

Achtergrondinformatie E-nummers

Wat is een E-nummer?

E-nummers zijn hulpstoffen die door de EU zijn goedgekeurd. Als additieven onderzocht zijn op hun onschadelijkheid en in alle EU-landen zijn toegelaten krijgen deze hulpstoffen een E-nummer. Dit nummer bestaat steeds uit de hoofdletter E, gevolgd door een getal van drie cijfers. In de etiketteringsregels is geregeld dat additieven met hun groepsnaam en daarnaast hun nummer of individuele naam op het etiket moeten worden vermeld.

Er zijn ook additieven die al wel in een of meer EU-landen zijn toegelaten, maar waarvoor de toelatingsprocedure nog niet is afgerond. Deze hebben wel een nummer, maar (nog) geen E. Enkele voorbeelden hiervan zijn: 314, 505 en 1400.

Wanneer krijgt een additief een E-nummer?

E-nummers zijn hulpstoffen die door de EU zijn goedgekeurd. Als additieven onderzocht zijn op hun onschadelijkheid en in alle EU-landen zijn toegelaten krijgen deze hulpstoffen een E-nummer. Dit nummer bestaat steeds uit de hoofdletter E, gevolgd door een getal van drie cijfers. In de etiketteringsregels is geregeld dat additieven met hun groepsnaam en daarnaast hun nummer of individuele naam op het etiket moeten worden vermeld.

Er zijn ook additieven die al wel in een of meer EU-landen zijn toegelaten, maar waarvoor de toelatingsprocedure nog niet is afgerond. Deze hebben wel een nummer, maar (nog) geen E. Enkele voorbeelden hiervan zijn: 314, 505 en 1400.

Wat zijn kleurstoffen?

Kleurstoffen geven een product kleur of versterken de bestaande kleur. Het doel van een kleurstof is het aantrekkelijk maken (behouden) van een product. Er zijn drie verschillende soorten kleurstoffen: natuurlijke kleurstoffen (verkregen uit planten), natuur-identieke kleurstoffen (chemisch gesynthetiseerde stoffen, identiek aan die uit de natuur) en synthetische kleurstoffen (chemisch gesynthetiseerde kleurstoffen die niet in de natuur voorkomen).

E-nummers met deze functie vallen in de categorie E100-E180.

Wat zijn conserveermiddelen?

Conserveermiddelen gaan microbiel bederf (bacteriën, schimmels en/of gisten) tegen en verlengen zo de houdbaarheid. Van deze stoffen mag maar een kleine hoeveelheid gebruikt worden. De stofjes zorgen voor een conserverende werking zonder de smaak of consistentie noemenswaardig te beïnvloeden. Suiker, alcohol en zout hebben ook een conserverende werking maar vallen o.a. om bovengenoemde redenen niet binnen deze categorie.

E-nummers met deze functie vallen in de categorie E200-E252

Wat zijn voedingszuren?

Voedingszuren komen van nature voor in voedingsmiddelen en het lichaam en hebben een veelzijdige werking. Ze verhogen de zuurtegraad van een product, versterken de werking van antioxidanten en conserveermiddelen en werken kleurbehoudend.

E-nummers met deze functie vallen in de categorie E260-E297 en E322-385

Wat zijn anti-oxidanten?

Antioxidanten beschermen producten tegen chemisch bederf door zuurstof. Zo beschermt het vetten tegen het rans worden en voorkomt het verkleuring van bijvoorbeeld fruit. Hierdoor vergroten ze de houdbaarheid.

E-nummers met deze functie vallen in de categorie E300-E321

Wat zijn geleermiddelen?

Geleermiddelen veranderen de consistentie van een product. Ze geven producten zoals pudding en dressing een gelei-achtige structuur.

E-nummers met deze functie vallen in de categorie E400-E495

Wat zijn emulgatoren?

Emulgatoren maken het mogelijk twee niet-mengbare stoffen te mengen tot een stabiel (relatief begrip) product. Melk (vet-eiwitbolletjes in water), boter (waterbolletjes in vet) en sojabonen bevatten van nature emulgatoren.

E-nummers met deze functie vallen in de categorie E400-E495

Wat zijn stabilisatoren?

Stabilisatoren zorgen ervoor dat de menging van twee niet-mengbare stoffen gehandhaafd blijft. Het kan van toepassing zijn in producten die slecht mengen en die nog een paar bewerkingsstappen in het productieproces moeten ondergaan.

E-nummers met deze functie vallen in de categorie E400-E495

Wat zijn zuurteregelaars, antiklontermiddelen en rijsmiddelen?

Zuurteregelaars houden de zuurtegraad van een product binnen bepaalde grenzen. Anti-klontermiddelen voorkomen het klonteren van levensmiddelen in poedervorm. Rijsmiddelen (bakpoeder) laten deeg tijdens de voorbereiding en het bakken rijzen.

E-nummers met (één van) deze functies vallen in de categorie E500-E585

Wat zijn smaakversterkers?

