



Υπουργείο Υγείας  
Γενικό Χημείο του Κράτους



# Οδηγός για Πρόσθετα Τροφίμων (Αριθμοί Ε)





# **Οδηγός για Πρόσθετα Τροφίμων (Αριθμοί Ε)**

2008

Για την ετοιμασία της έκδοσης αυτής συνεργάστηκαν οι ακόλουθοι:

<b>Δρ Ελένη Ιωάννου-Κακούρη,</b>	Ανώτερη Χημικός,	Γενικό Χημείο του Κράτους
<b>Δρ Κώστας Μιχαήλ,</b>	τέως Διευθυντής,	Γενικό Χημείο του Κράτους
<b>Ελένη Προκοπίου,</b>	Χημικός 1ης Τάξης,	Γενικό Χημείο του Κράτους
<b>Άννα Κρασιά,</b>	Χημικός,	Γενικό Χημείο του Κράτους
<b>Άντρη Νεοφύτου,</b>	Τεχνικός Χημείου,	Γενικό Χημείο του Κράτους

Επιμέλεια έκδοσης:

**Άντρη Κούλλη,**

Λειτουργός Τύπου και Πληροφοριών,  
Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	<b>Σελίδα</b>
<b>1. Πρόλογος</b> .....	5
<b>2. Εισαγωγή</b> .....	7
<b>3. Κατηγορίες προσθέτων και η χρήση τους</b> .....	13
A. Χρωστικές .....	14
B. Συντηρητικά .....	38
Γ. Αντιοξειδωτικά .....	58
Δ. Γλυκαντικά .....	71
E. Γαλακτωματοποιητές-Σταθεροποιητές-Πηκτωματογόνα και άλλα επιτρεπόμενα πρόσθετα .....	84
<b>4. Βιβλιογραφία</b> .....	187
<b>5. Αλφαβητικό ευρετήριο επιτρεπόμενων προσθέτων</b> .....	189
<b>6. Ευρετήριο με βάση τους αριθμούς E</b> .....	201



## Π Ρ Ο Λ Ο Γ Ο Σ

*Αγαπητοί αναγνώστες,*

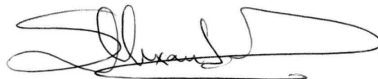
Το Γενικό Χημείο του Κράτους στοχεύει στη συνεχή έγκαιρη και έγκυρη πληροφόρηση των πολιτών για τα θέματα που άμεσα αφορούν την υγεία τους. Γι' αυτό έχει επικαιροποιήσει την προηγούμενη έκδοση του καταλόγου των εγκεκριμένων προσθέτων ουσιών στα Τρόφιμα σε μια νέα έκδοση που είναι προϊόν συλλογικής εργασίας του προσωπικού του Εργαστηρίου Προσθέτων και Ειδικών Αναλύσεων Τροφίμων του Γενικού Χημείου του Κράτους υπό την εποπτεία της Δρος Ελένης Ιωάννου-Κακούρη.

Η νέα αυτή έκδοση περιέχει όλες τις προσθήκες νέων ουσιών και έχει λάβει υπόψη της τις αφαιρέσεις καθώς και περιορισμούς στη χρήση ορισμένων ουσιών, όπως αυτές έχουν διαμορφωθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση μέχρι και την 1η Οκτωβρίου 2008.

Ο χρήστης του βιβλιαρίου θα πρέπει να έχει υπόψη του ότι ο επίσημος κατάλογος των επιτρεπομένων προσθέτων συνεχώς μεταβάλλεται προσαρμοζόμενος στις νέες απαιτήσεις της τεχνολογίας τροφίμων και ιδιαίτερα στα επιστημονικά δεδομένα για την επικινδυνότητα των ουσιών που χρησιμοποιούνται ως πρόσθετα τροφίμων. Γι' αυτό ακόμα και κατά τη διαδικασία έκδοσης του παρόντος Οδηγού, πιθανόν να γίνουν από πλευράς Ευρωπαϊκής Ένωσης αλλαγές και συνεπώς ο χρήστης του παρόντος Οδηγού θα πρέπει να λαμβάνει σοβαρά υπόψη αυτό το ενδεχόμενο.

Ο Οδηγός βρίσκεται, επίσης, στην ιστοσελίδα [www.moh.gov.cy/sgl](http://www.moh.gov.cy/sgl) του Γενικού Χημείου του Κράτους και θα επικαιροποιείται συνεχώς ώστε ο καταναλωτής να ενημερώνεται έγκαιρα για τυχόν αλλαγές. Όμως, τονίζεται ότι ο Οδηγός, τόσο υπό την έντυπη όσο και την ηλεκτρονική μορφή του, **δεν αποτελεί σε καμιά περίπτωση νομικό έγγραφο** αλλά βοήθημα για τον καταναλωτή για ενημέρωση και ευρύτερη αντίληψη του θέματος των προσθέτων στα τρόφιμα.

Κλείνοντας θα ήθελα να ευχαριστήσω όλους τους Λειτουργούς του Γενικού Χημείου του Κράτους καθώς και το Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών που συνέβαλαν στην πραγματοποίηση της έκδοσης αυτής.



**Δρ Στέλλα Κάννα Μιχαλίδου**

**Διευθύντρια  
Γενικού Χημείου του Κράτους**



## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η ποιότητα και η ασφάλεια των τροφίμων κρίνεται από δύο βασικές παραμέτρους:

- (α) τη σύνθεση τους, η οποία καθορίζει τη θρεπτική και θερμιδική τους αξία και συνεπώς τη συμβολή τους στην ανάπτυξη/συντήρηση του οργανισμού, καθώς και την περιεκτικότητά τους σε συστατικά που συμβάλλουν στην πρόληψη ασθενειών και στη διατήρηση/προαγωγή της υγείας και,
- (β) τη μικροβιολογική, βιολογική και χημική τους ασφάλεια.

Η χημική ασφάλεια των τροφίμων εξαρτάται από την παρουσία σ' αυτά χημικών ουσιών που είτε προστέθηκαν κατά την παραγωγή/συσσκευασία, είτε προήλθαν από τη γεωργική και βιομηχανική ρύπανση του περιβάλλοντος, είτε έχουν φυσική προέλευση, όπως οι μυκοτοξίνες, η σολανίνη στις πράσινες πατάτες κ.ά.

Πρόσθετα, είναι χημικές ουσίες με ή χωρίς θρεπτική αξία, τις οποίες ο άνθρωπος προσθέτει σκόπιμα στα τρόφιμα κατά την παραγωγή, συσκευασία, μεταποίηση, μεταφορά και αποθήκευσή τους, για διάφορους σκοπούς, όπως η συντήρηση και η προστασία τους από τάγγιση, η διατήρηση της υφής και εμφάνισής τους, η εξυπηρέτηση ειδικών διαιτητικών αναγκών κ.ά.

Η προσθήκη χημικών ουσιών στα τρόφιμα ρυθμίζεται από Νομοθεσίες και Κανονισμούς, σύμφωνα με τους οποίους επιτρέπεται η χρήση ουσιών που θεωρούνται ασφαλείς, δεδομένου ότι χρησιμοποιούνται σε καθορισμένες συγκεντρώσεις και είδη τροφίμων.

Οι Κανονισμοί αναθεωρούνται, επειδή προκύπτουν νέα τοξικολογικά δεδομένα και νέες απαιτήσεις της τεχνολογίας τροφίμων. Για παράδειγμα, οι επιτρεπόμενες χρωστικές ουσίες μειώθηκαν, η χρήση των συνθετικών χρωστικών περιορίστηκε σε λιγότερα τρόφιμα και απαγορεύτηκε η χρήση τους σε προϊόντα μεγάλης κατανάλωσης ή κατανάλωσης από ευάλωτες κυρίως ομάδες πληθυσμού.

Η χρήση προσθέτων, ειδικά των κάπως πιο επικίνδυνων τοξικολογικά (συντηρητικά, χρωστικές, αντιοξειδωτικά και γλυκαντικές ουσίες), δεν επιτρέπεται σε βασικά είδη διατροφής, όπως στο γάλα και σε αρκετά γαλακτοκομικά προϊόντα, δημητριακά προϊόντα (ψωμιά, ζυμαρικά, προγεύματα δημητριακών), χυμούς φρούτων, ωπό ή κατεψυγμένο κρέας και ψαρικά.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση (Ε.Ε.) έχει δώσει στα επιτρεπόμενα από τη Νομοθεσία της πρόσθετα, κωδικούς αριθμούς με το γράμμα Ε μπροστά, οι οποίοι πρέπει να αναγράφονται στην ετικέτα του τροφίμου ή να αναγράφεται το όνομα του προσθέτου.

Η κωδικοποίηση των προσθέτων βοηθά τον έλεγχο των τροφίμων και το εμπόριο, αλλά και τον καταναλωτή, ο οποίος έχει τη δυνατότητα να επιλέξει ένα διαιτολό-



γιο χωρίς υπερβολική επιβάρυνση με πρόσθετες χημικές ουσίες ή, ακόμα, και ν' αποφύγει κάποια πρόσθετα λόγω ιδιαίτερης ευαισθησίας του οργανισμού του σ' αυτά.

