

Übersichtsliste Zusatzstoffe

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	mögl. Bez.	Klassenname	Erläuterung
E 100	Kurkumin		F	Naturfarbstoff, orangegelb
E 101	Riboflavin Riboflavin-5'-Phosphat		F,Vit	Vitamin B2, kommt in der Milch vor, gelb
E 102	Tartrazin		F	synthetischer Azofarbstoff, gelb
E 104	Chinolingelb		F	synthetischer Farbstoff, grüngelb
E 110	GelborangeS		F	synthetischer Azofarbstoff
E 120	EchtesKarmin		F	Naturfarbstoff, rot
E 122	Azorubin		F	synthetischer Azofarbstoff, rot
E 123	Amaranth		F	synthetischer Azofarbstoff, rot
E 124	CochenillerotA		F	synthetischer Azofarbstoff, rot
E 127	Erythrosin		F	synthetischer Farbstoff, rot
E 128	Rot2G		F	synth. Farbstoff für ausländische cerealienhaltige Wurstwaren
E 131	PatentblauV		F	synthetischer Triphenylmethanfarbstoff, hellblau
E 132	IndigotinI		F	natürlich, doch leicht veränderter Farbstoff, dunkelblau
E 133	BrillantblauFCF		F	synthetischer Farbstoff, hellblau
E 140	Chlorophylle Chlorophylline		F	Naturfarbstoff, Blattgrün
E 141	kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline		F	Kupferverbindung des Blattgrünes, stabiler als E 140
E 142	Grün S		F	synthetischer Triphenylmethanfarbstoff
E 150a	Einfaches Zuckerkulör		F	gebrannter Zucker,
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör			Karamel, braun
E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör			
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör			
E 151	Brillantschwarz BN		F	synthetischer Azofarbstoff
E 153	Pflanzkohle		F	Holzkohle, schwarz
E 154	BraunFK		F	synthetischer Farbstoff für englische Räucherfische
E 155	BraunHT		F	synthetischer Farbstoff für Süßwaren
E 160a	Carotine gemischte Carotine Beta-Carotin		F,Vit	Pro-Vitamin A, naturidentisch hergestellt, orangegelb
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin		F	Naturfarbstoff aus Pflanzensamen, gelb bis pfirsichgelb
E 160c	Paprikaextrakt Capsanthin, Capsorubin		F	Naturfarbstoff aus Paprika, orangerot
E 160d	Lycopin		F	Naturfarbstoff aus Tomatenschalen, rot
E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal(C30)		F	naturidentisch hergestellt, orangerot
E 160f	Beta-apo-8'-Carotinsäureethylester (C30)		F,Vit	Ester vom E 160 e, orangerot bis gelb, vitaminwirksam
E 161b	Lutein		F	Blütenfarbstoff, gelb
E 161g	Canthaxanthin		F	naturidentisch hergestellt, orangerot
E 162	Beetenrot		F	aus Roten Beten gewonnen, rotviolett
E 163	Anthocyane		F	aus Rotwein-Trestern, rot, blau, braun
E 170	Calciumcarbonat		F,Min,Tr,SR	Mineralstoff, Kreide, Kalk, weiß
E 171	Titandioxid		F	weißes Farbpigment
E 172	Eisenoxide und -hydroxide		F	gelbe, rote und schwarze Farbpigmente
E 173	Aluminium		F	Metall-Pigmente
E 174	Silber		F	Metall-Pigmente
E 175	Gold		F	Metall-Pigmente
E 180	Litholrubin BK Aluminiumlacke		F	rotes Farbpigment, nur für Käserinde
E 200	Sorbinsäure		KK	kommt in Vogelbeeren vor
E 202	Kaliumsorbitat			Salze der Sorbinsäure
E 203	Calciumsorbitat			
E 210	Benzoessäure		K	kommt in Preiselbeeren vor
E 211	Natriumbenzoat		K	Salze der Benzoessäure
E 212	Kaliumbenzoat			
E 213	Calciumbenzoat			
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat		K	Para-Hydroxy-
E 215	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat			Benzoessäure-Ester
E 216	Propyl-p-hydroxybenzoat			
E 217	Natriumpropyl-p-hydroxybenzoat			
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat			