Smaakversterkers versterken de natuurlijke smaak van een product en worden bijvoorbeeld in kant-en-klaar producten gebruikt. Zelf hebben ze meestal weinig of geen smaak. Van de smaakversterkers is natriumglutamaat (ve-tsin of umami) de belangrijkste

E-nummers met deze functie vallen in de categorie E620-650

Wat zijn glansmiddelen en anti-schuimmiddelen?

Glansmiddelen geven het product een glanzend laagje en worden gebruikt op bijvoorbeeld snoep. Anti-schuimmiddelen voorkomen dat een product (bijvoorbeeld frituurvet) gaat schuimen of verminderen de schuimvorming.

E-nummers met deze functie vallen in de categorie E900-E914

Wat zijn meelverbeteraars?

Meelverbeteraars worden aan meel of deeg toegevoegd om de bakeigenschappen te verbeteren of het meel witter te maken.

E-nummers met deze functie vallen in de categorie E920-E928

Wat zijn verpakkingsgassen?

Verpakkingsgassen verlengen de houdbaarheid van producten doordat het contact met zuurstof voorkomen wordt (bijvoorbeeld voorgesneden verpakte groente). Op het etiket staat meestal aangegeven "verpakt onder beschermende atmosfeer".

E-nummers met deze functie vallen in de categorie E938-E948

Wat zijn zoetstoffen?

Zoetstoffen geven een product een zoete smaak zonder de hoeveelheid calorieën sterk te verhogen (vooral gebruikt in 'light'-producten en kauwgum). Ze zijn dan ook bedoeld om suikers in (ge)zoete producten geheel of gedeeltelijk te vervangen, waarbij dan toch de zoete smaak van het product behouden blijft. Daarnaast heeft het gebruik van sommige zoetstoffen een technologisch voordeel boven gewone suiker. Sommige zoetstoffen zijn minder schadelijk voor het gebit.

E-nummers met deze functie vallen in de categorieën E950-967 en 420-421

Wat is gemodificeerd zetmeel?

Gemodificeerd zetmeel worden door chemische, fysische of enzymatische behandeling verkregen uit natuurlijk zetmeel (tarwe-, maïs-, aardappel-, rijst- of tapiocazetmeel) en kunnen een functie hebben als verdikkingsmiddel, stabilisator, emulgator of bindmiddel (gebruikt in bijvoorbeeld snoep, vla, sauzen en kant-en-klaar gerechten).

E-nummers met deze functie vallen in de categorie E900-E1520.

Wat zijn aroma's?

Aroma's zijn geur- en smaakstoffen - die worden toegevoegd om een specifieke smaak en/ of geur aan een product te geven of de natuurlijke smaak en geur te versterken. Omdat geur en smaak zeer sterk aan elkaar verbonden zijn in complexe processen beschouwt men geur- en smaakstoffen als één groep.

Omdat een smaak of geur zelden maar uit één enkele stof opgebouwd is zijn er vaak mengsels van stoffen nodig. Een mengsel van 300 stoffen is niet ongewoon. Vandaar dat het aantal geur- en smaakstoffen erg groot is.

Geur- en smaakstoffen worden op de ingrediëntenlijst worden aangeduid met 'aroma' - zijn volgens de Warenwet geen additieven maar ingrediënten en hebben daarom geen E-nummer. Wel zijn er nummers voor kunstmatige aroma's en voor oplosmiddelen waarin aroma's kunnen worden opgelost.

Wat is een (levensmiddelen)additief?

Levensmiddelenadditieven zijn alle stoffen met of zonder voedingswaarde die op zichzelf gewoonlijk niet als voedsel worden geconsumeerd en gewoonlijk niet als kenmerkend voedsel ingrediënt worden gebruikt, en die om technische redenen bij het vervaardigen, verwerken, bereiden, behandelen, verpakken, vervoeren of opslaan van eet- of drinkwaren opzettelijk daaraan worden toegevoegd, met als gevolg, of redelijkerwijs te verwachten gevolg, dat de stoffen zelf, dan wel de derivaten ervan, direct of indirect een bestanddeel van die eet- of drinkwaren worden.

Wat betekent ADI?

ADI staat voor aanvaardbare dagelijkse inname. De ADI geeft een hoeveelheid per kilogram lichaamsgewicht aan, die aanvaardbaar is bij gemiddelde consumptie gedurende het hele leven

Wat is een base?

Basen zijn stoffen met een pH-waarde (zuurtegraad) hoger dan 7.

Wat zijn zuren?

Zuren zijn stoffen met een pH-waarde (zuurtegraad) lager dan 7.

Wat is een smaakpotentiator?

Smaakpotentiators zijn hulpstoffen die het smaakeffect van smaakstoffen of smaakversterkers enkele honderden malen versterken. Zelf geven ze geen smaak af.

Wat is een synergist?

Een synergist versterkt de werking van een andere (hulp)stof