Για να μπορεί όμως ο καταναλωτής να κρίνει, πρέπει να γνωρίζει τη σημασία των κωδικών αριθμών της Ε.Ε., ποιες πρόσθετες ουσίες αντιπροσωπεύουν και τις πιθανές επιπτώσεις των προσθέτων αυτών στην υγεία.

## **ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ**

Τα πρόσθετα χωρίζονται σε διάφορες κατηγορίες: τις χρωστικές ουσίες, τα συντηρητικά, τα γλυκαντικά, τα αντιοξειδωτικά, τους γαλακτωματοποιητές – σταθεροποιητές, τα πηκτωματογόνα, τα ενισχυτικά γεύσης, τους διαλύτες-φορείς κ.ά.

Οι πιο πάνω κατηγορίες εξυπηρετούν τους ακόλουθους ειδικούς σκοπούς:

Τα συντηρητικά αυξάνουν το χρόνο ζωής των τροφίμων λόγω της αντιμικροβιακής τους δράσης.

Οι χρωστικές ουσίες χρησιμοποιούνται για αισθητικούς και εμπορικούς σκοπούς και για να αυξηθεί η ελκυστικότητα των τροφίμων προς τον καταναλωτή. Θεωρούνται τα λιγότερο χρήσιμα πρόσθετα.

Τα γλυκαντικά αντικαθιστούν πλήρως ή μερικώς τη ζάχαρη, σε τρόφιμα τα οποία προορίζονται για ανθρώπους με ειδικές διαιτητικές ανάγκες.

Τα αντιοξειδωτικά χρησιμοποιούνται κυρίως σε λιπαρά τρόφιμα για να μην υποστούν τάγγιση.

Οι γαλακτωματοποιητές, σταθεροποιητές και τα πηκτωματογόνα χρησιμοποιούνται σε τρόφιμα που υπάρχει ανάγκη βελτίωσης και διατήρησης της υφής τους ή αύξηση του ιξώδους τους, (π.χ. μαγιονέζες, γαρνιρίσματα, σαλάτες, σάλτσες κ.ά.).

Οι υπόλοιπες κατηγορίες προσθέτων εξυπηρετούν διάφορες άλλες τεχνολογικές ανάγκες, όπως ενίσχυση της γεύσης των τροφίμων (π.χ. γεύση κρέατος), βελτίωση των ιδιοτήτων τους (π.χ. βελτιωτικά αλεύρων), ρύθμιση του pH (όξινο ή αλκαλικό περιβάλλον), ελάττωση της τάσης δημιουργίας αφρού, προώθηση ή διάλυση διαφόρων προσθέτων ουσιών στα τρόφιμα κ.ά.

## **Χρωστικές**

Οι επιτρεπόμενες χρωστικές ουσίες είναι είτε φυσικές, είτε συνθετικές, και χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα για καθαρά αισθητικούς σκοπούς, ώστε να αυξήσουν την ελκυστικότητά τους προς τον καταναλωτή και την εμπορικότητά τους. Είναι τα λιγότερο χρήσιμα πρόσθετα.

Για το λόγο αυτό, η σχετική Νομοθεσία (περί Χρωστικών Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμοί), που είναι τώρα πλήρως εναρμονισμένη με την αντίστοιχη της Ε.Ε., κατ' αρχήν ορίζει ένα μεγάλο κατάλογο βασικών τροφίμων στα οποία απαγορεύεται πλήρως η προσθήκη χρωστικών ουσιών, όπως μη επεξεργασμένα τρόφιμα, άλευρα, ψάρια, γάλα, βούτυρο, χυμοί φρούτων, ζυμαρικά, πολλά εγκυτωμένα ή διατηρημένα φρούτα και λαχανικά κ.ά.

Στη συνέχεια καθορίζονται αρκετά τρόφιμα στα οποία μόνο ορισμένες φυσικές ή συνθετικές χρωστικές μπορούν να χρησιμοποιηθούν.

Τέλος, περιορίζεται η χρήση ορισμένων χρωστικών σε συγκεκριμένα μόνο τρόφιμα και σε καθορισμένη μέγιστη συγκέντρωση.

## **Συντηρητικά**

Τα συντηρητικά είναι οργανικές ή ανόργανες ουσίες που παρουσιάζουν αντιμικροβιακή δράση και προστίθενται στα τρόφιμα για να αποφευχθεί η αλλοίωσή τους και να αυξηθεί ο χρόνος ζωής τους. Για το λόγο αυτό θεωρούνται από τα πιο απαραίτητα πρόσθετα, νοουμένου ότι χρησιμοποιούνται όπου είναι αναγκαίο και σε ευαλλοιώτα τρόφιμα. Τονίζεται ότι τα συντηρητικά δεν έχουν την ικανότητα να βελτιώσουν την τυχόν υποβαθμισμένη ποιότητα των τροφίμων, αλλά τη δυνατότητα να διατηρήσουν την ποιότητά τους για κάποιο χρονικό διάστημα, που συνήθως καθορίζεται με τις χρονικές ενδείξεις στην ετικέτα του τροφίμου.

Τα συντηρητικά είναι τοξικολογικά, κάπως πιο επικίνδυνα πρόσθετα, γι' αυτό η χρήση τους είναι αυστηρά καθορισμένη από τη σχετική Νομοθεσία (περί Ποικίλων Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμοί). Μόνο στα τρόφιμα, στα οποία αναφέρονται ονομαστικά οι Κανονισμοί, μπορούν να προστίθενται συγκεκριμένα συντηρητικά και σε καθορισμένες ποσότητες.

## **Αντιοξειδωτικά**

Είναι φυσικές ή συνθετικές ουσίες, που ενώνονται εύκολα με το οξυγόνο και προστίθενται στα λίπη και στα λιπαρά, κυρίως, τρόφιμα, που καθορίζονται από τη σχετική Νομοθεσία (περί Ποικίλων Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμοί), για να αποτρέψουν ή να επιβραδύνουν την οξειδωσή τους (τάγγιση).

Τα λίπη και τα έλαια οξειδώνονται κατά τη φύλαξή τους, από την επαφή με το οξυγόνο της ατμόσφαιρας. Επίσης, το λίπος που περιέχεται στα διάφορα τρόφιμα, είναι δυνατόν κατά τη διαδικασία παρασκευής και φύλαξής τους να υποστεί σε κάποιο βαθμό τάγγιση. Η τάγγιση προσδίδει στο τρόφιμο χαρακτηριστική κακή οσμή και γεύση.

Η χρήση των αντιοξειδωτικών είναι αυστηρά καθορισμένη από τη σχετική Νομοθεσία (περί Ποικίλων Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμοί). Επειδή τα επιτρεπόμενα συνθετικά αντιοξειδωτικά είναι και τα πιο σημαντικά από τοξικολογικής άποψης σε

σύγκριση με τα φυσικά, η χρήση τους περιορίζεται σε καθορισμένα μόνο τρόφιμα (εδώδιμα λίπη και έλαια, βούτυρα, τσίχλες κ.λπ.) και σε ορισμένες ποσότητες.

Τα επιτρεπόμενα φυσικά αντιοξειδωτικά, όπως η βιταμίνη Γ (ασκορβικό οξύ) και οι τοκοφερόλες, επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται πιο ελεύθερα στα τρόφιμα.

## **Γλυκαντικά**

Με τον όρο γλυκαντικά εννοούμε οποιεσδήποτε ουσίες με γλυκιά γεύση, εκτός από τα σάκχαρα.

Τα γλυκαντικά μπορούν να χωριστούν σε δύο υποομάδες:

### **(α) Ογκώδη γλυκαντικά (*Bulk Sweeteners*)**

Η γλυκύτητά τους είναι παρόμοια με αυτή της ζάχαρης και μπορούν να χρησιμοποιηθούν για αντικατάσταση μέρους ή όλης της ζάχαρης σ' ένα τρόφιμο.

Έχουν, επίσης, ίση ή μικρότερη θερμιδική αξία με τη ζάχαρη και μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε τρόφιμα κατάλληλα για διαβητικούς.

Στα ογκώδη γλυκαντικά περιλαμβάνονται τα ακόλουθα: Μαννιτόλη, Σορβιτόλη, Σιρόπι Σορβιτόλης, Ισομάλτ, Ξυλιτόλη, Λακτιτόλη, Μαλιτιτόλη και Σιρόπι Μαλιτιτόλης.

### **β) Έντονα γλυκαντικά (*Intense Sweeteners*)**

Η γλυκύτητά τους είναι κατά πολύ μεγαλύτερη (30 μέχρι 3.000 φορές) από αυτή της ζάχαρης και γι' αυτό προστιθέμενα σε πολύ μικρές ποσότητες στα τρόφιμα, μπορούν να δώσουν την απαιτούμενη γλυκιά γεύση, χωρίς να προσθέτουν στη θερμιδική αξία του τροφίμου. Γι' αυτό χρησιμοποιούνται σε τρόφιμα χαμηλών ή μειωμένων θερμιδών και σε τρόφιμα κατάλληλα για διαβητικούς.

