

N°	Nom(s)	Commentaires	Type
E100	Curcumines	La curcumine est le pigment principal du curcuma , tous les deux peuvent être utilisés comme additifs dans de nombreuses préparations.	Colorant
E100	Curcumine	La curcumine désigne le composé chimique purifié.	Colorant
E100	Curcuma	Le curcuma est la plante dont est extraite la curcumine.	Colorant
E101	Riboflavines	Également appelée <i>lactoflavine</i> , cette vitamine est autorisée dans de nombreuses préparations. Sa DJA est de 0,5 mg/kg de mc [add 2] .	Colorant
E101(i)	Riboflavine (vitamine B2)	Obtenue par synthèse chimique	Colorant
E101(ii)	Riboflavine-5'-phosphate	Dérivé phosphaté de la vitamine, également produit <i>in vivo</i> à partir de la riboflavine par réaction enzymatique. La forme sodique porte le numéro E 101 (ii). Parfois encore écrit « E 106 ».	Colorant
E101(iii)	Riboflavine	Produite par fermentation bactérienne à partir de Bacillus subtilis transgénique.	Colorant
E102	Tartrazine	Colorant azoïque de synthèse, la tartrazine est autorisée à hauteur de 50 mg/kg dans les soupes et potages [Reg 3] . Sa DJA est de 7,5 mg/kg de mc/jour. Elle a été un temps interdite dans certains pays, mais la plupart ont levé cette interdiction en raison de l'harmonisation des réglementations qui accompagne la mondialisation [add 3] . Son usage doit s'accompagner en France de la mention « Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants ».	Colorant
E103	Chrysoïne S	L'alkannine, ou jaune chrysoïne S, est un colorant naturel brun-rouge extrait de l'orcanette des teinturiers. Toxique, il est interdit depuis 1978.	Colorant

E104	Jaune de quinoléine	Le jaune de quinoléine est un colorant de synthèse. Sa DJA est de 10 mg/kg mc. Il est interdit au japon et dans l'alimentation aux États-Unis[add 4]. Son usage doit s'accompagner en France de la mention « Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants ».	Colorant
E105	Jaune solide	Le jaune solide est un colorant azoïque de synthèse. Toxique (et notamment allergisant), il n'est plus utilisé ni en Europe, ni aux États-Unis[add 5].	Colorant
E106	5'-Phosphate sodique de riboflavine	Voir aussi E101a(ii) : Il s'agit de la forme sodique du phosphate de	Colorant
E107	Jaune 2G	Le jaune 2G est un colorant azoïque de synthèse. Fortement allergisant, son usage est interdit.	Colorant
E110	Jaune orangé S	Colorant de synthèse, le jaune orangé sunset est autorisé dans de nombreux produits[Reg 3], à hauteur de 400 mg/kg au maximum. Sa DJA est de 2,5 mg/kg mc[add 6]. Son usage doit s'accompagner en France de la mention « Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants ».	Colorant
E111	Orange GGN, orange d'α-naphtol	Colorant issu de la chimie du pétrole, il est interdit d'usage alimentaire depuis 1978 en raison de la	Colorant Colorant
E120	Acide carminique (ou carmin)	Aussi appelé rouge de cochenille, ce colorant d'origine naturelle est utilisé dans un grand nombre de préparations. Le composé lui-même peut être préparé par synthèse chimique, mais le colorant alimentaire autorisé est extrait d'insectes.	Colorant Colorant
E121	Rouge citrus n°2	Ce colorant synthétique azoïque est encore utilisé aux États-Unis pour colorer la peau des oranges, mais il est interdit dans l'Union européenne.	Colorant
E122	Azorubine	Colorant de synthèse, sa DJA est de 4 mg/kg mc. Son usage doit s'accompagner en France de la mention « Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants ».	Colorant

	(ou carmoisine)	l'attention chez les enfants ». Il est interdit aux États-Unis[add 7]	Colorant
E123	Amarante	Colorant azoïque synthétique, l'amarante est interdite aux États-Unis en raison de sa toxicité. En Europe, sa DJA a été abaissée à 0,15 mg/kg mc en 2010[EFSA 1].	Colorant
E124	Ponceau 4R, rouge cochenille A	Ce colorant azoïque de synthèse remplace parfois le rouge de cochenille (E120) car il est moins cher. Sa DJA a été revue à la baisse à 0,7 mg/kg mc en Europe, il est interdit aux États-Unis, et son usage doit s'accompagner en France de la mention « Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants »[add 8]	Colorant Colorant
E125	Ponceau SX, écarlate GN	Ce colorant synthétique toxique est maintenant interdit pour l'usage	Colorant Colorant
E126	Ponceau 6R	Colorant azoïque synthétique, le ponceau 6R est interdit dans l'Union européenne depuis 1977.	Colorant
E127	Érythrosine	Colorant de synthèse, sa DJA est de 0,1 mg/kg de mc[add 9]. Elle est autorisée à hauteur de 200 mg/kg au maximum dans les cerises confites[Reg 3].	Colorant
E128	Rouge 2G	Colorant azoïque de synthèse, il a été interdit en juillet 2007 dans l'Union européenne en raison de sa toxicité[2].	Colorant
E129	Rouge allura AC	Colorant azoïque issu du pétrole, sa DJA est de 7 mg/kg mc[EFSA 2]. Il est autorisé à hauteur de 300 mg/kg dans de nombreuses préparations[Reg 3].	Colorant
E130	Manascorubine (ou bleu d'indanthrène)	Colorant synthétique issu de l'anthracène, il est interdit depuis 1977	Colorant Colorant
E131	Bleu patenté V	Colorant issu de la pétrochimie, il n'est pas listé par le codex Alimentarius. Il est autorisé en Europe, mais pas aux États-Unis.	Colorant
E132	Carmin d'indigo (indigotine)	Le carmin d'indigo est le dérivé synthétique (par sulfonation) d'un composé naturel extrait de l'indigo, l'indigotine. Sa DJA est de 5 mg/kg	Colorant Colorant

E133	Bleu brillant FCF	Colorant synthétique, sa DJA est de 6 mg/kg mc (elle a été deux fois revue à la baisse, en 1984 et en 2010) [EFSA 3] . Il est notamment employé dans certaines confiseries et dans le curuaço .	Colorant
E140	Chlorophylles et chlorophyllines	Les chlorophylles sont les pigments naturels des plantes, qui leur servent à la photosynthèse.	Colorant
E140(i)	Chlorophylles	Colorant naturel, extrait de plantes vertes.	Colorant
E140(ii)	Chlorophyllines	Obtenues par saponification des chlorophylles, pour les rendre plus solubles dans l'eau.	Colorant
E141	Complexes cuivre-chlorophylles et chlorophyllines	Les complexes cuivriques sont obtenus à partir des chlorophylles et chlorophyllines par addition de sels de cuivre, de manière à les stabiliser. La chlorophylline naturel chélate un ion magnésium, celui-ci est remplacé par du cuivre. Leur DJA est de 15 mg/kg mc.	Colorant
E141(i)	Chlorophylles	Dérive au cuivre du colorant naturel extrait de plantes vertes.	Colorant
E141(ii)	Chlorophyllines	Dérivé au cuivre des chlorophyllines.	Colorant
E142	Vert acide brillant BS, vert lissamine	Colorant de synthèse, sa DJA est fixée à 5 mg/kg mc en Europe[add 11]. Il est interdit au Canada, aux États-Unis et au Japon. Il n'est pas listé au codex Alimentarius.	Colorant
E143	Vert solide FCF	Colorant de synthèse, il est listé au codex comme pouvant être ajouté à hauteur de 100 mg/kg dans de nombreuses préparations, et jusqu'à 600 mg/kg dans les compléments alimentaires. Il est en revanche interdit dans l'Union européenne[3].	Colorant
E150	Caramel	Le colorant caramel est à distinguer du caramel naturel, les procédés d'obtention industriels pouvant largement différer de la simple cuisine. Les quatre types existant diffèrent tant par la couleur que par le procédé d'obtention. La DJA est de 300 mg/kg mc pour l'ensemble de ces colorants [EFSA 4] .	Colorant

E150a	Caramel ordinaire	Préparé par chauffage de glucides, éventuellement en présence de soude ou d'acides.	Colorant
E150b	Caramel de sulfite caustique	Préparé par chauffage de glucides, en présence de sulfites, et éventuellement également de soude ou d'acides. Sa DJA est de 160 mg/kg mc.	Colorant
E150c	Caramel ammoniacal	Préparé par chauffage de glucides, en présence de composés d'ammonium, et éventuellement également de soude ou d'acides. Sa DJA est de 100 mg/kg mc.	Colorant
E150d	Caramel au sulfite d'ammonium	Préparé par chauffage de glucides, en présence de composés d'ammonium et de sulfites, et éventuellement également de soude ou d'acides. C'est la classe la plus utilisée (plus de 70 % de la production). Sa DJA est de 200 mg/kg mc.	Colorant
E151	Noir brillant BN, noir PN	Colorant de synthèse issu du pétrole, il est autorisé dans l'Union européenne mais non listé au codex Alimentarius (et interdit par défaut aux États-Unis). Sa DJA est de 5 mg/kg mc[EFSA 5].	Colorant
E152	Noir de carbone	Colorant issu du pétrole, il est interdit pour l'usage alimentaire.	Colorant
E153	Charbon végétal	Charbon actif obtenu par calcination de matières végétale, c'est un colorant autorisé dans l'alimentation biologique.	Colorant
E154	Brun FK	D'usage d'abord restreint en raison d'absence de preuve de son innocuité, ce mélange de colorants synthétiques a été réintroduit en Europe à la suite de l'harmonisation de la réglementation européenne, puis de nouveau abandonné pour son peu d'intérêt commercial[add 12]. Avant son abandon, il n'était pratiquement utilisé que pour la coloration des harengs fumés (Kipper).	Colorant