Übersichtsliste Zusatzstoffe

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	mögl. Bez.	Klassenname	Erläuterung
E 219	Natriummethyl-p-hydroxybenzoat			
E 220	Schwefeldioxid		K,A,FS	schweflige Säure
E 221	Natriumsulfit		K,A,FS	Salze der schwefligen Säure
E 222	Natriumhydrogensulfit			
E 223	Natriummetabisulfit			
E 224	Kaliummetabisulfit			
E 226	Calciumsulfid			
E 227	Calciumbisulfit			
E 228	Kaliumbisulfit			
E 230	Biphenyl		K	nur zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten
E 231	Orthophenylphenol		K	nur zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten
E 232	Natriumorthophenylphenol			
E 234	Nisin		K	natürlich vorkommender Stoff
E 235	Natamycin		K	Antibiotikum zur Schimmelverhütung bei Käse
E 239	Hexamethylentetramin		K	nur zur Verhütung der Spätblähung von itali. Hartkäse
E 242	Dimethyldicarbonat		K	zur Konservierung von Getränken
E 249	Kaliumnitrit		K,FSK,FS	für Nitritpökelsalzherstellung
E 250	Natriumnitrit			für Nitritpökelsalzherstellung
E 251	Natriumnitrat		K,FS	Salpeter
E 252	Kaliumnitrat			
E 260	Essigsäure		S,K	ältestes Konservierungsmittel neben Rauch und Salz
E 261	Kaliumacetat		SR,K	Salze der Essigsäure
E 262	Natriumacetat Natriumdiacetat			
E 263	Calciumacetat		SR,K,FE	
E 270	Milchsäure		S,K,FS	kommt in saurer Milch und Sauerkraut vor, wird mikrobiologisch hergestellt
E 280	Propionsäure		K	zur Konservierung von Brot
E 281	Natriumpropionat			und anderen Backwaren
E 282	Calciumpropionat			
E 283	Kaliumpropionat			
E 284	Borsäure		K	nur zur Konservierung von
E 285	Natriumtetraborat (Borax)			echtem Kaviar
E 290	Kohlendioxid		S,K,TG,B	Kohlensäure, gasförmig, Treibgas
E 296	Apfelsäure		S,FS	natürlich vorkommende Fruchtsäure, synthetisch hergestellt
E 297	Fumarsäure		S	natürlich vorkommende Fruchtsäure, synthetisch hergestellt
E 300	Ascorbinsäure		A,FS,S,	Vitamin C, Verbindungen
E 301	Natriumascorbat		M,Vit	der Ascorbinsäure
E 302	Calciumascorbat			
E 304	Ascorbylpalmitat Ascorbylstearat	Fettsäureester der Ascorbinsäure	A,FS,S, M,Vit	Verbindungen der Ascorbinsäure
E 306	Starktocopherolhaltige Extrakte		A,FS,Vit	Vitamin E
E 307	Alpha-Tocopherol			
E 308	Gamma-Tocopherol			
E 309	Delta-Tocopherol			
E 310	Propylgallat	Gallat	A	
E 311	Octylgallat	Gallussäure		
E 312	Dodecylgallat			
E 315	Isoascorbinsäure		A,FS, C	isomere der Ascorbin-
E 316	Natriumisoascorbat			säure, nur geringe Vitaminwirkung
E 320	Butylhydroxyanisol(BHA)		A	besonders stark
E 321	Butylhydroxytoluol(BHT)			wirkende Antioxidantien
E 322	Lecithine		E,A,M,St	natürlich, aus Speisefetten isoliert
E 325	Natriumlactat		SR,SS,FE	Salze der Milchsäure E 270
E 326	Kaliumlactat			
E 327	Calciumlactat			
E 330	Citronensäure		S, C,FS	Fruchtsäure, wird mikrobiologisch gewonnen
E 331	Mononatriumcitrat Dinatriumcitrat Trinatriumcitrat		SR,SS,FS, C E 330	Salze der Zitronensäure
E 332	Monokaliumcitrat Trikaliumcitrat			

