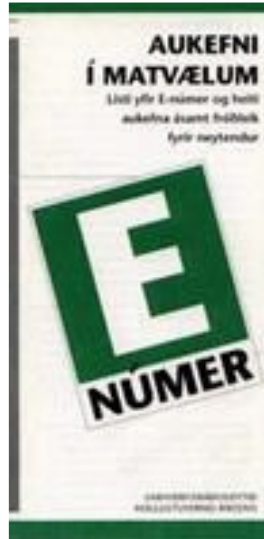


E - NÚMER

Listi yfir númer aukefna í matvælum



[Um aukefni](#)

[Notkun aukefna](#)

[Númer aukefna](#)

[Heilsufarsleg atriði](#)

[Merking aukefna](#)

[Nýjar reglur](#)

[Ný efni](#)

[Óþol](#)

[Litarefni](#)

[Rotvarnarefni](#)

[Þrávarnarefni](#)

[Bindiefni](#)

[Lyftiefni](#)

[Sýrustillar](#)

[Bragðaukandi efni](#)

[Sætuefni](#)

[Lífhvatar](#)

[Umfangsaugar](#)

[Umbreytt sterkjusambönd](#)

[Rakaefni](#)

[Flokksheiti aukefna](#)

Aukefni

eru notuð við framleiðslu matvæla til að hafa áhrif á lit, lykt, bragð, útlit, geymsluþol eða aðra eiginleika vörunnar. Hér á landi hafa lengi verið reglur um notkun aukefna og með hvaða hætti á að merkja umbúðir matvæla þannig að fram komi hvaða aukefni varan inniheldur. E-númer eru oft notuð til að auðkenna aukefni og er tilgangurinn bæði að einfalda innihaldslýsingar og að auðvelda fólki að varast tiltekin efni, svo sem vegna ofnæmisáhrifa (óþols).

Notkun aukefna

sem tilgreind eru í þessum númeralista er háð skilyrðum sem fram koma í [reglugerð nr. 285/2002 um aukefni í matvælum](#) og aukefnalista þeirrar reglugerðar. Mikill munur er á einföldum lista yfir númer aukefna og aukefnalista sem segir til um í hvaða matvörur og í hvaða magni leyfilegt er að nota aukefni. Númeralistinn gefur því aðeins yfirlit yfir númer þeirra aukefna sem heimilt er að nota í matvæli með einum eða öðrum hætti samkvæmt gildandi reglum.

Númer aukefna

gefa í mörgum tilvikum til kynna í hvaða tilgangi þau eru notuð. Litarefni hafa númer frá 100-199, rotvarnarefni frá 200-299, þráavarnarefni frá 300-399 og svipað gildir um aðra flokka aukefna. Það er helst á bilinu 500-599 og 900-999 sem finna má efni sem tilheyra þremur eða fleiri aukefnaflokkum, en það sama gildir reyndar einnig um númerin 400-499 eftir að aukefnaflokknum bindiefni var skipt upp í fleiri aukefnaflokka sem segja nánar til um tilgang með notkun efnanna.

Heilsufarsleg atriði

vegna notkunar aukefna eru könnuð áður en efnin eru leyfð í neysluvörum. Aukefni eru athuguð með tilliti til eiturefnafræðilegra þátta og þeim eru gefin E-númer þegar sérfræðinganefnd á vegum Evrópusambandsins (ESB) hefur viðurkennt efnin og ESB hefur sett samræmdar reglur um notkun þeirra við matvælaframleiðslu í ríkjum bandalagsins. E-merking aukefna er því trygging fyrir því að fjallað hefur verið um efnin með tilliti til heilsufarslegra þátta og er ekki heimilt að leyfa notkun annarra efna en þeirra sem uppfylla sett skilyrði.

Merking aukefna

á umbúðum matvæla er þannig að í innihaldslýsingu skal geta þeirra efna sem varan inniheldur. Aukefni eru merkt með flokksheiti ásamt númeri eða viðurkenndu heiti, eins og hér er sýnt dæmi um: sýra (E 334), litarefni (E 120)", eða sýra (vínsýra), litarefni (karmín)". Flokksheiti segir til um tilgang með notkun efnanna (s.s. sýra, litarefni og rotvarnarefni) en númer eða viðurkennt heiti er nánari lýsing á því efni sem um er að ræða.