E155	Brun chocolat HT	Colorant azoïque synthétique issu de la pétrochimie, sa DJA est de 1,5 mg/kg mc en Europe ^[add 13] . Il est interdit aux États-Unis et au Canada.	Colorant
E160	Caroténoïdes	Les caroténoïdes sont une famille de pigments naturels que l'on retrouve entre autres dans les abricots , les carottes ou les langoustes .	Colorant
E160a	β-carotène	Le β-carotène est un caroténoïde courant, que l'on retrouve notamment dans les carottes. Le classement i-iv précise l'origine du colorant.	Colorant
E160a(i)	β-carotène	Produit par synthèse, isomère tout-trans avec de faibles quantités d'impuretés. DJA 5 mg/kg mc ^[add 14] .	Colorant
E160a(ii)	Caroténoïdes extraits de légumes	Extrait de légumes (carottes, luzerne, autres végétaux comestibles)	Colorant
E160a(iii)	β-carotène	Extrait du champignon de type moisissure <i>Blakeslea trispora</i> . DJA 5 mg/kg mc ^[add 14] .	Colorant
E160a(iv)	β-carotène	Extrait par huile essentielle d'algues Dunaliella salina.	Colorant
E160b	Rocou (ou annatto)	Le rocou est une plante riche en caroténoïdes et apocaroténoïdes . Son huile et ses dérivés, la bixine et la norbixine, sont admis en agriculture biologique ^[add 15] . Sa DJA est de 0,6 mg/kg mc.	Colorant
E160b(i)	Bixine (rocou)	La bixine est extraite du rocou par solvants.	Colorant
E160b(ii)	Norbixine (rocou)	La norbixine est produite à partir de la bixine du rocou par hydrolyse alcaline.	Colorant
E160c	Extrait de paprika	Le paprika est parfois aussi utilisé comme arôme.	Colorant
E160c(i)	Oléorésine de paprika	L'oléorésine de paprika est riche en capsanthéine et capsorubine (colorants rouge orangé).	Colorant
E160c(ii)	Extrait de paprika	L'extrait de paprika est utilisé comme colorant rouge depuis l'antiquité.	Colorant
E160d	Lycopène	Ce colorant d'origine naturelle peut éventuellement être obtenu à partir de sources OGM ^[add 16] .	Colorant
E160d(i)	Lycopène	Synthétique	Colorant
E160d(ii)	Lycopène	Extrait par solvants à partir de tomates rouges	Colorant

E160d(iii)	Lycopène	Extrait de Blakeslea trispora (champignon de type moisissure)	Colorant
E160e	β-apo-8'-caroténal , β-apocaroténal-8' (C 30)	Colorant considéré comme sans danger, l'apocaroténal est utilisé dans une large gamme de préparations culinaire. Son mode de préparation est incertain, il peut être produit par synthèse ou par extraction. Sa DJA est de 0,3 mg/kg mc[EFSA 6].	Colorant
E160f	Ester éthylique de l'acide -apocaroténique-8' (C30)	Dérivé du E160e, sa DJA est en principe de 5 mg/kg mc[add 17], mais il a été abandonné de fait et dé-listé dans l'Union européenne en 2012.	Colorant
E161	Xanthophylles	Les xanthophylles sont une famille de colorants de type caroténoïde. Ils peuvent être synthétiques ou extraits de plantes. Depuis 2011 au moins, seuls les E161b et E161g sont autorisés dans l'Union européenne[Reg 2].	Colorant
E161a	Flavoxanthine	Colorant naturel d'usage limité, non listé dans le codex Alimentarius.	Colorant
E161b	Lutéine	La lutéine est un colorant jaune que l'on retrouve notamment dans les œufs.	Colorant
E161b(i)	Lutéine purifiée	Composé purifié issu de Tagetes erecta (rose d'inde)	Colorant
E161b(ii)	Extrait brut	Extrait brut de <i>Tagetes erecta</i>	Colorant
E161b(iii)	Esters de lutéine	Esters de la lutéine purifiée à partir de Tagetes erecta	Colorant
E161c	Cryptoxanthine	D'origine naturelle, elle est peu utilisée comme colorant, davantage comme complément alimentaire[add 18].	Colorant
E161d	Rubixanthine	Colorant naturel d'usage limité.	Colorant
E161e	Violaxanthine	Colorant naturel d'usage limité.	Colorant
E161f	Rhodoxanthine	Colorant naturel d'usage limité.	Colorant

E161g	Canthaxanthine	Bien que la canthaxanthine existe dans la nature, c'est la forme synthétique qui est utilisée comme colorant alimentaire. Sa DJA est de 0,03 mg/kg mc, mais l'apport alimentaire est plutôt du aux compléments alimentaires qu'à sa présence comme colorant[add 19].	Colorant
E161h	Zéaxanthine	La zéaxanthine est un colorant similaire à la lutéine. De fait elle est davantage utilisée comme complément alimentaire que comme colorant.	Colorant
E161h(i)	Zéaxanthine	Obtenu par synthèse.	Colorant
E161h(ii)	Zéaxanthine	Origine naturelle, tirée en extrait de <i>Taraxacum officinale</i>.	Colorant
E161i	Citranaxanthine	Colorant d'origine naturelle, elle n'est pas utilisée dans l'alimentation humaine, mais peut être ajoutée à l'alimentation animale, spécialement des volailles, pour en colorer les produits[add 20].	Colorant
E161j	Astaxanthine	L'astaxanthine est produite industriellement à partir de micro-algues, éventuellement OGM. Elle n'est pas utilisée directement dans l'alimentation humaine, mais peut être ajoutée à l'alimentation animale, notamment pour colorer la chair des saumons.	Colorant
E162	Rouge de betterave, bétanine	Les colorants de la betterave appartiennent tous à la classe des bétalaïnes. Le colorant majoritaire est la bétanine (plus de 75 % du total des pigments), accompagnés de quelques autres colorants et de résidus du procédé d'extraction (sucres, sels et protéines, naturellement présents dans la betterave).	Colorant

E163	Anthocyanes	Pigments naturels de fleurs , de feuilles , de fruits . La lettre spécifie le composé chimique, le classement i-v précise l'origine du colorant. La couleur du colorant peut dépendre des conditions physico-chimiques (notamment le pH). Si les molécules elles-mêmes sont des anti-oxydants auxquels on soupçonne des propriétés bénéfiques pour la santé humaine, le colorant alimentaire est également autorisé sous forme de laque aluminique, et peut contenir une grande quantité de sulfites ^[add 21] .	Colorant
E163		Origine non spécifiée	Colorant
E163(ii)		Extrait de peaux de raisin , c'est le seul colorant E163 évalué comme additif par le codex Alimentarius ^[Reg 3] . Sa DJA est de 2,5 mg/kg mc.	Colorant
E163		Extrait de cassis	Colorant
E163		Colorant du maïs pourpre	Colorant
E163		Colorant du chou rouge	Colorant
E163		Extrait de carotte noire	Colorant
E163a	Cyanidine	Pigment relativement instable présent dans les fruits rouges.	Colorant
E163b	Delphinidine		Colorant
E163c	Malvidine		Colorant
E163d	Pélargonidine		Colorant
E163e	Péonidine	Le nom de ce colorant vient de la pivoine, dont il est l'un des pigments.	Colorant
E163f	Pétunidine	Colorant d'abord identifié dans le pétunia, bien qu'il ne joue pas un rôle déterminant dans sa couleur.	Colorant
E164	Jaune de gardénia	Colorant naturel de type caroténoïde composé de crocine et de crocétine , on le retrouve entre autres dans le safran . Il n'est pas autorisé dans l'Union européenne.	Colorant