Übersichtsliste Zusatzstoffe

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	mögl. Bez.	Klassenname	Erläuterung
E 333	Monocalciumcitrat Dicalciumcitrat Tricalciumcitrat			
E 334	(L+)-Weinsäure		S,FS, C	Fruchtsäure, aus Weinrück ständen gewonnen
E 335	Mononatriumtartrat Dinatriumtartrat		SR,B,St E 334	Salze der (L+)-Weinsäure
E 336	Monokaliumtartrat Dikaliumtartrat			
E 337	Kaliumnatriumtartrat			
E 338	Phosphorsäure		S,SR	nur für Colagetränke
E 339	Mononatriumphosphat Dinatriumphosphat Trinatriumphosphat		S,SR, C,SS,A,M,F S,Tr,FE	Phosphate, Salze der Orthophosphorsäure E 338
E 340	Monokaliumphosphat Dikaliumphosphat Trikaliumphosphat			
E 341	Monocalciumphosphat Dicalciumphosphat Tricalciumphosphat			
E 350	Natriummalat Natriumhydrogenmalat	Salze der Äpfelsäure	SR	Salze der Äpfelsäure E 296
E 351	Kaliummalate			
E 352	Calciummalat Calciumhydrogenmalat			
E 353	Metaweinsäure		St	Verbindung der Weinsäure E 334
E 354	Calciumtartrat	Salze der Weinsäure	FE	Verbindung der Weinsäure E 334
E 355	Adipinsäure		S,SR,GV	Säureregulatoren,
E 356	Natriumadipat			Kochsalzersatz
E 357	Kaliumadipat			
E 363	Bernsteinsäure		S	Fruchtsäure, synthetisch hergestellt, Kochsalzersatz
E 380	Triammoniumcitrat	Salze der Citronensäure	SR,FS	Salze der Zitronensäure E 330
E 385	Calciumdinatriumethylendiamintetraacetat		A, C,FS	verhütet Verfärbungen bei Gemüsekonserven, Fischen und Garnelen
E 400	Alginsäure	Alginat	V,G,Ü	aus Algenarten gewonnen
E 401	Natriumalginat/Alginat		V,G,Ü	Verbindungen der
E 402	Kaliumalginat			Alginsäure E 400
E 403	Ammoniumalginat			
E 404	Calciumalginat			
E 405	Propylenglycolalginat	Alginat	V,E	aus Algenarten gewonnen
E 406	Agar-Agar		G	aus Algenarten gewonnen
E 407	Carrageen		G,V	aus Algenarten gewonnen
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen		G,V	aus Algenarten gewonnen
E 410	Johannisbrotkernmehl		G,V	aus Samen der Tropenfrucht Johannisbrot
E 412	Guarkernmehl	Guar	V	aus Samen tropischer Früchte
E 413	Traganth		G,V	aus Harzen tropischer Sträucher
E 414	Gummiarabicum		V,St,Tr	aus Harzen tropischer Sträucher
E 415	Xanthan		G,V	mikrobiologisch aus Zuckern
E 416	Karaya		G,V	aus den Harzen tropischer Bäume
E 417	Tarakernmehl		G,V	aus den Samen tropischer Bäume
E 418	Gellan		G,V,St	mikrobiologisch aus Zuckern fermentiert
E 420	Sorbit Sorbisirup		Sü,W	Zuckeralkohol
E 421	Mannit		Sü,Tr	Zuckeralkohol
E 422	Glycerin		W,Tr	Zuckeralkohol
E 432	Polyoxyethylen-sorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)		E, C	synthetisch hergestellte Ester von Fettsäuren mit
E 433	Polyoxyethylen-sorbitanmonooleat (Polysorbat 80)			Sorbit und Polyoxyethylen
E 434	Polyoxyethylen-sorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)			
E 435	Polyoxyethylen-sorbitanmonostearat (Polysorbat 60)			
E 436	Polyoxyethylen-sorbitantristearat (Polysorbat 65)			
E 440	Pektin Amidiertes Pektin		G,St	Gelierstoff aus Äpfeln oder Citrusschalen