Nýjar reglur

um notkun og merkingu aukefna voru settar hér á landi með gildistöku samningsins um Evrópskt efnahagssvæði (EES). Í kjölfarið fylgja umfangsmiklar breytingar á aukefnalista, en þær munu að hluta til koma til framkvæmdar síðar. Matvælaframleiðendur og dreifendur matvæla verða því að athuga aukefnalista hverju sinni til að ganga úr skugga um að notkun aukefna sé heimil í þá vöru sem þeir vilja setja á markað. Ef um útflutning er að ræða er mikilvægt að gæta þess við umbúðamerkingar að bókstafurinn E sé aðeins notaður með númerum aukefna sem eru á samræmdum aukefnalistum ESB.

Ný efni

á listanum eru nokkur þegar gerður er samanburður við fyrsta listann yfir númer aukefna sem gefinn var út á árinu 1988. Ástæða fjölgunar leyfilegra efnasambanda eru þær reglur sem taka gildi hér á landi með EES. Einnig verður í sumum tilvikum um að ræða víðtækari heimildir til notkunar tiltekinna efna en áður, en í því felst til dæmis að litarefni og sætuefni má nota í fleiri vörur og í meira magni en verið hefur. Í aukefnalista mun koma fram hvernig heimildum til notkunar aukefna verður háttað og tekur endurskoðun hans mið af þróun mála hjá ESB.

Óþol

gegn aukefnum er vandamál sem hrjáir bæði unga sem aldna, en þó er það aðeins lítil hluti fólks sem verður fyrir slíkum áhrifum og er þá oft um að ræða einstaklinga sem hafa ofnæmi gegn öðrum þáttum í matvælum eða umhverfi. Einkenni ofnæmis og óþols eru oft þau sömu, en þegar um óþol er að ræða er ekki hægt að mæla breytingar á ónæmiskerfi líkamans eins og þær sem verða þegar um ofnæmi er að ræða. Eina leiðin til að forðast óþol gegn aukefnum er að velja vörur sem ekki innihalda þau efnasambönd sem hafa þessi áhrif.

Litarefni

voru fyrstu aukefnin sem fengu E-númer og var það árið 1962 þegar ESB setti reglur um hvaða litarefni mætti nota í matvælaframleiðslu. Helstu breytingar sem verða á notkun litarefna hér á landi með endurskoðun aukefnalista eru þær að algeng efni eins og rauðu litirnir erýtrósín (E 127) og kantaxantín (E 161g) verða aðeins leyfðir í vöruflokkum eins og kirsuber (E 127) og verða því ekki í algengum vörum eins og sælgæti. Á móti kemur að litarefni af flokki asólitarefna verða leyfð í mun fleiri og algengari vöruflokkum en verið hefur á undanförunum árum. Af þeim má nefna tartrasín (E 102), sunset yellow (E 110), asórúbín (E 122), amarant (E 123), ponceau 4R (E 124) og allúra rautt (E 129), sem hafa ásamt öðrum efnum verið til umræðu vegna óþols gegn aukefnum. Neytendur sem vilja eða verða að varast slík efni eiga að kynna sér innihaldslýsingu matvæla og geta notað númeralistann sér til aðstoðar. Þetta undirstrikar einnig mikilvægi þess að réttar upplýsingar komi fram í innihaldslýsingu á umbúðum matvæla.