E165	Bleu de gardénia	Colorant de type caroténoïde, c'est un dérivé chimique du jaune de gardénia. Il n'est pas autorisé dans l'Union européenne.	Colorant
E166	Bois de santal	Le bois de santal n'est pas listé comme additif par l'Union européenne, il est cependant autorisé aux États-Unis et au Canada[4].	Colorant
E170	Carbonate de calcium	Les carbonates de calcium (issus de la craie) font partie des plus anciens additifs, on s'en servait déjà depuis au moins le milieu du XVIIIe siècle pour blanchir le pain.	Colorant
E170	Carbonate de calcium	Outre son utilisation comme pigment, le carbonate de calcium a un effet sur le pH des aliments.	Colorant
E170	Carbonate acide de calcium	Le bicarbonate de calcium est utilisé comme blanchisseur.	Colorant
E171	Oxyde de titane, dioxyde de titane,	Le dioxyde de titane est un colorant minéral blanc qui, outre ses applications comme colorant alimentaire, a des applications en cosmétique (notamment dans les crèmes solaires) et produits pharmaceutiques. Il n'a pas de dose journalière admissible, mais son innocuité est de plus en plus remise en cause. En octobre 2020, le Parlement européen vote son interdiction[add 22].	Colorant Colorant
E172	Oxyde et hydroxyde de fer	En fonction notamment du degré d'oxydation du fer, les oxydes de fer peuvent être de couleur jaune, rouge ou noire. Des bruns sont obtenus par mélange. Le colorant alimentaire est obtenu par synthèse.	Colorant
E172	Oxyde ferroso-ferrique, Oxyde de fer (II, III)	pigment noir, de formule chimique $\text{FeO} \cdot \text{Fe}_2\text{O}_3$	Colorant Colorant
E172(ii)	Oxyde ferrique anhydre, Oxyde de fer (III)	pigment rouge, de formule chimique Fe_2O_3	Colorant Colorant
E172(iii)	Oxyde ferrique hydraté	pigment jaune, de formule chimique $\text{FeO}(\text{OH}) \cdot \text{H}_2\text{O}$	Colorant

E173	Aluminium	Utilisé en poudre, comme colorant de surface	Colorant
E174	Argent		Colorant
E175	Or	En raison de son prix, l'or est peu utilisé dans l'agroalimentaire, il est cependant listé au codex et autorisé dans l'Union européenne dans l'enrobage de confiseries, les décorations de chocolat, et dans les liqueurs[add 23]. Sa toxicité est mal connue sous ces formes ingérées : il est chimiquement très peu réactif sous sa forme métallique, mais susceptible d'être bio-accumulé.	Colorant
E180	Lithol-rubine BK	Colorant azoïque synthétique, la lithol-rubine BK, ou carmin 6B, n'est autorisée pour usage alimentaire que dans les croûtes de certains fromages. Elle a des applications en cosmétique, notamment dans les rouges à lèvres.	Colorant
E181	Tannin, acide tannique	Non listé en 2008.	Colorant
E182	Orcéine	Non listé en 2008.	Colorant
E200	Acide sorbique	L'acide sorbique et ses sels sont des antifongiques, ils sont surtout utilisés pour la conservation des fruits et légumes. Leur DJA est de 25 mg/kg mc.	Conservateurs
E201	Sorbate de sodium		Conservateurs
E202	Sorbate de potassium		Conservateurs
E203	Sorbate de calcium		Conservateurs
E209	parahydroxybenzoate d'heptyle	Le parahydroxybenzoate d'heptyle est un parabène, et il est interdit dans l'Union européenne comme additif.	Conservateurs

E210	Acide benzoïque	L'acide benzoïque et ses sels sont des conservateurs soupçonnés d'être toxiques, et susceptibles de provoquer des réactions allergiques. Leur DJA est de 5 mg/kg mc. Ils sont interdits en filière biologique ^[add 24] . Si on retrouve l'acide benzoïque dans la nature (il est présent en faible quantité dans certains fruits ou dans le benjoun), l'additif utilisé est produit industriellement à partir du toluène .	Conservateurs
E211	Benzoate de sodium		Conservateurs
E212	Benzoate de potassium		Conservateurs
E213	Benzoate de calcium		Conservateurs
E214	4-Hydroxybenzoate d'éthyle (éthylparabène)	Les méthyl- et éthylparabènes ainsi que leurs dérivés sodiques sont autorisés dans l'Union européenne (hors filière biologique) avec une DJA globale de 10 mg/kg mc. Ils ont des propriétés antibactériennes et antifongiques. Le propylparabène et son sel sodique (E216 et E217) sont en revanche interdits depuis 2006 ^[5] car ils peuvent jouer le rôle de perturbateurs endocriniens .	Conservateurs
E215	Dérivé sodique du 4-hydroxybenzoate d'éthyle		Conservateurs
E216	4-Hydroxybenzoate de propyle (propylparabène)		Conservateurs
E217	Dérivé sodique du 4-hydroxybenzoate de propyle		Conservateurs
E218	4-Hydroxybenzoate de méthyle (méthylparabène)		Conservateurs
E219	Dérivé sodique du 4-hydroxybenzoate de méthyle		Conservateurs

E220	Anhydride sulfureux (dioxyde de soufre)	Le dioxyde de soufre et les sulfites sont utilisés comme antibactériens et antiseptiques. On les retrouve notamment dans les charcuteries, les fruits secs et les confiseries. Relativement toxiques, leur DJA de 0,7 mg/kg mc est dans les faits souvent dépassée[add 25].	Conservateurs
E221	Sulfite de sodium		Conservateurs
E222	Bisulfite de sodium (sulfite acide de sodium)		Conservateurs
E223	Disulfite de sodium, (métabisulfite de sodium)		Conservateurs
E224	Disulfite de potassium, pyrosulfite / métabisulfite de potassium		Conservateurs
E225	Disulfite de calcium, pyrosulfite de calcium, ou métrasulfite		Conservateurs
E226	Sulfite de calcium		Conservateurs
E227	Sulfite acide de calcium, bisulfite de calcium		Conservateurs
E228	Sulfite acide de potassium, bisulfite de potassium		Conservateurs
E230	Biphényle (diphényle)	Ce conservateur est un antimoisissures issu d'hydrocarbures. Il était utilisé notamment sur la peau des agrumes, souvent en combinaison avec l'orthophénylphénol (E231), mais il n'est pas listé au Codex Alimentarius, et donc interdit par défaut comme additif alimentaire (il peut encore être utilisé comme adjuvant)	Conservateurs

E231	Orthophénylphénol, 2-hydroxybiphényle	L'orthophénylphénol et son sel de sodium sont utilisés comme antimoissures uniquement sur la peau des fruits frais, comme pesticides à une teneur maximale résiduelle de 12 mg/kg[Reg 3]. Listés au Codex, ils ne sont cependant pas listés comme additifs dans l'Union européenne, puisqu'ils sont plutôt considérés comme adjuvants technologiques.	Conservateurs
E232	Orthophénylphénate de sodium, sodium diphényl 2 yl		Conservateurs
E233	Thiabendazole ou 2-(4-thiazolyl)benzimidazole	Le thiabendazole est utilisé comme fongicide à la surface de certains fruits et légumes frais. Il n'est pas listé au codex Alimentarius et donc plus utilisé comme additif proprement dit, mais on peut le trouver comme résidu de pesticide à une teneur maximale en Europe de 15 mg/kg (notamment sur la peau des avocats ou des pommes de terre)[6].	Conservateurs
E234	Nisine	Autorisée à hauteur de 12,5 mg/kg au maximum, ce peptide antibactérien est produit par fermentation. Il est utilisé dans certains fromages, pour la conservation des œufs liquides pasteurisés, et dans certains gâteaux type gâteau de semoule[7].	Conservateurs
E235	Natamycine (pimaricine)		Conservateurs
E236	Acide formique		Conservateurs
E237	Formiate de sodium		Conservateurs
E238	Formiate de calcium		Conservateurs
E239	Hexaméthylènetétramine		Conservateurs
E240	Formaldéhyde		Conservateurs

E241	Gomme gaïac	La résine de gaïac est issue d'un arbre d'Amérique du Sud, elle est utilisée comme conservateur sous le numéro E241, et antioxydant sous le numéro E314.	Conservateurs
E242	Dicarbonate de diméthyle		Conservateurs
E243	Arginate d'éthyle laurique		Conservateurs
E249	Nitrite de potassium	Les nitrites sont autorisés comme conservateurs et préservateurs de couleur dans la viande, la volaille et le gibier, à hauteur de 80 mg/kg de produit fini[Reg 3].	Conservateurs
E250	Nitrite de sodium		Conservateurs
E251	Nitrate de sodium	Les nitrates sont autorisés dans l'Union européenne avec une DJA de 5 mg/kg mc.	Conservateurs
E252	Nitrate de potassium		Conservateurs
E260	Acide acétique	L'acide acétique et ses sels sont	Conservateurs
E261	Acétates de potassium		Conservateurs
E261(i)	Acétate de potassium		Conservateurs
E261(ii)	Diacétate de potassium		Conservateurs
E262	Acétates de sodium		Conservateurs
E262(i)	Acétate de sodium		Conservateurs
E262(ii)	Diacétate de sodium		Conservateurs
E263	Acétate de calcium		Conservateurs
E264	Acétate d'ammonium		Conservateurs

