriche
		800 mg/kg	für Speiseeis
		500 mg/kg	für Süßwaren (ausgenommen solche auf Stärkebasis)
		350 mg/kg bzw. 1	für Dessertspeisen, Zubereitungen auf Basis von Milch oder Milchprodukten, Obstkonserven, alkoholfreie Getränke auf Basis von

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	951 Aspartam	6 g/kg	Fruchtsaft, Milch, Milchprodukten oder aromatisiertem Wasser, Instant- und Fertiggetränke
		5.5 g/kg	für sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems
		2 g/kg	für Kaugummi
		1 g/kg	für Süßwaren auf Kakao-Trockenfrucht- oder Stärkebasis, stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen
			für Dessertspeisen, Zubereitungen auf Basis von Milch oder Milchprodukten, Süßwaren (ausgenommen solche auf Kakao-, Trockenfrucht- oder Stärkebasis), Obstkonserven, Brotaufstriche, Frühstücksgetreideerzeugnisse mit über 15 % Fasern und min. 20 % Kleie, Essoblaten
		800 mg/kg	für Speiseeis
		600 mg/l	für alkoholfreie Getränke auf Basis von Fruchtsaft, Milch, Milchprodukten oder aromatisiertem Wasser, Instant- und Fertiggetränke
	952 Cyclamat und seine Salze	1 g/kg	für Obstkonserven
		500 mg/kg	für Brotaufstriche

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
		250 mg/l	für alkoholfreie Getränke auf Basis von Fruchtsaft, Milch, Milchprodukten oder aromatisiertem Wasser, Instant- und Fertiggetränke, Dessertspeisen, Zubereitungen auf Basis von Milch oder Milchprodukten
	954 Saccharin und seine Salze	3 g/kg	für sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atmens
		1,2 g/kg	für Kaugummi
		800 mg/kg	für Eistüten und -waffeln
		500 mg/kg	für Süßwaren (ausgenommen solche auf Stärkebasis)
		300 mg/kg	für Süßwaren auf Stärkebasis
		200 mg/kg	für Obstkonserven, Brotaufstriche
		100 mg/kg	für Dessertspeisen, 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, Instant- und Fertiggetränke

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E-Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
		150 mg/kg	für Süßwaren auf Stärkebasis
		100 mg/kg	für Süßwaren (ausgenommen solche auf Stärkebasis)
		50 mg/kg bzw. l	für Dessertspeisen, Zubereitungen auf Basis von Milch oder Milchprodukten, Speiseeis, Obstkonserven, Brotaufstriche, Eistüten und-waffeln, Frühstücksgetreideprodukte mit über 15 % Fasern und min.20 % Kleie, alkoholfreie Getränke auf Basis von Milch oder Milchprodukten
		30 mg/l	für alkoholfreie, aromatisierte Getränke auf Wasser- oder Fruchtsaftbasis, Instant- und Fertiggetränke
	962 Aspartam-Acesulfamsalz	2,5 g/kg	für sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atmens
		2 g/kg	für Kaugummi
		1 g/kg	für Frühstücksgetreideprodukte mit über 15 % Fasern und min. 20 % Kleie, Süßwaren auf Stärkebasis, Brotaufstriche, Essoblaten
		800 mg/kg	für Speiseeis
		500 mg/kg	für Süßwaren (ausgenommen solche auf Stärkebasis)

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
39.6 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:	350 mg/kg bzw. 1	für Dessertspeisen, Zubereitungen auf Basis von Milch oder Milchprodukten, Obstkonserven, alkoholfreie Getränke auf Basis von Fruchtsaft, Milch, Milchprodukten oder aromatisiertem Wasser, Instant- und Fertiggetränke
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate 210–213 Benzoesäure und Benzoate] 1,5 g/kg	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate] 5 g/kg	
	405 Propylenglycolalginat 432–436, Polysorbate] 1,2 g/kg] 1 g/kg	
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren 474 Zuckerglyceride] 5 g/kg	
	475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren] 5 g/kg	
	477 Propylenglycolester von Speisefettsäuren] 1 g/kg	
	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	
	955 Sucralose] 320 mg/kg	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen	
	959 Neohesperidin DC	100 mg/kg		
	962 Aspartam-Acesulfamsalz	450 mg/kg		
	420 Sorbit	GHP		
	421 Mannit			
	953 Isomalt			
	965 Maltit			
	966 Lactit			
	967 Xylit			
	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			
	100 Kurkumin		50 mg/kg	
	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			