E 100 Kúrkúmín

E 101 Ríboflavín

E 101 Ríboflavín-5-fosfat

E 102 Tartrasín

E 104 Kínólíngult

E 110 Sunset Yellow FCF

E 120 Karmín

E 122 Asórúbín

E 123 Amarant

E 124 Ponceau 4R

E 127 Erýtrósín

E 128 Rautt 2G

E 129 Allúra rautt AC

E 131 Patent blátt V

E 132 Indigótín

E 133 Brilljant blátt FCF

E 140 Klórófyll

E 140 Klórófyllín

E 141 Klórófyll-koparkomplex

E 141 Klórófyllín-koparkomplex

E 142 Grænt S

E 150a Karamellubrúnt
E 150b Karamellubrúnt, basískt, sulfíterað
E 150c Karamellubrúnt, ammóníerað
E 150d Karamellubrúnt, ammóníerað, sulfíterað
E 151 Brilljant svart PN
E 153 Viðarkolsvart
E 154 Brúnt FK
E 155 Brúnt HT
E 160a Blönduð karótín
E 160a Beta-karótín
E 160b Annattólausnir (bixín, norbixín)
E 160c Papríkuóleóresín (kapsantín, kapsórúbín)
E 160d Lykópen
E 160e Beta-apó-karótenal
E 160f Beta-apó-karótensýruetýlester
E 161b Lútín
E 161g Kantaxantín
E 162 Rauðrófulitur (betanín)
E 163 Antósýanlausnir
E 170 Kalsíumkarbónat
E 170 Kalsíumvetniskarbónat
E 171 Títandíoxíð
E 172 Járnnoxíð og járnhydroxíð
E 173 Ál
E 174 Silfur
E 175 Gull
E 180 Litólrúbín BK

- sjá einnig lista yfir [heiti litarefna á ýmsum málum og E númer þeirra](#)-

Rotvarnarefni

eru notuð til að bæta geymsluþol matvæla þar sem aðrar aðferðir eins og kæling duga ekki til. Salt hefur lengi verið notað til að auka geymsluþol og sykur er notaður í sama tilgangi, en þessi efni teljast til hráefna í matvælum og eru notuð í hlutfallslega miklu magni. Hitun og gerilsneyðing eru aðferðir sem notaðar eru til að auka geymsluþol matvæla eins og mjólkurafurða, en þessum aðferðum er ekki hægt að beita á ýmsar aðrar vörutegundir. Aðrar þekktar geymsluaðferðir eru súrsun, reyking og þurrkun matvæla, en þær hafa minna vægi í dag en áður var. Rotvarnarefni þarf ekki að nota í miklu magni og þessi efni hafa ekki áhrif á bragð eða útlit matvæla. Notkun þeirra hefur því aukist með meiri fjölbreytni í matvælaframleiðslu og breyttum geymslu- og dreifingaraðferðum. Meðal rotvarnarefna sem geta valdið óþoli eru nokkur sem algengt er að finna í matvælum og má þar nefna bensósýru og bensóöt (E 210-219), sorbínsýru og sölt (E 200-203) og brennisteinsdioxíð og súlfít (E 220-228).

E 200 Sorbínsýra

E 202 Kalíumsorbat

E 203 Kalsíumsorbat

E 210 Bensósýra

E 211 Natríumbensóat

E 212 Kalíumbensóat

E 213 Kalsíumbensóat

E 214 Etýl-p-hydroxíbensóat

E 215 Natríumetýl-p-hydroxíbensóat

E 216 Própýl-p-hydroxíbensóat

E 217 Natríumprópýl-p-hydroxíbensóat

E 218 Metýl-p-hydroxíbensóat

E 219 Natríummetýl-p-hydroxíbensóat

E 220 Brennisteinsdioxíð

E 221 Natríumsúlfít

E 222 Natríumvetnissúlfít

E 223 Natríummetabisúlfít (pyrosúlfít)

E 224 Kalíummetabisúlfít (pyrosúlfít)

E 226 Kalsíumsúlfít

E 227 Kalsíumvetnissúlfít

E 228 Kaliumvetnissulfít
E 230 Difenyl
E 231 Ortofenylfenól
E 232 Natriumortofenylfenól
E 233 Tíabendazól
E 234 Nísín
E 235 Natamysín
E 239 Hexametýlentetramín
E 242 Dimetýldikarbónat
E 249 Kaliumnítít
E 250 Natriumnítít
E 251 Natriumnítít
E 252 Kaliumnítít
E 260 Ediksýra
E 261 Kaliumasetat
E 262 Natriumasetat
E 262 Natriumvetnisasetat
E 263 Kalsiumasetat
E 270 Mjólkursýra
E 280 Própíonsýra
E 281 Natriumprópíónat
E 282 Kalsiumprópíónat
E 283 Kaliumprópíónat
E 284 Bórsýra
E 285 Natriumtetrabórat
E 290 Koldioxíð
E 296 Eplasýra
E 297 Fúmarsýra