E265	Acide déhydroacétique	L'acide déhydroacétique et son sel de sodium ne sont pas listés au codex Alimentarius et sont interdits dans l'Union européenne.	Conservateurs
E266	Déhydroacétate de sodium		Conservateurs
E270	Acide lactique	L'acide lactique est un régulateur de	Conservateurs
E280	Acide propanoïque	L'acide propanoïque et ses sels sont utilisés comme conservateurs dans certains types de fromages, à hauteur maximale de 3 g/kg.	Conservateurs
E281	Propanoate de sodium		Conservateurs
E282	Propanoate de calcium		Conservateurs
E283	Propanoate de potassium		Conservateurs
E284	Acide borique	L'acide borique et son sel de sodium ne sont pas listés au Codex.	Conservateurs
E285	Tétraborate de sodium (borax)		Conservateurs

E290	Dioxyde de carbone, anhydride carbonique	Le dioxyde de carbone est présent dans de nombreuses denrées sans limite de quantité, non seulement comme conservateur mais également comme agent moussant ou gaz d'emballage.	Conservateurs
E296	Acide malique (DL- ou L-)	L'acide malique, naturellement présent dans les pommes, est un conservateur courant, présent sans limite de quantité dans de nombreux produits transformés (jus de fruits, nourriture pour enfants, poissons et fruits de mer...)	Conservateurs
E297	Acide fumarique	L'acide fumarique est un régulateur de l'acidité, présent sans limite de quantité sauf dans les pâtes fraîches où sa présence est limitée à 0,7 g/kg.	Conservateurs
E300	Acide ascorbique, vitamine C	L'acide ascorbique et ses sels sont utilisés comme antioxydants et régulateurs d'acidité. Ils peuvent aussi agir comme séquestrants de l'eau et empêcher ainsi que la farine ne s'agglomère. Ils sont utilisables sans limite de quantité dans de nombreuses denrées ; c'est dans les formulations de lait pour bébé que leur présence est la plus régulée (50 mg/kg)	Antioxydants
E301	Ascorbate de sodium, vitamine C		Antioxydants
E302	Ascorbate de calcium, vitamine C		Antioxydants

E303	Diacétate d'ascorbyle	Le diacétate d'ascorbyle est listé On trouve parfois le numéro E303	Antioxydants Antioxydants
E304	Esters d'ascorbyle	Les esters d'ascorbyle sont utilisés comme antioxydants dans de nombreuses préparations, à des teneurs maximales allant de 10 à 5000 mg/kg en fonction de la catégorie alimentaire (10 mg/kg dans les laits pour nourrisson, 5000 mg/kg dans les emballages mangeables comme ceux des saucisses). Les numéros E utilisés dépendant de la publication : E304 ou E304(i) désigne le palmitate, E305 ou E304(ii) désigne le stéarate.	Antioxydants
E304(i)	Palmitate d'ascorbyle, Acide palmityle-6-L-ascorbique		Antioxydants
E304(ii)	Stéarate d'ascorbyle		Antioxydants
E305	Stéarate d'ascorbyle		Antioxydants
E306	Extrait riche en tocophérols	L'extrait riche en tocophérols (E306)	Antioxydants
E307	α-Tocophérol de synthèse	Seul l' α-tocophérol de synthèse est	Antioxydants
E307a	Tocophérol, d-α-		Antioxydants
E307b	Tocophérol concentré		Antioxydants
E307c	Tocophérol, dl-α-		Antioxydants
E308	γ-Tocophérol de synthèse		Antioxydants
E309	δ-Tocophérol de synthèse		Antioxydants
E310	Gallate de propyle	Le gallate de propyle est le seul listé au codex, utilisable comme antioxydant à des teneurs allant de 50 à 1000 mg/kg en fonction des aliments[Reg 3]. Les gallates d'octyle et de dodécyle sont également autorisés dans l'Union européenne, mais le gallate d'éthyle n'est plus listé depuis au moins 2008.	Antioxydants
E311	Gallate d'octyle		Antioxydants
E312	Gallate dodécyle, ester N-dodécylique		Antioxydants Antioxydants
E313	Gallate d'éthyle		Antioxydants

E314	Résine de gaïac	La résine de gaïac est issue d'un arbre d'Amérique du Sud, elle est utilisée comme conservateur sous le numéro E241, et antioxydant sous le numéro E314.	Antioxydants
E315	Acide érythorbique		Antioxydants
E316	Erythorbate de sodium		Antioxydants
E317	Isoascorbate de potassium		Antioxydants
E318	Isoascorbate de calcium		Antioxydants
E319	Butylhydroquinone tertiaire (BHQ)	DJA 0,7 mg/kg mc[8].	Antioxydants
E320	Buthylhydroxyanisol (BHA)	L'hydroxyanisol butylé est un antioxydant synthétique d'usage très répandu. Très efficace pour éviter le rancissement des graisses et huiles, il est cependant probablement cancérigène pour l'homme au vu des résultats chez l'animal[9]. Il est aussi utilisé comme conservateur dans les préparations de vitamine A .	Antioxydants
E321	Buthylhydroxytoluène (BHT)	L'hydroxytoluène butylé est un antioxydant obtenu par synthèse, mais existant dans la nature, très utilisé mais qui se trouve peu à peu remplacé par le BHA. Il se comporte comme un analogue synthétique de la vitamine E. Ses effets sur la santé sont encore étudiés : il n'est pas carcinogène[10], il est possible qu'il soit un perturbateur endocrinien, et il posséderait des propriétés antivirales. Il est aussi vendu comme complément alimentaire.	Antioxydants

E323	Anoxomère	Antioxydant interdit dans l'UE depuis au moins 2011[Reg 2].	Antioxydants
E324	Éthoxyquine	Antioxydant interdit dans l'UE depuis au moins 2011[Reg 2].	Antioxydants
E322	Lécithines	Les lécithines, ou phosphatidylcholines, sont essentiellement utilisées comme émulsifiants. Historiquement, ce sont probablement les premiers émulsifiants : cette utilisation dérive de l'utilisation du jaune d'œuf (riche en lécithine) dans la mayonnaise, où il stabilise l'émulsion entre phase aqueuse et huile.	Lécithines
E322(i)	Lécithine	Antioxydant, émulsifiant	Lécithines
E322(ii)	Lécithine partiellement hydrolysée	Antioxydant, émulsifiant	Lécithines
E325	Lactate de sodium		Lactates
E326	Lactate de potassium		
E327	Lactate de calcium	Régulateurs de l'acidité.	Lactates
E328	Lactate d'ammonium	Régulateurs de l'acidité et utilisés dans le traitement des farines, ces deux lactates ne sont plus autorisés dans l'Union européenne.	Lactates

E329	Lactate de magnésium (DL-)	Régulateurs de l'acidité et utilisés dans le traitement des farines, ces deux lactates ne sont plus autorisés dans l'Union européenne.	Lactates
E330	Acide citrique		Citrates
E331	Citrate de sodium (monosodique , disodique , trisodique)		Citrates
E331(i)	Citrates biacide de sodium	Régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, stabilisant	Citrates
E331(ii)	Citrates monoacide disodique	Régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, stabilisant	Citrates
E331(iii)	Citrates trisodique	Régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, stabilisant	Citrates
E332	Citrate de potassium (monopotassique , tripotassique)		Citrates
E332(i)	Citrates biacide de potassium	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisant	Citrates
E332(ii)	Citrates tripotassique	Régulateur de l'acidité, séquestrant, stabilisant	Citrates
E333	Citrates de calcium (monocalcique , dicalcique , tricalcique)		Citrates
E333(i)	Citrates de monocalcium	Régulateur de l'acidité, affermissant, séquestrant, stabilisant	Citrates

E333(ii)	Citrate de dicalcium	Régulateur de l'acidité, affermissant, séquestrant, stabilisant	Citrates
E333(iii)	Citrate de tricalcium	Régulateur de l'acidité, affermissant, séquestrant, stabilisant	Citrates
E344	Citrate de lécithine	Conservateur	Citrates
E345	Citrate de magnésium	Régulateur de l'acidité	Citrates
E334	Acide tartrique [L (+) -]	Les tartrates sont utilisables comme additifs, leur DJA globale est de 30 mg/kg mc.	Tartrates
E335	Tartrates de sodium		
E335(i)	Tartrate monosodique		
E335(ii)	Tartrate disodique		
E336	Tartrates de potassium		
E336(i)	Tartrate monopotassique		
E336(ii)	Tartrate dipotassique		
E337	Tartrate double de sodium et de potassium		
E353	Acide métatartrique	Voir aussi E334 à E337 : les tartrates sont autorisés, leur DJA globale est de 30 mg/kg mc.	Tartrates
E354	Tartrate de calcium		
E338	Acide orthophosphorique	L'acide orthophosphorique et ses différents sels peuvent tous être utilisés comme régulateurs de l'acidité (ce sont des tampons courants), à une DJA de 70 mg/kg mc. Certains orthophosphates peuvent avoir d'autres utilisations par ailleurs.	Orthophosphates