Στα έντονα γλυκαντικά περιλαμβάνονται τα ακόλουθα: Άλας της ακεσουλφάμης με κάλιο, Ασπαρτάμη, Κυκλαμικό οξύ και τα άλατά του με νάτριο και ασβέστιο, Θοματίνη, Σακχαρίνη και τα άλατά της με νάτριο, κάλιο και ασβέστιο και η Νεοεσπεριδίνη DC.

Σύμφωνα με τη σχετική Νομοθεσία (περί Γλυκαντικών Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμοί), περιορίζεται η χρήση των γλυκαντικών μόνο σε καθορισμένα τρόφιμα και σε καθορισμένες αναλογίες και απαγορεύεται η χρήση οποιουδήποτε γλυκαντικού σε τροφές για βρέφη ή νήπια. Εξαίρεση μπορεί να γίνει σε τρόφιμα για βρέφη ή νήπια, με ειδικές διαιτητικές ανάγκες.

## Γαλακτωματοποιητές - Σταθεροποιητές, Πηκτωματογόνα

Οι γαλακτωματοποιητές, οι σταθεροποιητές και τα πηκτωματογόνα χρησιμοποιούνται σε τρόφιμα όπου υπάρχει ανάγκη βελτίωσης και διατήρησης της υφής τους (π.χ. μαγιονέζες, σάλτσες κ.λπ.) ή αύξησης του ιξώδους.

Συγκεκριμένα:

- (α) οι γαλακτωματοποιητές βοηθούν στο σχηματισμό ομοιόμορφης διασποράς δύο ή περισσότερων αδιάλυτων μεταξύ τους ουσιών (π.χ. λάδι και νερό),
- (β) οι σταθεροποιητές διατηρούν την ομοιόμορφη διασπορά ουσιών σ' ένα τρόφιμο,
- (γ) τα πηκτωματογόνα αυξάνουν το ιξώδες των τροφίμων και έτσι τα πήζουν.

Σύμφωνα με τη σχετική Νομοθεσία (περί Ποικίλων Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμοί) απαγορεύεται σε μη επεξεργασμένα τρόφιμα η προσθήκη γαλακτωματοποιητών-σταθεροποιητών και πηκτωματογόνων, ενώ σε κάποια άλλα τρόφιμα η προσθήκη τους είναι περιορισμένη. Τέλος, ορισμένοι γαλακτωματοποιητές και σταθεροποιητές μπορούν να προστίθενται μόνο σε συγκεκριμένα τρόφιμα.

### Άλλα επιτρεπόμενα πρόσθετα

Στην κατηγορία αυτή των προσθέτων ανήκει μεγάλη ποικιλία ουσιών, όπως είναι:

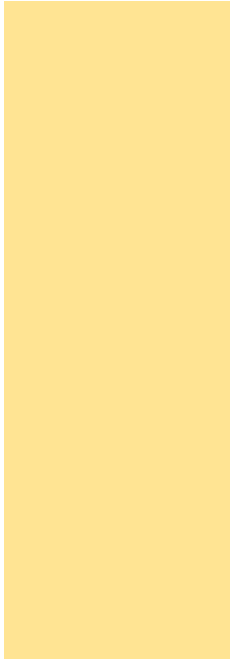
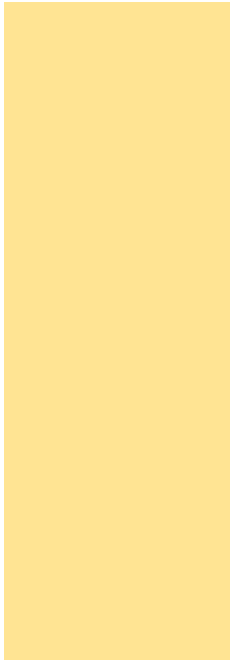
- οι διαλύτες – φορείς, που χρησιμοποιούνται για τη διάλυση και την αραίωση ενός προσθέτου
- τα οξέα και οι ρυθμιστές οξύτητας που χρησιμοποιούνται για τη μεταβολή ή τη ρύθμιση της οξύτητας ή της αλκαλικότητας των τροφίμων
- οι αντιαφριστικές και αντισβολωτικές / αντισυσσωματοποιητικές ουσίες
- οι διογκωτικές ουσίες και διογκωτικά αρτοποιίας
- τα βελτιωτικά αλεύρων για βελτίωση της αρτοποιητικής ικανότητάς τους
- τα ενισχυτικά γεύσης, ουσίες δηλαδή που ενισχύουν τη γεύση ή την οσμή του τροφίμου
- τα υλικά για γλασάρισμα / επικάλυψη και προστασία της εξωτερικής επιφάνειας τροφίμου
- τα αέρια συσκευασίας (εκτός του αέρα) που εισάγονται στη συσκευασία του τροφίμου και δημιουργούν αδρανή ατμόσφαιρα κ.ά.

Σύμφωνα με τη σχετική Νομοθεσία (περί Ποικίλων Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμοί) απαγορεύεται σε μη επεξεργασμένα τρόφιμα η προσθήκη πολλών τέτοιων ουσιών, ενώ σε κάποια άλλα τρόφιμα η προσθήκη τους είναι περιορισμένη. Τέλος, ορισμένες από τις ουσίες αυτές μπορούν να προστίθενται μόνο σε συγκεκριμένα τρόφιμα.





## **Κατηγορίες Προσθέτων και η χρήση τους**



## **A. Χρωστικές**

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E100</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Κουρκουμίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Φυσική χρωστική. Η κουρκουμίνη είναι η κύρια χρωστική ουσία του εκχυλίσματος <i>Oleo-resin Turmeric</i> , το οποίο παραλαμβάνεται από το φυτό <i>Curcuma longa</i> (κουρκουμάς).
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Πορτοκαλοκίτρινη υδατοδιαλυτή κρυσταλλική σκόνη.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν παρατηρήθηκαν τοξικολογικά προβλήματα σε πειραματόζωα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σάλτσες, αρτύματα και καρυκεύματα, μαργαρίνες, μαρμελάδες, ζελέδες, παστουρμάς (προστίθεται στο εξωτερικό περιβλήμα), λουκάνικα, σαλάμια, πατέ, αναψυκτικά, συσκευασμένοι χυμοί φρούτων, παγωτά, μουςτάρδα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E101(i)</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ριβοφλαβίνη (Λακτοφλαβίνη ή βιταμίνη Β2)</b>
<b>Προέλευση</b>	Φυσική χρωστική. Υπάρχει στο συκώτι, στα νεφρά, στα πράσινα λαχανικά, στα αυγά και στο γάλα. Παρασκευάζεται με χημικές ή ενζυματικές μεθόδους.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Κίτρινη ή πορτοκαλοκίτρινη κρυσταλλική σκόνη με ελαφρά οσμή. Η διαλυτότητά της στο νερό είναι πολύ μικρή και γι' αυτό δε χρησιμοποιείται σε πολλά τρόφιμα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν παρατηρήθηκαν τοξικολογικά προβλήματα ακόμα και σε διάφορες δόσεις μεγαλύτερες της συνιστώμενης ημερήσιας παροχής.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σάλτσες, αρτύματα και καρυκεύματα, λαχανικά διατηρημένα σε ξίδι, άλμη ή λάδι (εκτός από τις ελιές), παστουρμάς (προστίθεται στο εξωτερικό περιβλήμα) κ.ά.