Þráavarnarefni

draga úr hættu á að fita og olíur þráni fyrir áhrif súrefnis. Efnin geta einnig hindrað litarbreytingar í afhýddum eða skornum ávöxtum og grænmeti. Þannig má koma í veg fyrir brúnan lit í hrásalati eða afhýddu epli með því að setja sítrónusýru (E 330) í vöruna. Það sama á við um litarbreytingar í ýmsum drykkjarvörum. Af þráavarnarefnum sem geta valdið óþoli ber helst að nefna BHA og BHT sem hafa númerin E 320 og E 321. Þá má geta þess að ýmsar sýrur og sýrustillar hafa númer á bilinu E 300-399.

- E 300 Askorbínsýra**
- E 301 Natríumaskorbat**
- E 302 Kalsíumaskorbat**
- E 304 Askorbýlpalmitat**
- E 304 Askorbýlsterat**
- E 306 Tókóferól (náttúrulegt)**
- E 307 Alfa-Tókóferól (gerviefni)**
- E 308 Gamma-Tókóferól (gerviefni)**
- E 309 Delta-Tókóferól**
- E 310 Própýlgallat**
- E 311 Oktýlgallat**
- E 312 Dodesýlgallat**
- E 315 Isoaskorbínsýra (Erythorbic sýra)**
- E 316 Natríumisoaskorbat**
- E 320 BHA (Bútýlhydroxíanisól)**
- E 321 BHT (Bútýlhydroxítólúen)**
- E 322 Lesítín**
- E 325 Natríumlaktat**
- E 326 Kalíumlaktat**
- E 327 Kalsíumlaktat**
- E 330 Sítrónusýra**
- E 331 Mononatríumsítrat**
- E 331 Dinatríumsítrat**
- E 331 Trinatríumsítrat**
- E 332 Monokalíumsítrat**
- E 332 Trikalíumsítrat**

E 333 Monokalsíumsítrat
E 333 Dikalsíumsítrat
E 333 Trikalsíumsítrat
E 334 Vínsýra
E 335 Mononátríumtartrat
E 335 Dinátríumtartrat
E 336 Monokalíumtartrat
E 336 Dikalíumtartrat
E 337 Nátríumkalíumtartrat
E 338 Fosfórsýra
E 339 Mononátríumfosfat
E 339 Dinátríumfosfat
E 339 Trinátríumfosfat
E 340 Monokalíumfosfat
E 340 Dikalíumfosfat
E 340 Trikalíumfosfat
E 341 Monokalsíumfosfat
E 341 Dikalsíumfosfat
E 341 Trikalsíumfosfat
E 350 Nátríummalat
E 350 Nátríumvetnismalat
E 351 Kalíummalat
E 352 Kalsíummalat
E 352 Kalsíumvetnismalat
E 353 Metavínsýra
E 354 Kalsíumtartrat
E 355 Adipic sýra
E 356 Nátríumadipat
E 357 Kalíumadipat
E 363 Succinic sýra
E 380 Triammóníumsítrat
E 385 Kalsíumdinátríum-EDTA

Bindiefni, ýruefni, þykkingarefni o.fl.