Übersichtsliste Zusatzstoffe

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	mögl. Bez.	Klassenname	Erläuterung
E 442	Ammoniumsalze der Phosphatidsäuren		E,St	Emulgator für Schokolade
E 444	Saccharoseacetatisobutytrat		St	Zuckerester
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz		St	Kolophonester
E 450	Dinatriumdiphosphat Phosphat Trinatriumdiphosphat Tetranatriumdiphosphat Dikaliumdiphosphat Tetrakaliumdiphosphat Dicalciumdiphosphat Calciumdihydrogendiphosphat		A,B, C,E,FS,FE, M,SR,SS,St, Tr,Min	Salze der Di-, Tri- und Polyphosphorsäuren
E 451	Pentatriumtriphosphat Pentakaliumtriphosphat			
E 452	Natriumpolyphosphat Kaliumpolyphosphat Natriumcalciumpolyphosphat Calciumpolyphosphat			
E 460	Mikrokristalline Cellulose, Cellulosepulver		Tr,V	aus Holz gewonnen
E 461	Methylcellulose		V,Tr,Ü,SM	Verbindung von E 460
E 463	Hydroxypropylcellulose		V,Tr,Ü,SM	Verbindung von E 460
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose		V,Tr,Ü,SM	Verbindung von E 460
E 465	Ethylmethylcellulose		V,Tr,Ü,SM	Verbindung von E 460
E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose		V,Tr,Ü,SM	Verbindung von E 460
E 470a	Natrium-,Kalium- und Calcium Salze von Speisefettsäuren	Salze von Speisefettsäuren	E,Tr,SM	aus Speisefetten
E 470b	Magnesium-Salze von Speisefettsäuren			
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Monoglycerid, Mono- und Diglycerid	E,M,SM	aus Speisefetten
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Verestertes Mono- und Diglycerid	E,M,SM	Verbindung von E 471
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Verestertes Mono- und Diglycerid	E,M,SM	Verbindung von E 471
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Verestertes Mono- und Diglycerid	E,M,SM	Verbindung von E 471
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Verestertes Mono- und Diglycerid	E,M,SM	Verbindung von E 471
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Verestertes Mono- und Diglycerid	E,M,SM	Verbindung von E 471
E 472f	Gemischte Wein- und - Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Verestertes Mono- und Diglycerid	E,M,SM	Verbindung von E 471
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren		E	Zuckerester
E 474	Zuckerglyceride			
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Polyglycerinester	E	Backemulgator
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat		E,St	Backemulgator
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren		E	Backemulgator
E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl mit Monoglyceriden von Speisefettsäuren		E,Tr	Backemulgator
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat		E	Backemulgator
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylat		E	Backemulgator
E 483	Stearyltartrat		E	Backemulgator
E 491	Sorbitanmonostearat		E	Ester des Sorbit (E 420),
E 492	Sorbitantristearat			mit Speisefettsäuren
E 493	Sorbitanmonolaurat			(E 570)
E 494	Sorbitanmonooleat			
E 495	Sorbitanmonopalmitat			
E 500	Natriumcarbonat Natriumhydrogencarbonat Natriumsesquicarbonat	Natriumcarbonat	SR,B,Tr	Bestandteil von Backpulver