<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E101(ii)</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>5-φωσφορική ριβοφλαβίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται με χημική επεξεργασία της ριβοφλαβίνης (E101i).
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Κίτρινη ή πορτοκαλοκίτρινη κρυσταλλική υγροσκοπική σκόνη με ελαφρά οσμή και δριμεία γεύση.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν παρατηρήθηκαν τοξικολογικά προβλήματα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σάλτσες, αρτύματα και καρυκεύματα, λαχανικά διατηρημένα σε ξίδι, άλμη ή λάδι (εκτός από τις ελιές), παστοურμάς (προστίθεται στο εξωτερικό περίβλημα) κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E102</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ταρτραζίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική χρωστική ουσία, αζόχρωμα.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκόνη ή κόκκοι με ανοικτό πορτοκαλί χρώμα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Πιθανή ευαισθησία αλλεργικών και ασθματικών ατόμων και κυρίως εκείνων που είναι ευαίσθητα στην ασπιρίνη.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αναψυκτικά και ποτά που καταναλώνονται μετά από αραίωση ή χωρίς αραίωση, ζαχαρώδη παρασκευάσματα, γλυκά, ζελέδες, μουστάρδα, σιγμιαίες σούπες, παγωτά κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E104</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Κίτρινο κινολίνης</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική χρωστική ουσία.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκόνη ή κόκκοι κίτρινου χρώματος.
<b>Επιπτώσεις</b>	Από τις μέχρι τώρα έρευνες, δεν παρατηρήθηκαν βλαβερές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αναψυκτικά, παγωτά, μαρμελάδες, ζελέδες, ζαχαρώδη παρασκευάσματα, πίκλες, μουστάρδα, στιγμιαίες σούπες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E110</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Κίτρινο Sunset FCF, Κιτρινοπορτοκαλί S</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική χρωστική, αζόχρωμα.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκόνη ή κόκκοι πορτοκαλοκόκκινου χρώματος.
<b>Επιπτώσεις</b>	Πιθανή ευαισθησία, αλλεργικών και ασθματικών ατόμων και κυρίως εκείνων που είναι ευαίσθητα στην ασπιρίνη.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αναψυκτικά, παγωτά, μαρμελάδες, ζελέδες, ζαχαρώδη παρασκευάσματα, πίκλες, μουστάρδα, στιγμιαίες σούπες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E120</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Κοχελίνη, Καρμινικό οξύ, Καρμίνες</b>
<b>Προέλευση</b>	Φυσική κόκκινη χρωστική η οποία εκχυλίζεται από το αποξηραμένο σώμα των εντόμων του είδους <i>Dactilopius coccus</i> που ζουν σε κάκτους κυρίως της Κεντρικής Αμερικής.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκόνη ή κόκκοι κόκκινου έως βαθυκόκκινου χρώματος.
<b>Επιπτώσεις</b>	Πιθανή ευαισθητοποίηση αλλεργικών και ασθματικών ατόμων κυρίως εκείνων που είναι ευαίσθητα στην ασπιρίνη.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αλκοολούχα ποτά, σιτηρά προγεύματος αρωματισμένα με φρούτα, μαρμελάδες, ζελέδες, παγωτά, караμέλες, λουκάνικα, σαλάμια κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E122</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Αζωρουμπίνη, Καρμοΐσίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική χρωστική, αζόχρωμα.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκόνη ή κόκκοι κόκκινου έως καστανού χρώματος.
<b>Επιπτώσεις</b>	Πιθανή ευαισθησία αλλεργικών και ασθματικών ατόμων και κυρίως εκείνων που είναι ευαίσθητα στην ασπιρίνη.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ποτά που καταναλώνονται μετά από αραίωση (π.χ. τριανταφυλλάδα, βυσσινάδα), караμέλες, παγωτά, γλυκά από κόκκινα φρούτα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E123</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Αμαράνθη</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική χρωστική, αζόχρωμα.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκόνη ή κόκκοι καστανοκόκκινου χρώματος.
<b>Επιπτώσεις</b>	Μπορεί να προκαλέσει αλλεργικές αντιδράσεις.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Οίνοι απεριτίφ, οινοπνευματώδη ποτά συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων με κατ' όγκο περιεκτικότητα σε αλκοόλη κάτω του 15%, αυγά ψαριών

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E124</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Πονσώ 4R (Ερυθρό κοχενίλης Α)</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική χρωστική, αζόχρωμα.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκόνη ή κόκκοι κόκκινου χρώματος.
<b>Επιπτώσεις</b>	Πιθανή ευαισθησία αλλεργικών και ασθματικών ατόμων και κυρίως εκείνων που είναι ευαίσθητα στην ασπιρίνη.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Καραμέλες, μαρμελάδες, ζελέδες, παγωτά, γκοφρέτες, μπισκότα, στιγμιαίες σούπες σε φακελάκια κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E127</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ερυθροσίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική χρωστική.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκόνη ή κόκκοι χρώματος κόκκινου.
<b>Επιπτώσεις</b>	Έρευνες καταδεικνύουν ότι ο θυρεοειδής των παιδιών που προσλαμβάνουν μέσω των τροφίμων μεγάλες ποσότητες ερυθροσίνης είναι δυνατόν να επηρεαστεί. Είναι δυνατόν η κατανάλωση μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων που περιέχουν ερυθροσίνη να προκαλέσει φωτοτοξικότητα, δηλαδή ευαισθησία στο φως.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Κεράσια κοκτέιλ και σακχαρόπηκτα κεράσια. Κεράσια Bigarreaux σε σιρόπι και σε κοκτέιλ.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E129</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ερυθρό Allura AC</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική χρωστική, αζόχρωμα.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκόνη ή κόκκοι σε βαθύ κόκκινο χρώμα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Πιθανή ευαισθησία ατόμων που έχουν τάση για ερεθισμό του δέρματος και εμφάνιση εξανθημάτων όταν καταναλωθεί σε πολύ μεγάλες ποσότητες.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Καραμέλες, παγωτά, προϊόντα εκλεκτής αρτοποιίας, λουκάνικα προγεύματος, μη αλκοολούχα αρωματισμένα ποτά και ποτά από φρούτα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E131</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μπλε πατεντέ V</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική χρωστική.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκόνη ή κόκκοι χρώματος βαθύ μπλε.
<b>Επιπτώσεις</b>	Σε άτομα αλλεργικά είναι δυνατόν να προκαλέσει αλλεργικές αντιδράσεις: συνήθως ευαισθησία του δέρματος και κνησμό και σε πολύ σπάνιες περιπτώσεις σοβαρές αντιδράσεις, όπως δύσπνοια, οίδημα και ναυτία.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Καραμέλες, ζαχαρωτά, παγωτά κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E132</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ινδικοτίνη ή Ινδικοκαρμίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική χρωστική.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκόνη ή κόκκοι με βαθύ μπλε χρώμα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Μπορεί να προκαλέσει σε αλλεργικά άτομα εξάνθημα του δέρματος και κνησμό ή/και πιο σπάνια ναυτία, εμετό και υπέρταση.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Καραμέλες, ζαχαρωτά, παγωτά κ. ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E133</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Λαμπρό κυανό FCF</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική χρωστική.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκόνη ή κόκκοι χρώματος μωβ.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί σημαντικές αρνητικές επιπτώσεις στην υγεία.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Εγκυτιωμένα μπιζέλια, ζαχαρώδη παρασκευάσματα, μη αλκοολούχα και αλκοολούχα ποτά κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E140(i)</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Χλωροφύλλες</b>
<b>Προέλευση</b>	Φυσική πράσινη χρωστική ουσία, που παραλαμβάνεται με εκχύλιση από τα φύλλα διαφόρων φυτών, κυρίως του τριφυλλιού και της τσουκνίδας.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Κηρώδες στερεό, του οποίου το χρώμα ποικίλλει από πράσινο της ελιάς έως βαθύ πράσινο.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Λαχανικά διατηρημένα σε ξίδι, άλμη ή λάδι, (εκτός από τις ελιές), μαρμελάδες, ζελεδες, παγωτά κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E140(ii)</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Χλωροφυλλίνες ή φυσικό πράσινο 5 ή χλωροφυλλινικό νάτριο ή χλωροφυλλινικό κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Φυσική πράσινη χρωστική ουσία, που παραλαμβάνεται με εκχύλιση από τα φύλλα διαφόρων φυτών, κυρίως του τριφυλλιού και της τσουκνίδας.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Βαθυπράσινη έως κυανόμαυρη σκόνη.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Λαχανικά διατηρημένα σε ξίδι, άλμη ή λάδι (εκτός από τις ελιές), μαρμελάδες, ζελεδες, παγωτά κ.ά.



<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E141(i)</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Σύμπλοκα των χλωροφυλλών με χαλκό</b>
<b>Προέλευση</b>	Φυσική πράσινη χρωστική ουσία που παράγεται από τη χλωροφύλλη διαφόρων φυτών, όπως του τριφυλλιού και της τσουκνίδας.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Κηρώδες στερεό, του οποίου το χρώμα ποικίλλει από κυανοπράσινο έως βαθύ πράσινο ανάλογα με την πρώτη ύλη.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Λαχανικά διατηρημένα σε ξίδι, άλμη ή λάδι (εκτός από τις ελιές), μαρμελάδες, ζελεδες, παγωτά κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E141(ii)</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Σύμπλοκα των χλωροφυλλινών με χαλκό</b>
<b>Προέλευση</b>	Φυσική πράσινη χρωστική ουσία που παράγεται από τη χλωροφύλλη διαφόρων φυτών, όπως του τριφυλλιού και της τσουκνίδας.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Βαθυπράσινη έως κυανομαυρη σκόνη.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Λαχανικά, διατηρημένα σε ξίδι, άλμη ή λάδι (εκτός από τις ελιές), μαρμελάδες, ζελεδες, παγωτά κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E142</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Πράσινο S</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική χρωστική.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκόνη ή κόκκοι σκούρου μπλε ή σκούρου πράσινου χρώματος.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Εγκυτιωμένα μπιζέλια, παγωτά, ζαχαρώδη παρασκευάσματα, κοινές μαρμελάδες, αρωματισμένα ποτά κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E150</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Καραμελόχρωμα</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται με ελεγχόμενη θερμική επεξεργασία υδατανθράκων του εμπορίου όπως σιρόπι γλυκόζης, σακχαρόζης κ.λπ.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση, χρησιμοποιούνται διάφοροι τύποι καραμελοχρώματος. Ανάλογα με τον τρόπο παρασκευής τους, έχουμε: <b>E150(α)</b> : Απλό καραμελόχρωμα <b>E150(β)</b> : Καυστικό θειώδες καραμελόχρωμα <b>E150(γ)</b> : Εναμμώνιο καραμελόχρωμα <b>E150(δ)</b> : Εναμμώνιο θειώδες καραμελόχρωμα Οι χρωστικές καραμέλας είναι υγρά ή στερεά σώματα, με σκούρο καστανό έως και μαύρο χρώμα.
<b>Επιπτώσεις</b>	<b>E150(α)</b> : Δεν έχουν παρατηρηθεί τοξικολογικά προβλήματα. <b>E150(β)</b> : Στην ποσότητα που περιέχεται στα τρόφιμα θεωρείται ασφαλές. <b>E150(γ)</b> : Συνεχίζονται οι τοξικολογικές έρευνες. <b>E150(δ)</b> : Μπορεί να προκαλέσει γαστρεντερικά προβλήματα, όπως π.χ. διάρροιες.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μπίρα, κονιάκ, ούισκι, αρωματισμένα ποτά με βάση το κρασί, ξίδι, αναψυκτικά τύπου κόλα, λαχανικά διατηρημένα σε ξίδι, άλμη ή λάδι, μαρμελάδες, ζελέδες, λουκάνικα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E151</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Λαμπρό Μαύρο ΒΝ, Μαύρο ΡΝ</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική χρωστική, αζόχρωμα.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκόνη ή κόκκοι μαύρου χρώματος.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν υπάρχουν γνωστές αρνητικές επιπτώσεις. Η χρωστική αυτή διασπάται από τα βακτηρίδια των εντέρων και οι μεταβολίτες της εκκρίνονται με τα ούρα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σάλτσες (Brown sauce), καραμέλες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E153</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Φυτικός άνθρακας</b>
<b>Προέλευση</b>	Χρωστική ουσία που παράγεται από την καύση ξύλων και διαφόρων καρπών.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Μαύρη σκόνη, άοσμη και άγευστη.
<b>Επιπτώσεις</b>	Στην ποσότητα που περιέχεται στα τρόφιμα θεωρείται ασφαλές.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Καραμέλες, σάλτσες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E154</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Καστανό FK ή Καστανό τροφίμων I</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική χρωστική, αζόχρωμα.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκόνη ή κόκκοι καστανοκόκκινου χρώματος.
<b>Επιπτώσεις</b>	Στην ποσότητα που περιέχεται στα τρόφιμα θεωρείται ασφαλές.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	«Kippers» (παστά ψάρια)