Bindiefni er flokksheiti sem lengi hefur verið notað sem samheiti fyrir efnasambönd sem hafa ýmis áhrif á stöðugleika matvæla og þá um leið útlit þeirra. Með nýjum reglum um aukefni var flokknun bindiefni skipt upp í marga aukefnaflokka sem skýra betur hver tilgangur með notkun efnanna er. Hins vegar er hætt við að neytendur eigi erfitt með að skilja sum þessara heita þar sem þau eru ýmist ný af nálinni eða tengd tæknilegum þáttum í matvælaframleiðslu. Nú er litið á bindiefni (stabilizer) sem þau efni sem koma í veg fyrir að efnisþættir í vöru eins og smjörlíki skilji sig eða að botnfall myndist í kakómjólk. Ýruefni (emulsifier) eru notuð þegar blanda þarf saman vatni og fitu eins og við framleiðslu á majonesi og þykkingarefni (thickener) eru efni sem binda vökva og þykkja þannig vörur eins og sultur, hlaup og marmelaði. Hleypiefni (gelling agent) hafa svipaða eiginleika. Aukefnaflokkarnir sem áður heyrðu undir samheitið bindiefni eru fleiri en hér greinir og má sjá þá í yfirliti sem fram kemur í þessum lista yfir flokksheiti aukefna (aukefnaflokka).

E 400 Algínsýra

E 401 Natríumalgínat

E 402 Kalíumalgínat

E 403 Ammóníumalgínat

E 404 Kalsíumalgínat

E 405 Própýlenglýkólalgínat

E 406 Agar

E 407 Karragenan

E 410 Karób gúmmí

E 412 Gúar gúmmí

E 413 Tragant

E 414 Arabískt gúmmí

E 415 Xantan gúmmí

E 416 Karaya gúmmí

E 417 Tara gúmmí

E 418 Gellan gúmmí

E 420 Sorbitól

E 420 Sorbitólsíróp

E 421 Mannítól

E 422 Glýseról

E 431 Polyoxietýlensterat
E 432 Polyoxietýlen sorbitanmonolaurat
E 433 Polyoxietýlen sorbitanmonoóleat
E 434 Polyoxietýlen sorbitanmonopalmitat
E 435 Polyoxietýlen sorbitanmonosterat
E 436 Polyoxietýlen sorbitantristerat
E 440 Pektín
E 440 Pektín, amíderað
E 442 Ammóníumfosfatíð
E 444 Súkrósuasetat isobútýrat
E 445 Glýserólesterar úr víðarkvoðu
E 450 Dinatríumdifosfat
E 450 Trinatríumdifosfat
E 450 Tetranatríumdifosfat
E 450 Dikalíumdifosfat
E 450 Tetrakalíumdifosfat
E 450 Dikalsíumdifosfat
E 450 Kalsíumdivetnisdifosfat
E 451 Pentanatríumtrifosfat
E 451 Pentakalíumtrifosfat
E 452 Natríumpolyfosfat
E 452 Kalíumpolyfosfat
E 452 Natríumkalsíumpolyfosfat
E 452 Kalsíumpolyfosfat
E 460 Sellulósa, fínkristölluð
E 460 Sellulósuduft
E 461 Metýlsellulósa
E 463 Hydroxíprópýlsellulósa
E 464 Hydroxíprópýlmetýlsellulósa
E 465 Metýletýlsellulósa
E 466 Karboxímetýlsellulósa
E 466 Natríumkarboxímetýlsellulósa
E 470a Fitusýrur, natríum-, kalíum- og kalsíumsölt
E 470b Fitusýrur, magnesíumsölt
E 471 Mono- og diglýseríð fitusýra
E 472a Mono- og diglýseríð ediksýru

- E 472b Mono- og diglýseríð mjólkursýru**
- E 472c Mono- og diglýseríð sítrónusýru**
- E 472d Mono- og diglýseríð vínsýru**
- E 472e Mono- og diglýseríð, mono- og setýlvínsýru**
- E 472f Blönduð mono- og diglýseríð ediksýru og sýru**
- E 473 Súkrósufitusýruesterar**
- E 474 Súkróglýseríð**
- E 475 Polyglýserólfitusýruesterar**
- E 476 Polyglýserólesterar interesteraðrar kínólsýru**
- E 477 Própýlenglýkólfitusýruesterar**
- E 479b Hitaoxuð sojabaunaolía með mono- og diglýseríðum fitusýra**
- E 481 Natríumsteróýllaktýlat**
- E 482 Kalsíumsteróýllaktýlat**
- E 483 Sterýltartrat**
- E 491 Sorbitanmonosterat**
- E 492 Sorbitantristerat**
- E 493 Sorbitanmonolaurat**
- E 494 Sorbitanmonoóleat**
- E 495 Sorbitanmonopalmitat**