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		
39.7 Säuglings- und Kleinkindernahrung			
<i>Anmerkungen:</i>			
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 Zutat, 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.	Stärkenatriumoctenylsuccinat (E 1450) aus Zusatz von Vitaminpräparaten oder Zubereitungen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren; im genussfertigen Erzeugnis dürfen nicht mehr als 100 mg/kg E 1450 aus Vitaminpräparaten und 1000 mg/kg E 1450 aus Zubereitungen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren vorhanden sein.		
d.	Natrium-L-Ascorbat (E 301) in den Umhüllungen von Zutat 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.		
39.7.1 Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	338 Phosphorsäure		betr. Phosphor gemäss den in Anhang 2 bzw. 5 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 ⁵ über Speziallebensmittel festgelegten Höchstmengen
	339 Natriumphosphate 340 Kaliumphosphate		1 g/l einzeln oder kombiniert und betr. Phosphor, Natrium und Kalium gemäss

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
		den in Anhang 2 bzw. 5 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speziallebensmittel festgelegten Höchstmengen	
	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. 5 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speziallebensmittel festgelegten Höchstmengen	
	332 Kaliumcitrate		
	322 Lecithin	1 g/l ¹	1 wird mehr als einer dieser Stoffe zugegeben, verringert sich der Anteil prozentual
	471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	4 g/l ¹	

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	472c Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren	7,5 g/l ¹	für Erzeugnisse in Pulverform
	472c Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren	9 g/l ¹	für flüssige Erzeugnisse, sofern sie teilw. hydrolisierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthalten und den in Anhang 4 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speziallebensmittel festgelegten Bedingungen entsprechen
	407 Carrageen	0,3 g/l ²	für Folgenahrung 2 wird mehr als einer dieser Stoffe zugegeben, verringert sich der Anteil prozentual
	410 Johannisbrotkermelmehl	1 g/l ²	
	412 Guarkermelmehl	1 g/l ²	
	412 Guarkermelmehl	1 g/l	für Anfangsnahrung, sofern Erzeugnis teilw. hydrolisiertes Eiweiss enthält; und den in Anhang 4 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über Speziallebensmittel festgelegten Kriterien entspricht
	440 Pektine	5 g/l	für gesäuerte Folgenahrung
	Vanilleextrakt	GHP	
	Vanillin	GHP	
39.7.2 Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder	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 Fruchtbasis