E339	Orthophosphates de sodium		
E339(i)	Phosphate monosodique		Orthophosphate
E339(ii)	Phosphate disodique		s
E339(iii)	Phosphate trisodique		Orthophosphate
E340	Orthophosphates de potassium		s
E340(i)	Orthophosphate monopotassique	Régulateur de l'acidité, séquestrant, émulsifiant, agent de texture, stabilisant, agent de rétention d'eau et d'humidité	Orthophosphate
E340(ii)	Orthophosphate dipotassique ou Hydrogénophosphate de potassium	Régulateur de l'acidité, séquestrant, émulsifiant, agent de texture, stabilisant, agent de rétention d'eau et d'humidité	s
E340(iii)	Orthophosphate tripotassique	Régulateur de l'acidité, séquestrant, émulsifiant, agent de texture,	Orthophosphate
E341	Orthophosphates de calcium		s
E341(i)	Orthophosphate monocalcique	Régulateur de l'acidité, traitement des farines, affermissant, agent de	Orthophosphate
E341(ii)	Orthophosphate dicalcique	Régulateur de l'acidité, traitement des farines, affermissant, agent de	s
E341(iii)	Orthophosphate tricalcique	Régulateur de l'acidité, traitement des	Orthophosphate
E342	Phosphates d'ammonium	Régulateur de l'acidité, traitement des farines	s
E342(i)	Orthophosphate monoammonié	Régulateur de l'acidité, traitement des farines	Orthophosphate
E342(ii)	Orthophosphate diammonié	Régulateur de l'acidité, traitement des farines	s
E343	Orthophosphates de magnésium	Tampons	Orthophosphates
E343(i)	Orthophosphate monomagnésien	anti-agglomérant	Orthophosphate
E343(ii)	Orthophosphate dimagnésien	anti-agglomérant	s
E343(iii)	Orthophosphate trimagnésien	anti-agglomérant	Orthophosphates
E349	Malate d'ammonium		
E350	Malates de sodium	L'acide malique (E296) est un conservateur, mais ses sels, les malates, sont plutôt employés comme régulateurs de l'acidité. à une DJA de	Malates
E350(i)	Malate de sodium		
E350(ii)	Malate acide de sodium		

E351	Malates de potassium	régulateurs de l'acidité, avec une DJA de 70 mg/kg mc.	
E351(i)	Malate acide de potassium		
E351(ii)	Malate de potassium		
E352	Malates de calcium		
E352(i)	Malate de calcium		
E352(ii)	Malate acide de calcium		
E355	Acide adipique	L'acide adipique et ses sels les adipates sont utilisés comme régulateurs de l'acidité, avec une DJA de 5 mg/kg mc.	Adipates
E356	Adipate de sodium		
E357	Adipate de potassium		
E359	Adipates d'ammonium		
E363	Acide succinique	L'acide succinique et ses sels les succinates sont utilisés comme régulateurs de l'acidité et exhausteurs de goût.	Succinates
E364	Succinates de sodium		
E364(i)	Succinate monosodique		
E364(ii)	Succinate disodique		
E365	Fumarate de sodium	Les sels de l'acide fumarique (E297) sont utilisés comme régulateurs de l'acidité.	Fumarates
E366	Fumarates de potassium		
E367	Fumarates de calcium		
E368	Fumarate d'ammonium		
E370	1,4-Heptonolactone		Autres
E375	Acide nicotinique, niacine (vitamine B ₃)	Agent de rétention de la couleur	Autres
E380	Citrate de triammonium		
E381	Citrate d'ammonium ferrique vert		

E383	Glycérophosphate de calcium		
E384	Citrates d'isopropyle	Antioxydant, conservateur, séquestrant	Autres
E385	EDTA calcio-disodique		
E386	EDTA disodique		
E387	Oxystéarine		
E388	Acide thiodipropanoïque	Antioxydant synthétique	Autres
E389	Thiodipropionate de dilauryle		
E390	Thiodipropionate de distéaryle		
E391	Acide phytique		
E392	Extrait de romarin	Antioxydant	Autres
E399	Lactobionate de calcium		Autres
E410	Farine de graines de caroube ou gomme de caroube		Gommes
E411	Gomme d'avoine		Gommes
E412	Gomme de guar		Gommes
E413	Gomme de dragon, ou gomme adragante, tragacanthé		Gommes
E414	Gomme d'acacia ou gomme arabique		Gommes
E414a	Acide octénylsuccinique (OSA), gomme arabique modifiée		Gommes
E415	Gomme xanthane ou gomme de maïs		Gommes
E416	Gomme karaya		Gommes
E417	Gomme tara		Gommes
E418	Gomme gellane		Gommes
E419	Gomme ghatti		Gommes
E420	Sorbitols		Autres
E420(i)	Sorbitol		Autres
E420(ii)	Sirop de sorbitol		
E421	Mannitol		Autres
E422	Glycérol		

E423	Acide octénylsuccinique (OSA), gomme arabique modifiée.	Édulcorant naturel, agent de cohésion et excipient	Autres
E424	Curdlan		Autres
E425	Konjac	La gomme de Konjac est si visqueuse et collante qu'elle pose un risque de suffocation ayant entraîné plusieurs décès au Japon à la suite d'ingestion de confiseries au konjac. Pour cette raison, elle est interdite en Europe. L'additif à base de Konjac peut aussi être utilisé sous forme de farine de konjac.	Autres
E425(i)	Gomme de konjac		
E425(ii)	Glucomannane de konjac (extrait de racine de Konjac)		
E426	Hémicellulose de soja		
E427	Gomme de casse		Autres
E428	Gélatine		Autres
E429	Peptones		Autres
E430	Stéarate de polyoxyéthylène (8)	Émulsifiant	Stéarates
E431	Stéarate de polyoxyéthylène (40)	Émulsifiant	Stéarates
E432	Monolaurate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 20)	Émulsifiants utilisés avec une DJA de 10 mg/kg mc.	Polysorbates
E433	Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (polysorbate 80)		
E434	Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 40)		
E435	Monostéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 60)		
E436	Tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane (polysorbate 65)		

E440	Pectines	Les pectines sont des agents épaississants naturels, notamment présents dans la pomme.	Polysorbates
E440(i)	Pectine		
E440(ii)	Pectine amidée		
E441	Gélatine (d'origine animale)		Polysorbates
E442	Phosphatides d'ammonium	Émulsifiant	Polysorbates
E443	Huile végétale bromée	L'huile végétale bromée est utilisée comme émulsifiant et stabilisant. Autorisée aux États-Unis, elle est interdite dans de nombreux pays[11] et notamment interdite dans l'Union européenne.	Polysorbates
E444	Acétate isobutyrate de saccharose		Polysorbates
E445	Ester glycérique de résines de bois	DJA 12,5 mg/kg mc	Polysorbates
E445(i)	Esters glycériques de gomme-résine		Polysorbates
E445(ii)	Esters glycériques de colophane d'huile de pin		Polysorbates
E445(iii)	Ester glycérolique de résine de bois		Polysorbates
E446	Succistéarine	Émulsifiant	Polysorbates
E450	Diphosphates		Polyphosphates
E450(i)	Diphosphate disodique		Polyphosphates
E450(ii)	Diphosphate trisodique		Polyphosphates
E450(iii)	Diphosphate tétrasodique, pyrophosphate de sodium		Polyphosphates
E450(iv)	Diphosphate dipotassique		Polyphosphates
E450(v)	Diphosphate tétrapotassique		Polyphosphates
E450(vi)	Diphosphate dicalcique		Polyphosphates
E450(vii)	Dihydrogéno diphosphate de calcium		Polyphosphates

E450(viii)	Diphosphate dimagnésien	Émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention d'eau et d'humidité	Polyphosphates
E450(ix)	Diphosphate déshydrogéné de magnésium	Agent levant et régulateur de l'acidité	Polyphosphates
E451	Triphosphates		Polyphosphates
E451(i)	Triphosphate pentasodique	DJA 70 mg/kg mc	Polyphosphates
E451(ii)	Triphosphate pentapotassique		Polyphosphates
E451(iii)	Triphosphate sodique potassique		Polyphosphates
E452	Polyphosphates		Polyphosphates
E452(i)	Polyphosphates sodiques		Polyphosphates
E452(ii)	Polyphosphates potassiques		Polyphosphates
E452(iii)	Polyphosphates calco-sodiques		Polyphosphates
E452(iv)	Polyphosphates calciques		Polyphosphates
E452(v)	Polyphosphate d'ammonium	Émulsifiant, stabilisant, séquestrant, agent de texture, agent de rétention	Polyphosphates
E452(vi)	Tripoliphosphate de sodium et de potassium	Émulsifiant, stabilisant, régulateur de l'acidité, agent levant, séquestrant,	Polyphosphates
E454	Orthophosphate ferrique (III)		Polyphosphates
E455	Pyrophosphate ferrique (III)		Polyphosphates
E457	Stabilisant, liant		Autres
E458	γ-Cyclodextrine	Stabilisant, liant	Autres
E459	β-Cyclodextrine	DJA 9 mg/kg mc	Autres
E460	Celluloses	Stabilisant, épaississant	Dérivés Cellulosiques
E460(i)	Cellulose microcristalline	Stabilisant	Dérivés Cellulosiques
E460(ii)	Cellulose en poudre	Stabilisant, épaississant	Dérivés Cellulosiques
E461	Méthylcellulose	Stabilisant, épaississant	Dérivés Cellulosiques
E462	Éthylcellulose	Stabilisant, épaississant	Dérivés Cellulosiques
E463	Hydroxypropylcellulose	Stabilisant, épaississant	Dérivés Cellulosiques
E464	Hydroxypropylméthylcellulose	Stabilisant, épaississant	Dérivés Cellulosiques