Lyftiefni, sýrustillar og kekkjavarnarefni

eru meðal þeirra aukefna sem hafa númer á bilinu E 500-599. Margir þekkja vöruheiti eins og Natrón og Hjartarsalt, en færri vita að þar er um að ræða efni sem flokkast sem aukefni, þ.e. E 500 (ii) (Natrón) og E 503 (i) (Hjartarsalt). Sýrustillar hafa áhrif á sýrustig við framleiðslu matvæla og það sama gildir að sjálfsögðu um ýmsar sýrur, en þær flokkast ýmist með rotvarnarefnum, þráavarnarefnum eða öðrum aukefnaflokkum vegna þeirra fjölbættu áhrifa sem sýrur geta haft.

E 500 Natríumkarbónat

E 500 Natríumvetniskarbónat

E 500 Natríumsesquikarbónat

E 501 Kalíumkarbónat

E 501 Kalíumvetniskarbónat

E 503 Ammóníumkarbónat

E 503 Ammóníumvetniskarbónat

E 504 Magnesíumkarbónat

E 504 Magnesíumvetniskarbónat

E 507 Saltsýra

E 508 Kalíumklóríð

E 509 Kalsíumklóríð

E 511 Magnesíumklóríð

E 512 Stannoklóríð

E 513 Brennisteinssýra

E 514 Natríumsúlfat

E 514 Natríumvetnissúlfat

E 515 Kalíumsúlfat

E 515 Kalíumvetnissúlfat

E 516 Kalsíumsúlfat

E 517 Ammóníumsúlfat

E 520 Álsúlfat

E 521 Natríumálsúlfat

E 522 Kalíumálsúlfat

E 523 Ammóníumálsúlfat

E 524 Natríumhydroxíð

E 525 Kalíumhydroxíð
E 526 Kalsíumhydroxíð
E 527 Ammóníumhydroxíð
E 528 Magnesíumhydroxíð
E 529 Kalsíumoxíð
E 530 Magnesíumoxíð
E 535 Natríumferrósýaníð
E 536 Kalíumferrósýaníð
E 538 Kalsíumferrósýaníð
E 541 Natríumálfosfat
E 551 Kísildíoxíð
E 552 Kalsíumsílikat
E 553a Magnesíumsílikat
E 553a Magnesíumtrisílikat
E 553b Talkúm, asbestfrítt
E 554 Natríumálsílikat
E 555 Kalíumálsílikat
E 556 Kalsíumálsílikat
E 558 Bentónít (Tærunarefni)
E 559 Álsílikat
E 570 Fítusýru
E 574 Glúkónsýra
E 575 Glúkónó-delta-laktón
E 576 Natríumglúkónat
E 577 Kalíumglúkónat
E 578 Kalsíumglúkónat
E 579 Járnglúkónat
E 585 Járnaktat
E 620 Glútamínsýra

Bragðaukandi efni

hafa ásamt bragðefnum áhrif á bragð og í vissum tilvikum einnig lykt matvæla. Bragðefni teljast ekki til aukefna samkvæmt reglum á EES. Þau hafa því ekki E-númer og koma ekki fram í listanum, en samkvæmt eldri reglum hér á landi töldust bragðefni til aukefna. Bragðaukandi efni hafa ekki sterkt einkennandi bragð. Þau hafa hins vegar þann eiginleika að geta dregið fram eða aukið bragðeinkenni matvæla. Efni þessi eru því stundum notuð eins og krydd og er þriðja kryddið best þekkt dæmið þar um. Þriðja kryddið er natríumglútamát, einnig þekkt sem MSG eða E 621. Nokkuð er um óþol gegn MSG og er vel þekkt að efnið getur valdið bráðum einkennum þegar það er notað í miklu magni.