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E155</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Καστανό HT ή Καστανό τροφίμων 3 ή Chocolate Brown HT</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική χρωστική.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκόνη ή κόκκοι χρώματος καστανοκόκκινου.
<b>Επιπτώσεις</b>	Μπορεί να προκαλέσει ανεπιθύμητες παρενέργειες σε αλλεργικά και ασθματικά άτομα και κυρίως σε άτομα που είναι ευαίσθητα στην ασιπρίνη.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Παγωτά, κέικ, προϊόντα ζαχαροπλαστικής με άρωμα σοκολάτας κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E160α</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>E160α: Καροτένια</b> <b>E160α(i): Μείγματα καροτενίων</b> <b>E160α(ii): β-καροτένιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Φυτικές χρωστικές που υπάρχουν κυρίως στα καρότα, στα πράσινα λαχανικά, στις ντομάτες και στα πορτοκάλια απ' όπου και παραλαμβάνονται με εκχύλιση.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Φυσική πορτοκαλοκίτρινη χρωστική. Μετά την πρόσληψη της μετατρέπεται στον ανθρώπινο οργανισμό σε βιταμίνη Α.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν υπάρχουν γνωστές αρνητικές επιπτώσεις. Το αντίθετο μάλιστα, η βιταμίνη Α βοηθά στην καλή κατάσταση της όρασης.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαργαρίνη, βούτυρο, κατεργασμένα τυριά, λαχανικά σε ξίδι, άλμη ή λάδι (εκτός από τις ελιές), μαρμελάδες, ζελέδες, αναψυκτικά, παγωτά, οισοπνευματώδη ποτά κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E160β</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Αννάτο, Μπιξίνη, Νορμπιξίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Φυτική χρωστική που λαμβάνεται με εκχύλιση από το περικάρπιο των σπόρων του φρούτου του τροπικού δέντρου Αννάτο ( <i>Bixa orellana</i> ).
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκόνη, εναιώρημα ή διάλυμα χρώματος καστανοκόκκινου
<b>Επιπτώσεις</b>	Δυνατόν μερικά άτομα να είναι αλλεργικά στην Μπιξίνη.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαργαρίνη, παγωτά, κατεργασμένα τυριά, σιτηρά προγεύματος κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E160γ</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Εκχύλισμα πάπρικας, Καψανθίνη, Καψορουμπίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Είναι οι φυσικές χρωστικές ουσίες που λαμβάνονται με εκχύλιση του καρπού της πάπρικας (κόκκινο πιπέρι).
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Βαθύ κόκκινο παχύρευστο υγρό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις στην υγεία.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σιτηρά προγεύματος, μαρμελάδες, ζελέ, λουκάνικα, σαλάμια, σάλτσες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E160δ</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Λυκοπένιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Φυσική χρωστική που λαμβάνεται με εκχύλιση από ντομάτες.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκούρο κόκκινο παχύρευστο υγρό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, ζελέ, στιγμιαίες σούπες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E160ε</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>β-απο-8'-καροτενάλη (C30)</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική χρωστική.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Κρυσταλλική σκόνη χρώματος σκοτεινού ιώδους.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Παγωτά, ζαχαρώδη παρασκευάσματα, σάλτσες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E160στ</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Αιθυλεστέρας β-απο-8'-καροτένιου οξέος (C30)</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική χρωστική.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Κρυσταλλική σκόνη χρώματος κόκκινου.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μη αλκοολούχα αρωματισμένα ποτά και ποτά από φρούτα, παγωτά, σάλτσες, προμαγειρεμένα θαλασσινά κ.ά.



<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E161β</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Λουτεΐνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Υπάρχει στα φύλλα των πράσινων λαχανικών και λαμβάνεται με εκχύλιση.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκοτεινόχρωμο κιτρινοκάστανο υγρό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Παγωτά, στιγμιαίες σούπες, σάλτσες, ζαχαρώδη παρασκευάσματα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E161ζ</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Κανθαξανθίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Φυσική χρωστική, απαντά σε ορισμένα μανιτάρια και ψάρια.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Κρυσταλλική σκόνη πορτοκαλί χρώματος.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν υπάρχουν γνωστές αρνητικές επιπτώσεις όταν η κανθαξανθίνη λαμβάνεται στις ποσότητες που απαντά στα ψάρια ή άλλα τρόφιμα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	«Saucisses de Strasbourg»

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E162</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ερυθρά χρωστική της ρίζας των τεύτλων, Μπετανίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Είναι η φυσική χρωστική των ζαχαρότευτλων. Δεν έχει μεγάλη χρήση λόγω της αστάθειας και της κακής γεύσης της.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Υγρό, πολτός, σκόνη ή στερεό κόκκινου ή σκούρου κόκκινου χρώματος.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Παγωτά, τζέλλυ, προϊόντα ζαχαροπλαστικής, σάλτσες, λουκάνικα διατηρημένα σε άλμη, ξίδι ή λάδι (εκτός από τις ελιές), μαρμελάδες, ζελέ, λουκάνικα, παγωτά, ζαχαρώδη παρασκευάσματα, στιγμιαίες σούπες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E163</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ανθοκυανίνες (Ανθοκυάνες)</b>
<b>Προέλευση</b>	Είναι φυσικές χρωστικές που υπάρχουν σε πολλά (απωροκηπευτικά λουλούδια, φρούτα και λαχανικά). Οι πιο γνωστές είναι η ανθοκυανίνη των σταφυλιών και η ανθοκυανίνη του κόκκινου κραμβιού.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Υγρό, σκόνη ή πολτός με μπλε - μοβ χρώμα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις, παρ' όλα αυτά οι έρευνες συνεχίζονται.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Γλυκά από κόκκινα φρούτα, στιγμιαίες σούπες, παγωτά, μη αλκοολούχα ποτά από φρούτα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E170</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ανθρακικό ασβέστιο ή Λευκή χρωστική 18 ή κιμωλία</b>
<b>Προέλευση</b>	Λαμβάνεται από κονιοποιημένο ασβεστόλιθο.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Λευκή κρυσταλλική ή άμορφη σκόνη.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για την υγεία.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ζαχαρώδη παρασκευάσματα, κέικ, μπισκότα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E171</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Διοξείδιο του τιτανίου</b>
<b>Προέλευση</b>	Συναντάται στη φύση ως ορυκτό.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Άμορφη λευκή σκόνη.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Καραμέλες, ζαχαρώδη παρασκευάσματα, μπισκότα, κέικ κ.ά.