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E-Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	450 Dinatriumdiphosphat	5 g/kg*	für Kekse und Zwieback * inkl. E. 334-336, 354 und 575
	551 Siliciumdioxid	2 g/kg	für Trockenprodukte auf Getreidebasis
	Zusatzstoffe nach Anhang 3: es sind nur folgende zugelassen:		
	170 Calciumcarbonat	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	100 mg/kg	für fetthaltige Produkte auf Getreidebasis, einschliesslich Kekse und Zwieback, sowie andere fetthaltige Beikost
	306-309, Tocopherole	10 g/kg	
	322 Lecithin	GHP	
	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	5 g/kg*	für Kekse und Zwieback * inkl. E. 450
	575 Glucono-delta-Lacton		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
39.8 Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf	400–402, 404, Alginsäure und Alginat	500 mg/kg	für Desserts und Puddings
	410 Johannisbrotkermelmehl 412 Guarkernmehl 414 Gummi arabicum 415 Xanthan 440 Pektine 471, 472a–c, Mono- und Diglyceride-, Ester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	10 g/kg 20 g/kg** 5 g/kg	** für glutenfreie Produkte auf Getreidebasis
39.8 Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder Nährstoffbedarf	500, 501, 503, Carbonate	GHP	als Backtriebmittel
	507 Salzsäure	GHP	zur pH-Korrektur
	524–526, Hydroxide	GHP	
	1404, Oxidierte Stärke	50 g/kg	
	1410 Monostärkephosphat		
	1412–1414, Distärkephosphate		
	1420 Acetylierte Stärke		
	1422 Acetyliertes Distärkeadipat		
	1450 Stärkenatriumoctenylsuccinat		
	1451 acetylierte oxidierte Stärke		
	Vanilleextrakt	GHP	
	Vanillin	GHP	
39.8 Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- oder 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.		
	Folgende Süßungsmittel sind zugelassen:		
	420 Sorbit 421 Mannit		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	953 Isomalt	GHP	für feste Produkte für flüssige Produkte
	965 Maltit		
	966 Lactit 967 Xylit		
	950 Acesulfam K	500 mg/kg 350 mg/l	
	951 Aspartam	2 g/kg 600 mg/l	für feste Produkte für flüssige Produkte
	952 Cyclamat und seine Salze	500 mg/kg 400 mg/l	für feste Produkte für flüssige Produkte
	954 Saccharin und seine Salze	500 mg/kg 80 mg/l	für feste Produkte für flüssige Produkte
	955 Sucralose	800 mg/kg 240 mg/l	für feste Produkte für flüssige Produkte
	959 Neohesperidin DC	100 mg/kg 50 mg/l	für feste Produkte für flüssige Produkte
	962 Aspartam-Acesulfamsalz	350 mg/kg 350 mg/l	für feste Produkte für flüssige Produkte
	101 Riboflavine	GHP	
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a-d Zuckerkulör		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine		
	160c Paprikaextrakt		
	162 Betamin		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	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		
	Aromaextrakte		
	natürl. Aromastoffe	GHP	
	nat.id. Aromastoffe	100 mg/kg	
	Ethylvanillin	3 g/l	
39.9 malzextraktthaltige Nahrungsmittel	200, 202, 203 Sorbinsäure und Sorbate		für flüssige Produkte
	101 Riboflavine		
	140 Chlorophylle und Chlorophylline		
	141 Kupferkomplex von Chlorophyllen und Chlorophyllinen		
	150a-d Zuckerkulor		
	153 Pflanzenkohle		
	160a Carotine	GHP	

* für flüssige Produkte
 ** für feste Produkte

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
39.10 Nahrungsergänzungen	160c Paprikaextrakt	GHP	
	162 Betanin		
	163 Anthocyane		
	170 Calciumcarbonat		
	171 Titaniumdioxid		
	172 Eisenoxide und -hydroxide		
	Aromaextrakte natürl. Aromastoffe		
	Ethylvanillin	2 g/l	
	200, 202, 203, Sorbinsäure und Sorbate	400 mg/kg	
	210–213 Benzoesäure und Benzoate		
	214–219 Parahydroxybenzoate		
	310–312 Gallate	GHP	
	320 BHA		
	321 BHT	1 g/kg	
	338–341, 343, 450–452, Phosphorsäure und Phosphate		
	405 Propylenglycolalginat	GHP	
	416 Karayagummi		
	432–436, Polysorbate		
	473 Zuckerester von Speisefettsäuren		
	474 Zuckerglyceride		
475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren			
491–495, Sorbitanester			
551–556, 559, Siliciumdioxid und Silicate	30 g/kg	für feste Produkte	
468 vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose	GHP GHP		
901 Bienenwachs			
902 Candelillawachs			

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	903 Carnaubawachs	0,2 g/kg	
	904 Schellack	GHP	
	1201 Polyvinylpyrrolidon	GHP	für Tabletten
	1202 Polyvinylpyrrolidon	GHP	
	420 Sorbit		
	421 Mannit		
	953 Isomalt		
	965 Maltit		
	966 Lactit		
	967 Xylit		
	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
	955 Sucralose	2,4 g/kg 800 mg/kg 240 mg/l	für Sirup oder Kautabletten für feste Produkte für flüssige Produkte
	957 Thaumatin	400 mg/kg	für Sirup oder Kautabletten
	959 Neohesperidin DC	400 mg/kg 100 mg/kg 50 mg/l	für Sirup oder Kautabletten für feste Produkte für flüssige Produkte

Lebensmittel	Zusatzstoff mit E.Nr.	Höchstmenge	Bemerkungen
	962 Aspartam-Acesulfamsalz	2 g/kg 350 mg/kg 350 mg/l	für Sirup oder Kautabletten für feste Produkte für flüssige Produkte
	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		
	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)		
		* 100 mg/l	* für flüssige Produkte
		** 300 mg/kg	** für feste Produkte

Zur Übereinstimmung der Seitenzahlen in allen
Amtssprachen der AS bleibt diese Seite leer.

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