Übersichtsliste Zusatzstoffe

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	mögl. Bez.	Klassenname	Erläuterung
E 501	Kaliumcarbonat Kaliumhydrogencarbonat	Kaliumcarbonat	SR,B,Tr	Pottasche
E 503	Ammoniumcarbonat Ammoniumhydrogencarbonat		SR,B,Tr	Salze der Kohlensäure E 290, Hirschhornsalz
E 504	Magnesiumcarbonat Magnesiumhydroxidcarbonat Magnesiumhydrogencarbonat		SR,B,Tr	Magnesiumsalze
E 507	Salzsäure		S	zum Aufschluß von Eiweiß
E 508	Kaliumchlorid		GV,FE	Salze der Salzsäure E 507
E 509	Calciumchlorid			
E 511	Magnesiumchlorid			
E 512	Zinn-II-chlorid		FS	zur Farbstabilisierung von Spargelkonserven
E 513	Schwefelsäure		S	zum Aufschluß von Eiweiß
E 514	Natriumsulfat Natriumhydrogensulfat		SR,Tr,FE	Glaubersalz
E 515	Kaliumsulfat Kaliumhydrogensulfat		SR,Tr,FE	Salz der Schwefelsäure E 513
E 516	Calciumsulfat		SR,Tr,FE	Salz der Schwefelsäure E 513, Gips
E 517	Ammoniumsulfat		SR,Tr,FE	Salz der Schwefelsäure E 513
E 520	Aluminiumsulfat		FE	Salz der Schwefelsäure E 513
E 521	Aluminium-Natriumsulfat		FE	Salz der Schwefelsäure
E 522	Aluminium-Kaliumsulfat		E 513	
E 523	Aluminium-Ammoniumsulfat		FE	Alaun, Salze der Schwefel säure E 513
E 524	Natriumhydroxid		SR	Natronlauge
E 525	Kaliumhydroxid		SR	Kalilauge
E 526	Calciumhydroxid		SR	Kalkmilch
E 527	Ammoniumhydroxid		SR	Ammoniak
E 528	Magnesiumhydroxid		SR	Säureregulator
E 529	Calciumoxid		SR	gebrannter Kalk
E 530	Magnesiumoxid		SR	Magnesia
E 535	Natriumferrocyanid	gelb. Blutlaugensalz	St	verbessern die Rieselfähigkeit des Speisesalzes
E 536	Kaliumferrocyanid		E 538	Calciumferrocyanid
E 541	Saures Natriumaluminiumphosphat		B	Salz der Orthophosphorsäure E 338
E 551	Siliciumdioxid Kieselsäure		Tr	verhindern das Verklumpen
E 552	Calciumsilicat			und Aneinanderkleben
E 553a	Magnesiumsilicat Magnesiumtrisilicat			von Süßwaren und Pulvern
E 553b	Talkum			
E 554	Natriumaluminiumsilicat			
E 555	Kaliumaluminiumsilicat			
E 556	Calciumaluminiumsilicat			
E 558	BentonitKieselsäure		Tr	zur Klärung von Getränken
E 559	Aluminiumsilicat(Kaolin)			
E 570	Fettsäuren	Speisefettsäuren	E,Ü,Tr	aus Fetten gewonnen
E 574	Gluconsäure		SR,St	milde Säuerungsmittel
E 575	Glucono-delta-lacton			
E 576	Natriumgluconat			
E 577	Kaliumgluconat			
E 578	Calciumgluconat			
E 579	Eisen-II-gluconat		FS	zum Schwärzen von Oliven
E 585	Eisen-II-lactat		FS	zum Schwärzen von Oliven
E 620	Glutaminsäure		GV	Glutamat, Würzmittel zur
E 621	Natriumglutamat			Geschmacksverstärkung
E 622	Monokaliumglutamat			
E 623	Calciumdiglutamat			
E 624	Monoammoniumglutamat			
E 625	Magnesiumdiglutamat			
E 626	GuanylsäureGuanylat		GV	in Würzmitteln, stärker
E 627	Dinatriumguanylat			wirksam als E 620 bis E 625
E 628	Dikaliumguanylat			
E 629	Calciumguanylat			
E 630	Inosinsäure	Inosinat	GV	in Würzmitteln, stärker
E 631	Dinatriuminosinat			wirksam als E 620 bis E 625
E 632	Dikaliuminosinat			
E 633	Calciuminosinat			