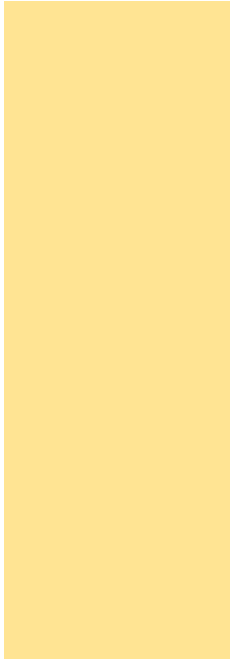
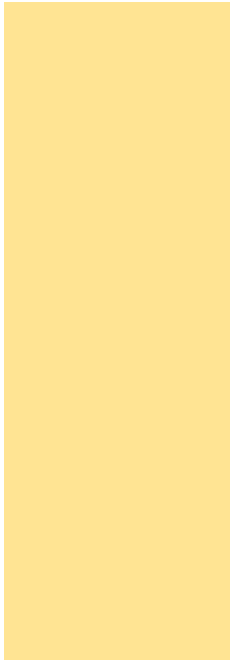
<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E172</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Οξειδία του σιδήρου και Υδροξειδία του σιδήρου (Iron oxides and hydroxides)</b>
<b>Προέλευση</b>	Φυσικές χρωστικές του σιδήρου.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκόνη κίτρινου, κόκκινου, καστανού ή μαύρου χρώματος σε διάφορες αποχρώσεις.
<b>Επιπτώσεις</b>	Η μορφή του σιδήρου στα οξειδία αυτά δεν απορροφάται εύκολα από τον οργανισμό. Άτομα που υποβάλλονται σε συστηματικές μεταγγίσεις ίσως θα έπρεπε να αποφεύγουν τροφές που περιέχουν τις πιο πάνω ουσίες.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Πάστα από σολομό, γαρίδες, κέικ κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E173</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Αργίλιο (Αλουμίνιο)</b>
<b>Προέλευση</b>	Πολύ διαδεδομένο στη φύση, υπάρχει στο ορυκτό βωξίτης.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Σκόνη ή φυλλίδια χρώματος γκρι μεταλλικού. Χρησιμοποιείται μόνο για την επιφανειακή επικάλυψη ορισμένων τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Σύμφωνα με τα υφιστάμενα στοιχεία, η συνήθης διατροφολογική πρόσληψη αλουμινίου μέσω τροφής και νερού είναι αρκετά χαμηλή και έτσι δεν προκαλεί προβλήματα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Εξωτερικό περίβλημα ζαχαρωδών παρασκευασμάτων που χρησιμοποιούνται για διακόσμηση γλυκών και ειδών ζαχαροπλαστικής.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E174</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Άργυρος</b>
<b>Προέλευση</b>	Μεταλλική χρωστική ουσία που προέρχεται από μεταλλεύματα.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Αργυρόχρωμη σκόνη ή φυλλίδια.
<b>Επιπτώσεις</b>	Οι μικρές ποσότητες που καταναλώνονται μέσω των τροφίμων δεν προκαλούν προβλήματα υγείας.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Εξωτερικό περίβλημα ζαχαρωδών παρασκευασμάτων. Διακόσμηση σοκολάτας. Ηδύποτα (λικέρ).

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E175</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Χρυσός</b>
<b>Προέλευση</b>	Μεταλλεύματα.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Χρυσόχρωμη σκόνη ή φυλλίδια. Μεταλλική χρωστική για επιφανειακή χρήση μόνο σε ορισμένα τρόφιμα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Οι μικρές ποσότητες που καταναλώνονται μέσω των τροφίμων δεν προκαλούν προβλήματα υγείας.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Εξωτερικό περίβλημα ζαχαρωδών παρασκευασμάτων. Διακόσμηση σοκολάτας. Ηδύποτα (λικέρ).

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E180</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Λιθορουμπίνη ΒΚ</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική χρωστική, αζόχρωμα.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Κόκκινη σκόνη.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για την υγεία διότι το περίβλημα των τυριών αφαιρείται.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Χρησιμοποιείται μόνο για το χρωμάτισμα του βρώσιμου περιβλήματος των τυριών.



## **B. Συντηρητικά**

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E200</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Σορβικό οξύ</b>
<b>Προέλευση</b>	Υπάρχει σε μερικά φρούτα αλλά παρασκευάζεται και συνθετικά.
<b>Χρήση/δράση</b>	Εμποδίζει κυρίως την ανάπτυξη μυκητών και ζυμομυκητών σε pH μέχρι 6,5 αλλά έχει μικρή δράση κατά των βακτηριδίων. Είναι ιδανικό για τη συντήρηση ορισμένων τυριών διότι επιτρέπει τη δράση των γαλακτικών βακτηριδίων κατά τη ζύμωση. Επιτρέπεται σε οινολογικές πρακτικές (οινοποίηση). Σε ψηλές θερμοκρασίες διασπάται.
<b>Επιπτώσεις</b>	Θεωρείται ασφαλές στις συγκεντρώσεις που λαμβάνεται ως πρόσθετο τροφίμων, επειδή μεταβάλλεται με τρόπο ανάλογο του μεταβολισμού παρόμοιων λιπαρών οξέων.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αρωματισμένα ποτά (αναψυκτικά), κρασί και οινοπνευματώδη ποτά, αποξηραμένα φρούτα, λαχανικά σε ξίδι, άλμη ή λάδι, προψημένες φέτες πατάτας, συσκευασμένο τυρί σε φέτες, τυριά χωρίς ωρίμανση, συσκευασμένο ψωμί σε φέτες και ψωμί σικάλεως, μερικώς ψημένα προσσκευασμένα αρτοσκευάσματα, σάλτσες, παρασκευασμένες σαλάτες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E202</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Σορβικό κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Είναι άλας του Σορβικού οξέος με κάλιο και παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Υδατοδιαλυτό συντηρητικό, που δρα όπως το E200.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αρωματισμένα ποτά (αναψυκτικά), κρασί και οινοπνευματώδη ποτά, αποξηραμένα φρούτα, λαχανικά σε ξίδι, άλμη ή λάδι, προψημένες φέτες πατάτας, συσκευασμένο τυρί σε φέτες, τυριά χωρίς ωρίμανση, συσκευασμένο ψωμί σε φέτες και ψωμί σικάλεως, μερικώς ψημένα προσσκευασμένα αρτοσκευάσματα, σάλτσες, παρασκευασμένες σαλάτες κ.ά.