E465	Éthylméthylcellulose	Stabilisant, épaississant	Dérivés Cellulosiques
E466	Carboxyméthylcellulose	Stabilisant, épaississant	Dérivés Cellulosiques
E467	Éthyl-hydroxyéthyl-cellulose	Épaississant, stabilisant, émulsifiant	Dérivés Cellulosiques
E468	Carboxyméthylcellulose de sodium réticulée		Dérivés Cellulosiques
E469	Carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique		Dérivés Cellulosiques
E470	La lettre, si présente, précise le cation du sel, le classement i ou ii la nature de l'acide gras. Les sels peuvent aussi être des sels d'ammonium ou d'aluminium.		Dérivés d'acides gras alimentaires
E470a		Sels de sodium, de potassium et de	Dérivés d'acides gras alimentaires
E470b		Sels de magnésium d'acides gras	Dérivés d'acides gras alimentaires
E470(i)		Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique	Dérivés d'acides gras alimentaires
E470(ii)		Sels d'acide oléique	Dérivés d'acides gras alimentaires
E470(iii)	Stéarate de magnésium		Dérivés d'acides gras alimentaires
E471	Mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires		Dérivés d'acides gras alimentaires
E472	Esters d'acides gras alimentaires		Dérivés d'acides gras alimentaires
E472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras		Dérivés d'acides gras alimentaires
E472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras		Dérivés d'acides gras alimentaires
E472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras		Dérivés d'acides gras alimentaires
E472d	Esters tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras		Dérivés d'acides gras alimentaires

E472e	Esters mono- et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras		Dérivés d'acides gras alimentaires
E472f	Esters mixtes acétiques et tartriques des mono- et diglycérides d'acides gras		Dérivés d'acides gras alimentaires
E472g	Monoglycérides succinyles	Non listé en 2011	Dérivés d'acides gras alimentaires
E473	Sucroester d'acide gras		
E474	Sucroglycérides		
E475	Esters polyglycériques d'acides gras		
E476	Esters polyglycériques d'acides gras d'huile de ricin, polyricinoléate de polyglycérol		
E477	Esters du propylène glycol d'acide gras		
E478	Esters lactyles d'acides gras du glycérol et du propane-1,2-diol		
E479b	Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras		
E480	Docusate de sodium		
E481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	émulsifiant et stabilisant	Dérivés d'acides gras alimentaires
E481(i)	Stéaryl de sodium lactylé		
E481(ii)	Oléyl de sodium lactylé		
E482	Stéaroyl-2-lactylate de calcium		
E482(i)	Stéaryl de calcium lactylé		
E482(ii)	Oléyl de calcium lactylé		
E483	Tartrate de stéaryle		Dérivés d'acides gras alimentaires
E484	Citrate de stéaryle	non listé en 2011	Dérivés d'acides gras alimentaires
E485	Stéaroylfumarate de sodium	non listés en 2011	Dérivés d'acides

E486	Stearoylfumarate de calcium	NON LISTES EN 2011	gras alimentaires
E487	Laurylsulfate de sodium	Émulsifiant	Dérivés d'acides gras alimentaires
E488	Mono- et diglycérides éthoxylés	Émulsifiant	Dérivés d'acides gras alimentaires
E489	Ester de méthylglycoside d'huile de coco	Émulsifiant	Dérivés d'acides gras alimentaires
E490	Glycole de propylène	Solvant	Dérivés d'acides gras alimentaires
E491	Monostéarate de sorbitane	Esters de sorbitane	Dérivés d'acides gras alimentaires
E492	Tristéarate de sorbitane		
E493	Monolaurate de sorbitane		
E494	Monoléate de sorbitane		
E495	Monopalmitate de sorbitane		
E496	Trioléate de sorbitane		
E500	Carbonates de sodium		Carbonates
E500(i)	Carbonate de sodium		Carbonates
E500(ii)	Carbonate acide de sodium (bicarbonate de sodium / bicarbonate de soude)		Carbonates
E500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, agent levant, anti-agglomérant	Carbonates
E501	Carbonates de potassium		Carbonates
E501(i)	Carbonate de potassium		Carbonates
E501(ii)	Carbonate acide de potassium (bicarbonate de potassium)		Carbonates
E502	Carbonates		Carbonates
E503	Carbonates d'ammonium		Carbonates
E503(i)	Carbonate d'ammonium		Carbonates
E503(ii)	Carbonate acide d'ammonium (bicarbonate d'ammonium)		Carbonates
E504	Carbonates de magnésium		Carbonates
E504(i)	Carbonate de magnésium		Carbonates
E504(ii)	Carbonate acide de magnésium (bicarbonate de magnésium)		Carbonates

E505	Carbonate de fer		Carbonates
E507	Acide chlorhydrique		Chlorures
E508	Chlorure de potassium		
E509	Chlorure de calcium		
E510	Chlorure d'ammonium		
E511	Chlorure de magnésium		
E512	Chlorure stanneux		Sulfates
E513	Acide sulfurique		
E514	Sulfates de sodium		
E514(i)	Sulfate de sodium		
E514(ii)	Hydrogénosulfate de sodium		
E515	Sulfate de potassium		
E516	Sulfate de calcium, gypse, plâtre de Paris	Stabilisant	Sulfates
E517	Sulfate d'ammonium		
E518	Sulfate de magnésium		
E519	Sulfate de cuivre		
E520	Sulfate d'aluminium		
E521	Sulfate d'aluminium sodique		
E522	Sulfate d'aluminium potassique	interdit dans le blanc d'œuf en 2014	Sulfates
E523	Sulfate d'aluminium ammonique		
E524	Hydroxyde de sodium		Hydroxydes
E525	Hydroxyde de potassium		
E526	Hydroxyde de calcium		
E527	Hydroxyde d'ammonium		
E528	Hydroxyde de magnésium		
E529	Oxyde de calcium, chaux vive	DJA de 0,03 mg/kg mc.	Ferrocyanoures
E530	Oxyde de magnésium périclase		
E535	Ferrocyanure de sodium, prussiate jaune de sodium		
E536	Ferrocyanure de potassium		
E537	Hexacyanomanganate de fer (ferreux)	Interdit dans l'UE	Ferrocyanures
E538	Ferrocyanure de calcium	DJA de 0,03 mg/kg mc.	Ferrocyanures
E539	Thiosulfate de sodium	Antioxydant	Thiosulfate
E540	Phosphate acide de calcium		Phosphates
E541	Phosphate d'aluminium sodique et de sodium	Poudre à lever de synthèse[12]	Phosphates
E541(i)	Phosphate de sodium-aluminium (acide)	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, agent levant	Phosphates

E541(ii)	Phosphate de sodium-aluminium (basique)	Régulateur de l'acidité, émulsifiant	Phosphates
E542	Phosphate d'os comestible	Émulsifiant	Phosphates
E543	Polyphosphate de sodium de calcium		Phosphates
E544	Polyphosphate de calcium		Phosphates
E545	Polyphosphate d'ammonium		Phosphates
E546	Pyrophosphate de magnésium		Phosphates
E550	Silicate de sodium		Silicates
E550(i)	Silicate de sodium	Anti-agglomérant	Silicates
E550(ii)	Métasilicate de sodium	Anti-agglomérant	Silicates
E551	Dioxyde de silicium, silice amorphe		Silicates
E552	Silicate de calcium		Silicates
E553	Silicate de magnésium	Anticoagulant	Silicates
E553a	Silicate de magnésium synthétique	Anticoagulant	Silicates
E553a(i)	Silicate de magnésium		Silicates
E553a(ii)	Trisilicate de magnésium		Silicates
E553b	Talc		Silicates
E553(i)	Silicate de magnésium	Anti-agglomérant, poudre pour	Silicates
E553(ii)	Trisilicate de magnésium	Anti-agglomérant, poudre pour	Silicates
E553(iii)	Talc	Anti-agglomérant, poudre pour	Silicates
E554	Silicate alumino-sodique	exclu des compléments alimentaires	Silicates
E555	Silicate alumino-potassique		Silicates
E556	Silicate alumino-calcique	devrait être interdit en 2014 en Suisse	Silicates
E557	Silicate de zinc		Silicates
E558	Bentonite		Silicates
E559	Silicate d'aluminium (kaolin)	devrait être interdit en 2014 en Suisse	Silicates
E560	Silicate de potassium	Anti-agglomérant	Silicates
E570	Acide stéarique, stéarine	En 2010, le SIN affecte le numéro 570 aux acides gras en général, et	Stéarates
E571	Stéarate d'ammonium	Anti-agglomérant	Stéarates
E572	Stéarate de magnésium		Stéarates
E573	Stéarate d'aluminium		Stéarates
E574	Acide gluconique		Gluconates
E575	δ-Gluconolactone		Gluconates
E576	Gluconate de sodium		Gluconates
E577	Gluconate de potassium		Gluconates
E578	Gluconate de calcium		Gluconates
E579	Gluconate ferreux		Gluconates
E580	Gluconate de magnésium	Régulateur de l'acidité, affermissant,	Gluconates
E585	Lactate ferreux		Gluconates