E 621 Mononatríumglútamát (MSG)

E 622 Monokalíumglútamát

E 623 Kalsíumdíglútamát

E 624 Monoammóníumglútamát

E 625 Magnesíumdíglútamát

E 626 Gúanýlsýra

E 627 Dinatríumgúanýlat

E 628 Dikalíumgúanýlat

E 629 Kalsíumgúanýlat

E 630 Inósínsýra

E 631 Dinatríuminósínat

E 632 Dikalíuminósínat

E 633 Kalsíuminósínat

E 634 Kalsíumríbónúkleótíð

E 635 Dinatríumríbónúkleótíð

E 640 Glýsín

E 640 Natríumglýsínat

Sætuefni, húðunarefni, froðueyðar, loftskiptar og drifefni

hafa númer á bilinu E 900-999 og það sama gildir um froðueyða eins og E 900 og E 999, húðunarefni (t.d. vaxefni), loftskipta og drifefni, en skiptingin er að mestu þannig að sætuefni hafa númer frá E 950 og þar yfir. Til fróðleiks má geta þess að sætuefni með númer frá E 950-959 hafa mikinn sætustyrk og gefa enga eða mjög litla orku í matvælum. Ein undantekning er hér en það er E 953 sem ásamt E 420, E 421 og sætuefnum með númer E 965-967 mynda flokk efna sem oft er kallaður sykuralcohólar. Þau efni hafa minni sætustyrk en sykur og gefa einnig orku, en eru notuð í stað sykurs í sykurlaust tyggigúmmí, sælgætistöflur og aðrar vörur til að draga úr hættu á tannskemmdum. Húðunarefni eru meðal annars notuð á yfirborð sælgætis og má taka sem dæmi glansandi sælgætiskúlur eða sælgætistöflur í ýmsum litum. Loftskiptar eins og köfnunarefni hafa síðan áhrif á geymsluþol matvæla með því að breyta vaxtarskilyrðum fyrir örverur, t.d. í loftskiptum umbúðum.

E 900 Dimetýlpolsíloxan

E 901 Bívax (hvítt og gult)

E 902 Candelillavax

E 903 Karnabauvax

E 904 Shellakk

E 912 Montansýruesterar

E 914 Oxað polyetýlenvax

E 927b Karbamíð

E 938 Argon

E 939 Helíum

E 941 Köfnunarefni

E 942 Köfnunarefnisoxíð

E 948 Súrefni

E 950 Asesúlfam-K

E 951 Aspartam

E 952 Cyklamat

E 952 Kalsíumcyklamat

E 952 Natríumcyklamat

E 953 Isomalt

E 954 Sakkarín

E 954 Kalsíumsakkarínat
E 954 Kalíumsakkarínat
E 954 Natríumsakkarínat
E 957 Támatín
E 959 Neóhesperidín DC
E 965 Maltitól
E 965 Maltitól síróp
E 966 Laktitól
E 967 Xylitól
E 999 Quillaia útdráttur

Lífhvatar, umfangsaukar og burðarefni

eru meðal þeirra aukefna sem fengið hafa fjögurra tölustafa E-númer. Flokksheitið lífhvati (enzyme) er ekki nauðsynlegt að nota við umbúðamerkingu og er það ein af fáum undantekningum frá almennu kröfunni um merkingu aukefna með flokksheiti ásamt viðurkenndu heiti eða númeri í innihaldslýsingum. Því nægir að merkja lífhvata með viðurkenndu heiti efnanna eða númeri þeirra og er það að mörgu leyti réttara þar sem þeir gegna ýmsum hlutverkum í matvælum. Má sem dæmi taka að lífhvatinn lýsósím (E 1105) gegnir hlutverki sem rotvarnarefni í ostum. Af umfangsaukum (bulking agent) er það efnið polydextrósi (E 1200) sem notað er sem fylliefni í stað sykurs í sumum sykurskertum eða sykurlausum vörum, en þó ekki í drykkjum. Bindiefnin E 1201 og 1202 eru hins vegar notuð sem burðarefni (carriers) fyrir sætuefni og þau geta því borist í matvæli þar sem sætuefni eru notuð í stað sykurs.