<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E203</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Σορβικό ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Είναι άλας του Σορβικού οξέος με ασβέστιο και παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Δρα όπως το E200, αλλά χρησιμοποιείται πολύ λιγότερο.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αρωματισμένα ποτά (αναψυκτικά), κρασί και οιοπνευματώδη ποτά, αποξηραμένα φρούτα, λαχανικά σε ξίδι, άλμη ή λάδι, προψημένες φέτες πατάτας, συσκευασμένο τυρί σε φέτες, τυριά χωρίς ωρίμανση, συσκευασμένο ψωμί σε φέτες και ψωμί σικάλεως, μερικώς ψημένα προσσκευασμένα αρτοσκευάσματα, σάλτσες, παρασκευασμένες σαλάτες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E210</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Βενζοϊκό οξύ</b>
<b>Προέλευση</b>	Υπάρχει σε μερικά φρούτα, λαχανικά και πολλά μούρα, αλλά παρασκευάζεται και συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Αντιβακτηριακό και αντιμυκητικό συντηρητικό που δρα μόνο σε όξινο περιβάλλον περιβάλλον (pH = 2,5-4,0).
<b>Επιπτώσεις</b>	Μπορεί να προκαλέσει αλλεργικές αντιδράσεις πιθανότερο σε άτομα με προδιάθεση για κνησμό ή άσθμα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αναψυκτικά που καταναλώνονται μετά από αραίωση ή όχι, οιοπνευματώδη ποτά περιεκτικότητας κάτω του 15% σε αλκοόλη, ζελέδες και μαρμελάδες, λαχανικά σε ξίδι, άλμη ή λάδι, ελιές και παρασκευάσματα με βάση τις ελιές, βρασμένα παντζάρια, σάλτσες, παρασκευασμένες σαλάτες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E211</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Βενζοϊκό νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Είναι άλας του βενζοϊκού οξέος με νάτριο και παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Αντιβακτηριακό και αντιμυκητικό συντηρητικό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Μπορεί να προκαλέσει αλλεργικές αντιδράσεις πιθανότερο σε άτομα με προδιάθεση για κνησμό ή άσθμα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αναψυκτικά που καταναλώνονται μετά από αραίωση ή όχι, οιοπνευματώδη ποτά περιεκτικότητας κάτω του 15% σε αλκοόλη, ζελέδες και μαρμελάδες, λαχανικά σε ξίδι, άλμη ή λάδι, ελιές και παρασκευάσματα με βάση τις ελιές, βρασμένα παντζάρια, σάλτσες, παρασκευασμένες σαλάτες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E212</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Βενζοϊκό κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά από το βενζοϊκό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Αντιβακτηριακό και αντιμυκητικό συντηρητικό, χρησιμοποιείται λιγότερο από ότι το E211.
<b>Επιπτώσεις</b>	Μπορεί να προκαλέσει αλλεργικές αντιδράσεις πιθανότερο σε άτομα με προδιάθεση για κνησμό ή άσθμα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αναψυκτικά που καταναλώνονται μετά από αραίωση ή όχι, οιοπνευματώδη ποτά περιεκτικότητας κάτω του 15% σε αλκοόλη, ζελέδες και μαρμελάδες, λαχανικά σε ξίδι, άλμη ή λάδι, ελιές και παρασκευάσματα με βάση τις ελιές, βρασμένα παντζάρια, σάλτσες, παρασκευασμένες σαλάτες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E213</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Βενζοϊκό ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Είναι άλας του βενζοϊκού οξέος και παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Αντιβακτηριακό και αντιμυκητικό συντηρητικό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Μπορεί να προκαλέσει αλλεργικές αντιδράσεις πιθανότερο σε άτομα με προδιάθεση για κνησμό ή άσθμα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αναψυκτικά που καταναλώνονται μετά από αραίωση ή όχι, οιοσπνευματώδη ποτά περιεκτικότητας κάτω του 15% σε αλκοόλη, ζελέδες και μαρμελάδες, λαχανικά σε ξίδι, άλμη ή λάδι, ελιές και παρασκευάσματα με βάση τις ελιές, βρασμένα παντζάρια, σάλτσες, παρασκευασμένες σαλάτες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E214</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>p-Υδροξυβενζοϊκό αιθύλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Αντιμυκητικό συντηρητικό που δρα σε ουδέτερο περιβάλλον (pH = 7.0 ή μεγαλύτερο) και έχει μικρή δράση κατά των βακτηρίων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Μπορεί να προκαλέσει αλλεργικές αντιδράσεις πιθανότερο σε άτομα με προδιάθεση για κνησμό ή άσθμα.
<b>Προϊόντα στα οποία επιτρέπεται αποκλειστικά η χρήση</b>	Επικαλύψεις ζελατίνης προϊόντων κρέατος, πατέ, αποξηραμένα προϊόντα κρέατος, σνακς με βάση σιτηρά ή πατάτες και καρποί με επικάλυψη, είδη ζαχαροπλαστικής (εκτός από σοκολάτα), υγρά διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E215</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>p-Υδροξυβενζοϊκού αιθυλίου, άλας με νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Συντηρητικό, αντιμικροβιακό σε ουδέτερο περιβάλλον (pH = 7.0).
<b>Επιπτώσεις</b>	Μπορεί να προκαλέσει αλλεργικές αντιδράσεις πιθανότερο σε άτομα με προδιάθεση για κνησμό ή άσθμα.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Επικαλύψεις ζελατίνης προϊόντων κρέατος, πατέ, αποξηραμένα προϊόντα κρέατος, σνακς με βάση σιτηρά ή πατάτες και καρποί με επικάλυψη, είδη ζαχαροπλαστικής (εκτός από σοκολάτα), υγρά διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E218</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>p-Υδροξυβενζοϊκό μεθύλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Συντηρητικό, αντιμικροβιακό σε ουδέτερο περιβάλλον (pH = 7.0).
<b>Επιπτώσεις</b>	Μπορεί να προκαλέσει αλλεργικές αντιδράσεις πιθανότερο σε άτομα με προδιάθεση για κνησμό ή άσθμα.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Επικαλύψεις ζελατίνης προϊόντων κρέατος, πατέ, αποξηραμένα προϊόντα κρέατος, σνακς με βάση σιτηρά ή πατάτες και καρποί με επικάλυψη, είδη ζαχαροπλαστικής (εκτός από σοκολάτα), υγρά διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E219</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>p-Υδροξυβενζοϊκού μεθυλίου, άλας με νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Συντηρητικό, δραστικό περισσότερο στους μύκητες παρά τα βακτηρίδια.
<b>Επιπτώσεις</b>	Μπορεί να προκαλέσει αλλεργικές αντιδράσεις πιθανότερο σε άτομα με προδιάθεση για κνησμό ή άσθμα.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Επικαλύψεις ζελατίνης προϊόντων κρέατος, πατέ, αποξηραμένα προϊόντα κρέατος, σνακς με βάση σιτηρά ή πατάτες και καρποί με επικάλυψη, είδη ζαχαροπλαστικής (εκτός από σοκολάτα), υγρά διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E220</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Διοξειδίο του θείου</b>
<b>Προέλευση</b>	Απαντά στη φύση, αλλά παράγεται και από την καύση του θείου ή την πυρόλυση του γύψου.
<b>Χρήση</b>	Είναι ένα από τα αρχαιότερα πρόσθετα τροφίμων που χρησιμοποιήσε ο άνθρωπος, π.χ. στα κρασιά, στη ζυθοποιία κ.ά. Είναι ένα από τα πιο δραστικά πρόσθετα και έχει πολλαπλή χρήση. Αναστέλλει την ανάπτυξη μυκητών, ζυμομυκητών και βακτηρίων και προστατεύει τα τρόφιμα από οξειδωτικές αλλοιώσεις.
<b>Επιπτώσεις</b>	Μπορεί να καταστρέψει τη βιταμίνη Β1 των τροφίμων. Τα υγιή άτομα δεν έχουν πρόβλημα μεταβολισμού του διοξειδίου του θείου, άτομα όμως με πρόβλημα στα νεφρά ή το συκώτι συστήνεται να αποφεύγουν την κατανάλωση τροφών που περιέχουν μεγάλα ποσοστά θειωδών. Μεγάλη κατανάλωση τροφίμων που περιέχουν θειώδη μπορεί να προκαλέσει κρίση άσθματος σε άτομα που υποφέρουν από άσθμα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αποξηραμένα φρούτα, νωπά ή κατεψυγμένα ή μαγειρευμένα θαλασσινά (καρκινοειδή και κεφαλόποδα), αποφλοιωμένες πατάτες, λευκά λαχανικά αποξηραμένα ή επεξεργασμένα, οπωροκηπευτικά σε ξίδι, λάδι ή άλμη (εκτός από τις ελιές), ζαχαρωμένα ή κρυσταλλωμένα ή γλασαρισμένα οπωροκηπευτικά, μαρμελάδες, συμπυκνωμένοι χυμοί φρούτων, μπύρα, κρασί, ξίδι, μη αλκοολούχα αρωματισμένα ποτά που περιέχουν χυμούς φρούτων κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E221</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Θειώδες νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Συντηρητικό, χρησιμοποιείται μεταξύ άλλων στην οινοποιία για την αποστείρωση μηχανημάτων και δοχείων της αλκοολικής ζύμωσης. Εμποδίζει αποτελεσματικά τον αποχρωματισμό, λόγω οξειδωσης, καθαρισμένων και κομμένων πατατών ή μήλων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Όπως το E220.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αποξηραμένα φρούτα, νωπά ή κατεψυγμένα ή μαγειρευμένα θαλασσινά (καρκινοειδή και κεφαλόποδα), αποφλοιωμένες πατάτες, λευκά λαχανικά αποξηραμένα ή επεξεργασμένα, οπωροκηπευτικά σε ξίδι, λάδι ή άλμη (εκτός από τις ελιές), ζαχαρωμένα ή κρυσταλλωμένα ή γλασαρισμένα οπωροκηπευτικά, μαρμελάδες, συμπτυκνωμένοι χυμοί φρούτων, μπύρα, κρασί, ξίδι, μη αλκοολούχα αρωματισμένα ποτά που περιέχουν χυμούς φρούτων κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E222</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Όξινο θειώδες νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Συντηρητικό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Όπως το E220.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αποξηραμένα φρούτα, νωπά ή κατεψυγμένα ή μαγειρευμένα θαλασσινά (καρκινοειδή και κεφαλόποδα), αποφλοιωμένες πατάτες, λευκά λαχανικά αποξηραμένα ή επεξεργασμένα, οπωροκηπευτικά σε ξίδι, λάδι ή άλμη (εκτός από τις ελιές), ζαχαρωμένα ή κρυσταλλωμένα ή γλασαρισμένα οπωροκηπευτικά, μαρμελάδες, συμπτυκνωμένοι χυμοί φρούτων, μπύρα, κρασί, ξίδι, μη αλκοολούχα αρωματισμένα ποτά που περιέχουν χυμούς φρούτων κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E223</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μεταδιθειώδες νάτριο (Πυροθειώδες νάτριο)</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Συντηρητικό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Όπως το E220.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αποξηραμένα φρούτα, νωπά ή κατεψυγμένα ή μαγειρευμένα θαλασσινά (καρκινοειδή και κεφαλόποδα), αποφλοιωμένες πατάτες, λευκά λαχανικά αποξηραμένα ή επεξεργασμένα, οπωροκηπευτικά σε ξίδι, λάδι ή άλμη (εκτός από τις ελιές), ζαχαρωμένα ή κρυσταλλωμένα ή γλασαρισμένα οπωροκηπευτικά, μαρμελάδες, συμπυκνωμένοι χυμοί φρούτων, μπίρα, κρασί, ξίδι, μη αλκοολούχα αρωματισμένα ποτά που περιέχουν χυμούς φρούτων κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E224</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μεταδιθειώδες κάλιο (Πυροθειώδες κάλιο)</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Συντηρητικό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Όπως το E220.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αποξηραμένα φρούτα, νωπά ή κατεψυγμένα ή μαγειρευμένα θαλασσινά (καρκινοειδή και κεφαλόποδα), αποφλοιωμένες πατάτες, λευκά λαχανικά αποξηραμένα ή επεξεργασμένα, οπωροκηπευτικά σε ξίδι, λάδι ή άλμη (εκτός από τις ελιές), ζαχαρωμένα ή κρυσταλλωμένα ή γλασαρισμένα οπωροκηπευτικά, μαρμελάδες, συμπυκνωμένοι χυμοί φρούτων, μπίρα, κρασί, ξίδι, μη αλκοολούχα αρωματισμένα ποτά που περιέχουν χυμούς φρούτων κ.ά.