E586	4-Hexylrésorcinol	Agent de rétention de la couleur,	Gluconates
E620	Acide glutamique	L'acide glutamique et ses sels est relativement controversé (le MSG, ou glutamate monosodique, a été accusé de diverses formes d'intoxication). Jusqu'en 2017, considéré comme sûr quelle que soit la quantité, il n'avait pas de dose journalière admissible, mais une réévaluation de l'EFSA en 2017 lui associe une DJA de 30 mg par kg de poids corporel, en deçà de la plus faible dose possiblement associée à des effets secondaires[EFSA 7].	Exhausteur de gout. Glutamates
E621	Glutamate monosodique		Exhausteur de gout. Glutamates
E622	Glutamate monopotassique		Exhausteur de gout. Glutamates
E623	Diglutamate de calcium		Exhausteur de gout. Glutamates
E624	Glutamate d'ammonium		Exhausteur de gout. Glutamates
E625	Diglutamate de magnésium		Exhausteur de gout. Glutamates
E626	Guanosine monophosphate (acide guanylique)	L'acide guanylique et ses sels sont à la base de la même saveur umami que l'acide glutamique.	Exhausteur de gout. Guanylates
E627	Guanylate disodique		Exhausteur de gout. Guanylates
E628	Guanylate dipotassique		Exhausteur de gout. Guanylates

E629	Guanylate de calcium		Exhausteur de gout. Guanylates
E630	Acide inosinique		Exhausteur de gout. Inosinates
E631	Inosinate disodique	L'acide inosinique et ses sels sont à la base de la même saveur umami que l'acide glutamique.	Exhausteur de gout. Inosinates
E632	Inosinate dipotassique		Exhausteur de gout. Inosinates
E633	Inosinate de calcium		Exhausteur de gout. Inosinates
E634	5'-Ribonucléotide calcique		Exhausteur de gout. Divers
E635	5'-Ribonucléotide disodique		Exhausteur de gout. Divers
E636	Maltol		Exhausteur de gout. Divers
E637	Éthyl-maltol		Exhausteur de gout. Divers
E638	Aspartate de sodium, L-		Exhausteur de gout. Divers
E639	Alanine, DL-		Exhausteur de gout. Divers
E640	Glycine et son sel de sodium		Exhausteur de gout. Divers
E641	L-leucine	DJA de 20 mg/kg mc.	Exhausteur de gout. Divers
E642	Hydrochlorure de lysine		Exhausteur de gout. Divers

E650	Acétate de zinc		Exhausteur de gout. Divers
E710	Spiramycines	Utilisé uniquement dans les produits laitiers, à base d'œufs, ou la viande, sur permission spéciale.	Antibiotique
E713	Tylosine	Utilisé uniquement dans les produits laitiers, à base d'œufs, ou la viande, sur permission spéciale. La DJA est de 0,2 mg/kg mc.	Antibiotique
E900	Polydiméthylsiloxane (diméthicone)	Antimoussant, anti-agglomérant et émulsifiant. DJA de 1,5 mg/kg mc.	Cires et Hydrocarbures
E900a	Polydiméthylsiloxane	Antimoussant, anti-agglomérant, émulsifiant	Cires et Hydrocarbures
E900b	Méthylphénylpolsiloxane	Antimoussant	Cires et Hydrocarbures
E901	Cire d'abeille jaunâtre, cire d'abeille blanchâtre (cire jaune décolorée)	Nébulisant (vaporisé en fines gouttelettes) et agent d'enrobage	Cires et Hydrocarbures
E902	Cire de Candelilla	Émulsifiant	Cires et Hydrocarbures
E903	Cire de carnauba	Agent d'enrobage. DJA de 7 mg/kg mc.	Cires et Hydrocarbures
E904	Gomme-laque (ou shellac)	Utilisée comme agent d'enrobage	Gommes à macher
E905	Paraffine, huile minérale		Glaces
E905a	Huile minérale de qualité alimentaire	Glaçage, conditionnement hermétique	Glaces
E905b	Vaseline, pétrolatum	Glaçage, conditionnement hermétique, antimoussant	Glaces
E905c	Cire de pétrole	Glaçage, conditionnement hermétique	Glaces
E905c(i)	Cire microcristalline	Glaçage	Glaces
E905c(ii)	Cire de paraffine	Glaçage	Glaces
E905d	Huile minérale, viscosité élevée	Glaçage, conditionnement hermétique	Glaces
E905e	Huile minérale, viscosité moyenne (catégorie I)	Glaçage, conditionnement hermétique	Glaces
E905f	Huile minérale, viscosité moyenne et faible (catégorie II)	Glaçage, conditionnement hermétique	Glaces

E905g	Huile minérale, viscosité moyenne et faible (catégorie III)	Glaçage, conditionnement hermétique	Glaces
E906	Gomme de benjoin		Glaces
E907	Poly-1-décène hydrogéné		Glaces
E908	Cire de son de riz		Glaces
E909	Cire de blanc de baleine	Glaçage	Glaces
E910	Esters de cires	Glaçage	Glaces
E911	Esters méthyliques d'acides gras	Glaçage	Glaces
E912	Ester de l'acide montanique		Glaces
E913	Lanoline		Glaces
E914	Cire de polyéthylène oxydée		Glaces
E915	Esters de colophane		Glaces
E916	Iodate de calcium	Traitement des farines	Glaces
E917	Iodate de potassium	Traitement des farines	Glaces
E918	Oxydes d'azote	Traitement des farines	Glaces
E919	Chlorure de nitrosyle	Traitement des farines	Glaces
E920	L-Cystéine et ses chlorhydrates - sels de sodium et potassium		Glaces
E921	Cystine et ses chlorhydrates - sels de sodium et potassium		Glaces
E922	Persulfate de potassium	Les persulfates de potassium et d'ammonium sont interdits dans l'Union européenne.	Glaces
E923	Persulfate d'ammonium		Glaces
E924	Bromate de potassium	Traitement des farines (non listé au	Glaces

E924a	Bromate de potassium	SIN en 2016)	Glaces
E924b	Bromate de calcium		Glaces
E925	Chlore	Interdit dans l'UE.	Glaces
E926	Peroxyde de chlore	Interdit dans l'UE.	Glaces
E927	azodicarbonamide , Carbamide		Glaces
E927a	azodicarbonamide	Interdit dans l'UE.	Glaces
E927b	Carbamide (urée)		Glaces
E928	Peroxyde de benzoyle	Interdit en Chine[13]	Glaces
E929	Peroxyde d'acétone	Traitement des farines	Glaces
E930	Peroxyde de calcium	Interdit en Chine[13]	Glaces
E931	Diazote	Ré-affecté en E941, la dénomination E931 n'est plus utilisée.	Gaz propulseurs, inerteur, conditionneur ou traceur
E932	Oxyde d'azote (NO, NO2 et parfois le protoxyde d'azote par erreur)	Ré-affecté en E942 pour le protoxyde, en E918 pour les autres oxydes d'azote, la dénomination E932 n'est plus utilisée.	Gaz propulseurs, inerteur, conditionneur ou traceur
E938	Argon	Inerteur (non listé au SIN en 2016)	Gaz propulseurs, inerteur, conditionneur ou traceur
E939	Hélium	Traceur (non listé au SIN en 2016)	Gaz propulseurs, inerteur, conditionneur ou traceur

E940	Dichlorodifluorométhane (Fréon-12 ou encore R12)	Propulseur (interdit en 1995)	Gaz propulseurs, inerteur, conditionneur ou traceur
E941	Diazote	Propulseur	Gaz propulseurs, inerteur, conditionneur ou traceur
E942	Protoxyde d'azote	Conditionneur	Gaz propulseurs, inerteur, conditionneur ou traceur
E943	Butane	Propulseur	Gaz propulseurs, inerteur, conditionneur ou traceur
E943a	Butane	Propulseur	Gaz propulseurs, inerteur, conditionneur ou traceur
E943b	Isobutane	Propulseur	Gaz propulseurs, inerteur, conditionneur ou traceur
E944	Propane	Propulseur	Gaz propulseurs, inerteur, conditionneur ou traceur

E945	Chloropentafluoroéthane	Propulseur (interdit en Europe)	Gaz propulseurs, inerteur, conditionneur ou traceur
E946	Octafluorocyclobutane	Propulseur (interdit en Europe)	Gaz propulseurs, inerteur, conditionneur ou traceur
E948	Dioxygène	Conditionneur (non listé au SIN en 2016)	Gaz propulseurs, inerteur, conditionneur ou traceur
E949	Dihydrogène	Traceur	Gaz propulseurs, inerteur, conditionneur ou traceur
E950	Acésulfame K	La DJA de l'acésulfame K est de 9 mg/kg mc.	Edulcorants
E951	Aspartame	La DJA de l'aspartame est de 40 mg/kg mc.	Edulcorants
E952	Acide cyclamique et ses sels	L'acide cyclamique et ses sels sont autorisés avec une DJA de 11 mg/kg mc en Europe, mais interdits aux États-Unis	Edulcorants
E952(i)	Acide cyclamique		Edulcorants
E952(ii)	Cyclamate de calcium		Edulcorants
E952(iii)	Cyclamate de potassium		Edulcorants
E952(iv)	Cyclamate de sodium		Edulcorants