Übersichtsliste Zusatzstoffe

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	mögl. Bez.	Klassenname	Erläuterung
E 634	Calcium-5'-ribonucleotide		GV	in Würzmitteln, stärker
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotide			wirksam als E 620 bis E 625
E 640	GlycinunddessenNatriumsalz		GV	in Würzmitteln
E 900	Dimethylpolysiloxan		SV	Schaumverhüter
E 901	Bienenwachs,weißundgelb		Tr,Ü	Überzugsmittel für Süß-
E 902	Candelillawachs			waren, mit Schokolade
E 903	Carnaubawachs			überzogene Backwaren,
E 904	Schellack			Nüsse, Knabbererzeugnisse, frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen, Kaumasse für Kaugummi
E 912	Montansäureester		Ü	Überzugsmittel für Zitrusfrüchte
E 914	Polyethylenwachsoxidate		Ü	Überzugsmittel für Zitrusfrüchte
E 927b	Carbamid		St	für zuckerfreien Kaugummi
E 938	Argon		TG	Gase, die in der Luft
E 939	Helium			vorkommen
E 941	Stickstoff			
E 942	Distickstoffmonoxid			
E 948	Sauerstoff			
E 950	Acesulfam-K		Sü,GV	moderne Süßstoffe
E 951	Aspartam		Sü,GV	moderne Süßstoffe
E 952	Cyclohexansulfamidsäure Natriumcyclamat Calciumcyclamat		Sü	Süßstoffe
E 953	Isomalt		Sü,Tr	Zuckeraustauschstoff
E 954	Saccharin Saccharin-Natrium Saccharin-Calcium Saccharin-Kalium		Sü	Süßstoffe
E 957	Thaumatococcus		Sü,GV	natürlicher Süßstoff
E 959	NeohesperidinDC		Sü	moderner Süßstoff
E 965	Maltit Maltitsirup		Sü,Tr	Zuckeraustauschstoff
E 966	Lactit		Sü,Tr	Zuckeraustauschstoff
E 967	Xylit		Sü,Tr	Zuckeraustauschstoff
E 999	Quillajaextrakt		SM	für Getränke
E 1105	Lysozym		K	Enzym aus Eiereiweiß
E 1200	Polydextrose		Tr	Zuckerderivat
E 1201	Polyvinylpyrrolidon		St,Tr,Ü	Klärmittel, Tablettierhilfe
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon			
E 1404	OxidierterStärke	modifizierte Stärke	V,St,Tr	umgewandelte Stärken
E 1410	Monostärkephosphat			
E 1412	Distärkephosphat			
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat			
E 1414	AcetyliertesDistärkephosphat			
E 1420	AcetylierteStärke			
E 1422	AcetyliertesDistärkeadipat			
E 1440	Hydroxypropylstärke			
E 1442	Hydroxypropylstärkephosphat			
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat			
E 1505	Triethylcitrat		Tr	Ester der Zitronensäure E 330
E 1518	Glycerinacetat		Tr	Ester des Glycerins E 422 mit Essigsäure E 260

Übersichtsliste Zusatzstoffe

E-Nr.	Verkehrsbezeichnung	mögl. Bez.	Klassenname	Erläuterung
-------	---------------------	------------	-------------	-------------

Legende:

A	Antioxidans
B	Backtriebmittel
C	Komplexbildner
E	Emulgator
F	Farbstoff
FE	Festigungsmittel
FS	Farbstoffstabilisator
F	Gelierungsmittel
GV	Geschmacksverstärker
K	Konservierungsstoffe
M	Mehlbehandlungsmittel
Min	Mineralstoffe
S	Säure, Säuerungsmittel

SR	Säureregulator
SM	Schaummittel
SV	Schaumverhüter
SS	Schmelzsalz
St	Stabilisator
Sü	Süßungsmittel
TG	Treibgas, Schutzgas
Tr	Trägerstoffe, Füllstoff, Trennmittel
V	Verdickungsmittel
Vit	Vitamine
W	Feuchthaltemittel
Ü	Überzugsmittel