E 1105 Lýsósím
E 1200 Polydextrósi
E 1201 Polyvinýlpyrrolidón
E 1202 Polyvinýlpolypyrrolidón

Umbreytt sterkjusambönd (modified starch)

hafa í flestum tilvikum svipuð áhrif og þykkingarefni eða bindiefni og einn kostur við sterkjusamböndin er að þau þola hitabreytingar án þess að missa eiginleikann til að binda vökva. Efnin hafa sérstöðu varðandi kröfur um umbúðamerkingu aukefna. Þetta er eini aukefnaflokkurinn þar sem heimilt er að merkja flokksheiti án þess að tilgreina heiti eða númer viðkomandi efnasambands.

E 1404 Sterkja, oxuð

E 1410 Monosterkjufosfat

E 1412 Disterkjufosfat

E 1413 Fosfaterað disterkjufosfat

E 1414 Asetýlerað disterkjufosfat

E 1420 Sterkjuasetat

E 1422 Asetýlerað disterkjuadipat

E 1440 Hydroxíprópýlsterkja

E 1442 Hydroxíprópýldisterkjufosfat

E 1450 Sterkjunatríumoktenýlsuccinat

Rakaefni (humectant) **og froðuefni**

eru meðal örfárra efna sem fengið hafa númer á bilinu E 1500-1599. Aðeins tvö efni sem hér eru tilgreind hafa E-númer frá Evrópusambandinu (ESB), en það þriðja hefur númer án bókstafsins E. Það er Alþjóðlega staðlaskrárráðið fyrir matvæli (Codex Alimentarius) sem gefur aukefnum númer án bókstafsins E, en að öðru leyti eru ESB og Codex númer fyrir aukefni þau sömu. Þau aukefni sem hér koma fram hafa ekki verið í notkun hér á landi en munu verða leyfð með breytingum á aukefnalista í kjölfar samningsins um EES.

E 1505 Trietýlsítrat

E 1518 Glýserýl triasetat (triasetín)

Flokksheiti aukefna (aukefnaflokka)

á að nota við umbúðamerkingar og skal ætíð nota það flokksheiti sem best lýsir tilgangi með notkun efnanna. Þetta er sérstaklega mikilvægt að hafa í huga þegar aukefni geta vegna eiginleika sinna talist til fleiri en eins aukefnaflokks. Dæmi um þetta er E 420 sem getur haft áhrif sem bindiefni og sem sætuefni í sömu vörinni, t.d. í sælgætistöflum. Undantekning frá reglunni um merkingu aukefna með flokksheiti eru þrír flokkar, sem fram koma í eftirfarandi yfirliti, en í þeim tilvikum sem þar um ræðir nægir að geta um það efnasamband sem varan inniheldur með því að tilgreina númer eða heiti þess. Til glöggvunar koma flokksheiti aukefna bæði fram á íslensku og ensku, en heimilt er að merkja umbúðir matvæla á íslensku, ensku eða Norðurlandamáli öðru en finnsku:

Litarefni (Color)

Rotvarnarefni (Preservative)

Þráavarnarefni (Antioxidant)

Ýruefni (Emulsifier)

Bræðslusölt (Emulsifying salt) (1)

Þykkingarefni (Thickener)

Hleypiefni (Gelling agent)

Bindiefni (Stabilizer)

Bragðaukandi efni (Flavor enhancer)

Sýrur (Acid)

Sýrustillar (Acidity regulator)

Kekkjavarnarefni (Anticaking agent)

Umbreytt sterkjusambönd (Modified starch) (2)

Sætuefni (Sweetener)

Lyftiefni (Raising agent)

Froðueyðar (Antifoaming agent)

Húðunarefni (Glazing agent)

Mjölmeðhöndlunarefni (Flour treatment agent)

Festuefni (Firming agent)

Rakaefni (Humectant)

Tengiefni (Sequestrant) (3)

Lífhvatar (Enzyme) (3)

Umfangsaucar (Bulking agent)

Drifefni (Propellant gas)

Loftskiptar (Packaging gas) (3)

- (1) Aðeins fyrir brædda osta og vörur úr þeim.
- (2) Ekki er skylt að tilgreina heiti eða númer efna.
- (3) Ekki er skylt að tilgreina flokksheiti.