E953	Isomalt		Edulcorants
E954	Saccharine et ses sels	La saccharine est le plus ancien édulcorant artificiel, sa DJA est de 5 mg/kg mc.	Edulcorants
E954(i)	Saccharine		Edulcorants
E954(ii)	Saccharine de calcium		Edulcorants
E954(iii)	Saccharine de potassium		Edulcorants
E954(iv)	Saccharine de sodium		Edulcorants
E955	Sucralose		Edulcorants
E956	Alitame	L'alitame est autorisée en Chine, en Australie et en Nouvelle-Zélande[14],	Edulcorants
E957	Thaumatococ		Edulcorants
E958	Acide glycyrrhizique et sels, glycyrrhizine (liquorice)	Interdit en Europe.	Edulcorants
E959	Néohespéridine dihydrochalcone (NHDC)	DJA de 5 mg/kg mc.	Edulcorants
E960	Glucosides de steviol (stévioside et rébudioside A), extrait de stévia		Edulcorants
E961	Néotame		Edulcorants
E962	Sel d'aspartame-acésulfame		Edulcorants
E963	Tagatose, D-	Interdit en Europe.	Edulcorants
E964	Sirop de polyglycitol	Interdit en Europe.	Edulcorants
E965	Maltitol		Edulcorants
E965(i)	Maltitol		Edulcorants
E965(ii)	Sirop de maltitol		Edulcorants
E966	Lactitol		Edulcorants

E967	Xylitol		Edulcorants
E968	Érythritol		Edulcorants
E969	Advantame		Edulcorants
E999	Extraits de quillaia	Moussant, DJA 5 mg kg/mc	Divers
E999(i)	Extrait de quillaia de type 1	Moussant, émulsifiant	Divers
E999(ii)	Extrait de quillaia de type 2	Moussant, émulsifiant	Divers
E1000	Acide cholique	Émulsifiant	Divers
E1001	Sels et esters de choline	Émulsifiant	Divers
E1001(i)	Acétate de choline	Émulsifiant	Divers
E1001(ii)	Carbonate de choline	Émulsifiant	Divers
E1001(iii)	Chlorure de choline	Émulsifiant	Divers
E1001(iv)	Citrate de choline	Émulsifiant	Divers
E1001(v)	Tartrate de choline	Émulsifiant	Divers
E1001(vi)	Lactate de choline	Émulsifiant	Divers
E1100	Amylases	Traitement des farines	Divers
E1100(i)	Alpha-amylase de <i>Aspergillus oryzae</i>	Traitement des farines	Divers
E1100(ii)	Alpha-amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i>	Traitement des farines	Divers
E1100(iii)	Alpha-amylase de <i>Bacillus subtilis</i>	Traitement des farines	Divers
E1100(iv)	Alpha-amylase de <i>Bacillus megaterium</i> exprimé dans <i>Bacillus subtilis</i>	Traitement des farines	Divers
E1100(v)	Alpha-amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> exprimé dans <i>Bacillus subtilis</i>	Traitement des farines	Divers

E1100(vi)	Carbohydrase de <i>Bacillus licheniformis</i>	Traitement des farines	Divers
E1101	Protéases	Traitement des farines, stabilisant, exaltateur d'arôme	Divers
E1101(i)	Protéase	Traitement des farines, stabilisant, exaltateur d'arôme	Divers
E1101(ii)	Papaïne	Exaltateur d'arôme	Divers
E1101(iii)	Bromélaïne	Traitement des farines, stabilisant, exaltateur d'arôme	Divers
E1101(iv)	Ficine	Traitement des farines, stabilisant, exaltateur d'arôme	Divers
E1102	Glucose oxydase	Antioxydant	Divers
E1103	Invertase	Stabilisant	Divers
E1104	Lipases	Exaltateur d'arôme	Divers
E1105	Lysozyme	Agent de conservation	Divers
E1200	Polydextrose	Agent de lest, stabilisant, épaississant, humectant, agent de texture	Divers
E1201	Poly vinyl pyrrolidone	Raffermissant, stabilisant, dispersant	Divers
E1202	Polyvinyl polypyrrolidone (crospovidone)	Stabilisant de la couleur, agent colloïdal, stabilisant	Divers
E1203	Alcool polyvinylique	Agent d'enrobage, liant, agent de conditionnement hermétique, agent	Divers
E1204	Pullulane (ou pullulan)	Agent de glaçage et filmogène (formant un film)	Divers
E1205	Copolymère méthacrylate basique	Agent d'enrobage	Divers
E1206	Copolymère méthacrylate neutre	Agent d'enrobage	Divers
E1207	Copolymère méthacrylate anionique	Agent d'enrobage	Divers
E1208	Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone,	Agent d'enrobage	Divers
E1209	Alcool polyvinyle-glycol de polyéthylène graft copolymère	Agent d'enrobage et anti-agglomérant	Divers
	Copolymère de PVA et PEG		Divers

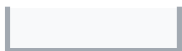
E1400	Dextrines, amidon torréfié	Stabilisant, épaississant, liant, émulsifiant	Amidons modifiés
E1401	Amidon traité aux acides	Stabilisant, épaississant, liant, émulsifiant	Amidons modifiés
E1402	Amidon traité aux alcalis	Stabilisant, épaississant, liant, émulsifiant	Amidons modifiés
E1403	Amidon blanchi	Stabilisant, épaississant, liant, émulsifiant	Amidons modifiés
E1404	Amidon oxydé	Gélifiant, épaississant	Amidons modifiés
E1405	Amidon traité aux enzymes	Stabilisant, épaississant, liant, émulsifiant	Amidons modifiés
E1410	Phosphate d'amidon	Gélifiant, épaississant	Amidons modifiés
E1411	Glycérol de diamidon	Gélifiant, épaississant	Amidons modifiés
E1412	Phosphate de diamidon	Gélifiant, épaississant	Amidons modifiés
E1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Gélifiant, épaississant	Amidons modifiés
E1414	Phosphate de diamidon acétylé	Gélifiant, épaississant	Amidons modifiés
E1420	Amidon acétylé	Gélifiant, épaississant	Amidons modifiés
E1421	Amidon acétylé à acétate de vinyle	Épaississant, émulsifiant	Amidons modifiés
E1422	Adipate de diamidon acétylé	Gélifiant, épaississant	Amidons modifiés
E1423	Glycérol de diamidon acétylé	Gélifiant, épaississant	Amidons modifiés

E1430	Diamidon glycéiné	Épaississant, stabilisant, interdit en UE	Amidons modifiés
E1440	Amidon hydroxypropyle	Gélifiant, épaississant	Amidons modifiés
E1441	Glycérine de diamidon hydroxypropylé ou hydroxypropylique	Épaississant, stabilisant, interdit en UE	Amidons modifiés
E1442	Phosphate de diamidon hydroxypropyle	Gélifiant, épaississant	Amidons modifiés
E1443	Glycérol de diamidon hydroxypropyle	Gélifiant, épaississant	Amidons modifiés
E1450	Octényle succinate d'amidon sodique	Stabilisant, épaississant, liant, émulsifiant	Amidons modifiés
E1451	Amidon oxydé acétylé	Stabilisant, épaississant, liant, émulsifiant	Amidons modifiés
E1452	Succinate octénylique aluminique d'amidon	Anti-agglomérant, support d'additifs (additif utilisé pour modifier physiquement un autre additif ou un nutriment sans altérer sa fonction, pour le dissoudre par exemple), stabilisant	Amidons modifiés
E1503	Huile de ricin	Solvant de support, anti-agglomérant, agent de glaçage	Divers suite
E1504	Cyclotétragluco	listé comme support dans la nomenclature du codex, mais pas listé comme additif.	Divers suite
E1504(i)	Cyclotétragluco		Divers suite
E1504(ii)	Sirop de cyclotétragluco		Divers suite

E1505	Citrate de triéthyle	Stabilisant de mousse	Divers suite
E1510	Éthanol	Agent antimicrobien (non listé au SIN en 2016)	Divers suite
E1517	Diacétine, diacétate de glycéryle, glycéroldiacétate	Solvant	Divers suite
E1518	Triacétine, triacétate de glycéryle	Humectant	Divers suite
E1519	Alcool benzylique	Arôme	Divers suite
E1520	Propylène glycol (propane-1,2-diol)	Humectant, mouillant, dispersant	Divers suite
E1521	Polyéthylène glycol, macrogol (polyéthane-1,2-diol)	Antimoussant	Divers suite
E1522	Lignosulfonate de calcium, 40-65	listé comme support dans la nomenclature du codex, mais pas listé comme additif.	Divers suite



[Orthophosphates](#)



acides gras
ntaires