<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E226</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Θειώδες ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Συντηρητικό. Χρησιμοποιείται κυρίως για την απολύμανση των βαρελιών ζυθοποιίας.
<b>Επιπτώσεις</b>	Όπως το E220.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αποξηραμένα φρούτα, νωπά ή κατεψυγμένα ή μαγειρευμένα θαλασσινά (καρκινοειδή και κεφαλόποδα), αποφλοιωμένες πατάτες, λευκά λαχανικά αποξηραμένα ή επεξεργασμένα, οπωροκηπευτικά σε ξίδι, λάδι ή άλμη (εκτός από τις ελιές), ζαχαρωμένα ή κρυσταλλωμένα ή γλασαρισμένα οπωροκηπευτικά, μαρμελάδες, συμπυκνωμένοι χυμοί φρούτων, μπίρα, κρασί, ξίδι, μη αλκοολούχα αρωματισμένα ποτά που περιέχουν χυμούς φρούτων κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E227</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Όξινο θειώδες ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Συντηρητικό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Όπως το E220.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αποξηραμένα φρούτα, νωπά ή κατεψυγμένα ή μαγειρευμένα θαλασσινά (καρκινοειδή και κεφαλόποδα), αποφλοιωμένες πατάτες, λευκά λαχανικά αποξηραμένα ή επεξεργασμένα, οπωροκηπευτικά σε ξίδι, λάδι ή άλμη (εκτός από τις ελιές), ζαχαρωμένα ή κρυσταλλωμένα ή γλασαρισμένα οπωροκηπευτικά, μαρμελάδες, συμπυκνωμένοι χυμοί φρούτων, μπίρα, κρασί, ξίδι, μη αλκοολούχα αρωματισμένα ποτά που περιέχουν χυμούς φρούτων κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E228</b>
<b>Όνομασία</b>	Όξινο θειώδες κάλιο ή διθειώδες κάλιο
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Συντηρητικό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Στις ποσότητες που περιέχεται στα τρόφιμα θεωρείται ασφαλές.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αποξηραμένα φρούτα, νωπά ή κατεψυγμένα ή μαγειρευμένα θαλασσινά (καρκινοειδή και κεφαλόποδα), αποφλοιωμένες πατάτες, λευκά λαχανικά αποξηραμένα ή επεξεργασμένα, οπωροκηπευτικά σε ξίδι, λάδι ή άλμη (εκτός από τις ελιές), ζαχαρωμένα ή κρυσταλλωμένα ή γλασαρισμένα οπωροκηπευτικά, μαρμελάδες, συμπυκνωμένοι χυμοί φρούτων, μπίρα, κρασί, ξίδι, μη αλκοολούχα αρωματισμένα ποτά που περιέχουν χυμούς φρούτων κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E234</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Νισίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παράγεται από μικροοργανισμούς, μπορεί δε να υπάρχει φυσιολογικά σε ορισμένα τυριά ως αποτέλεσμα της διαδικασίας ζύμωσης.
<b>Χρήση</b>	Συντηρητικό με αντιβιοτικές ιδιότητες.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Πουτίγκες από σιμιγδάλι και παρόμοια προϊόντα. Ωριμασμένο τυρί, ανακατεργασμένο τυρί κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E235</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ναταμικίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παράγεται από άγρια στελέχη <i>Streptomyces natalensis</i> ή <i>Streptococcus lactis</i> .
<b>Χρήση</b>	Συντηρητικό μυκητοκτόνο.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Στην επιφάνεια σκληρών, ημίσκληρων και ημιμαλακών τυριών καθώς και αποξηραμένων αλίπαστων αλλαντικών.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E239</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Εξαμίνη ή Εξαμεθυλενοτετραμίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται χημικά από φορμαλδεΐδη και αμμωνία.
<b>Χρήση</b>	Συντηρητικό με αντιμικροβιακή δράση.
<b>Επιπτώσεις</b>	Σε μεγάλες ποσότητες μπορεί να προκαλέσει εντερικές διαταραχές.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Τυρί "Provolone".

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E242</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Πυροκαρβονικό διμεθύλιο ή Δικαρβονικό διμεθύλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται χημικά.
<b>Χρήση</b>	Συντηρητικό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Μη αλκοολούχα αρωματικά ποτά, κρασί χωρίς αλκοόλη, συμπύκνωμα υγρού τσαγιού.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E249</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Νιτρώδες κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Άλας του νιτρώδους οξέος με κάλιο.
<b>Χρήση</b>	<p>Συνήθως χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με το νιτρικό νάτριο, στα αλλαντικά για διπλό σκοπό:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- για να διατηρηθεί το κόκκινο χρώμα του κρέατος</li> <li>- ως συντηρητικό που εμποδίζει την ανάπτυξη των σπορίων του επικίνδυνου κλωστηριδίου της αλλαντίασης (<i>Clostridium botulinum</i>). Το κλωστηρίδιο αυτό παράγει μια θανατηφόρο τοξίνη.</li> </ul>
<b>Επιπτώσεις</b>	<p>(α) Τα νιτρώδη αντιδρούν με την αιμογλοβίνη του αίματος και εμποδίζουν τη μεταφορά του οξυγόνου στον οργανισμό. Η κατάσταση αυτή ονομάζεται μεθαιμογλοβιναιμία. Η χρήση νιτρωδών απαγορεύεται στις βρεφικές τροφές, επειδή στο βρεφικό οργανισμό επικρατούν συνθήκες που ευνοούν την πρόκληση μεθαιμογλοβιναιμίας.</p> <p>(β) Τα νιτρώδη είναι δυνατόν να αντιδράσουν με δευτεροταγείς και τριτοταγείς αμίνες με αποτέλεσμα τη δημιουργία νιτροζαμινών που θεωρούνται δυνητικά καρκινογόνα. Ως εκ τούτου η υπερβολική κατανάλωση τροφών που περιέχουν μεγάλα ποσοστά νιτρωδών δεν συστήνεται.</p>
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Προϊόντα κρέατος, μη θερμικά επεξεργασμένα, αλίπαστα, αποξηραμένα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E250</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Νιτρώδες νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παράγεται συνθετικά από το νιτρώδες νάτριο.
<b>Χρήση</b>	Όπως το E249.
<b>Επιπτώσεις</b>	Όπως το E249.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Προϊόντα κρέατος αλίπαστα, κονσερβοποιημένα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E251</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Νιτρικό νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Φυσικό ορυκτό.
<b>Χρήση</b>	Συντηρητικό, συνήθως σε συνδυασμό με το νιτρώδες νάτριο.
<b>Επιπτώσεις</b>	Τα νιτρικά στο στομάχι (ιδιαίτερα των βρεφών) δυνατόν να μετατραπούν σε νιτρώδη οπότε έχουν τις ίδιες επιπτώσεις με αυτά (βλέπε E249).
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αλίπαστα προϊόντα κρέατος, κονσέρβες προϊόντων κρέατος κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E252</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Νιτρικό κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Φυσικό ορυκτό.
<b>Χρήση</b>	Συντηρητικό, συνήθως σε συνδυασμό με το νιτρώδες κάλιο.
<b>Επιπτώσεις</b>	Τα νιτρικά στο στομάχι (ιδιαίτερα των βρεφών) δυνατόν να μετατραπούν σε νιτρώδη οπότε έχουν τις ίδιες επιπτώσεις με αυτά (βλέπε E249).
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σκληρό, ημίσκληρο και ημιμαλακό τυρί, απομίμηση τυριού με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα, ρέγγα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E280</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Προπιονικό οξύ</b>
<b>Προέλευση</b>	Είναι λιπαρό οξύ και υπάρχει σε πολλά τρόφιμα και γαλακτοκομικά προϊόντα. Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Αντιμυκητικό εναντίον τριών οικογενειών μυκητών. Χρησιμοποιείται ιδιαίτερα για την αναστολή της ευρωτίασης του ψωμιού και άλλων προϊόντων από αλεύρι.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί γνωστές αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Προσσκευασμένο ψωμί σε φέττες και ψωμί σικάλεως, ψωμί μειωμένων θερμίδων, προσσκευασμένα εκλεκτά αρτοσκευάσματα συμπεριλαμβανομένων των αρτοσκευασμάτων ζαχαροπλαστικής, χριστουγεννιάτικη πουτίγκα, τυρί και απομίμηση τυριού (μόνο επιφανειακή επεξεργασία) κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E281</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Προπιονικό νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Είναι άλας του προπιονικού οξέος και υπάρχει σε τρόφιμα που έχουν υποστεί ζύμωση.
<b>Χρήση</b>	Αντιμυκητικό εναντίον τριών οικογενειών μυκητών. Χρησιμοποιείται ιδιαίτερα για την αναστολή της ευρωπτίσης του ψωμιού και άλλων προϊόντων από αλεύρι.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Προσσκευασμένο ψωμί σε φέττες και ψωμί σικάλεως, ψωμί μειωμένων θερμίδων, προσσκευασμένα εκλεκτά αρτοσκευάσματα συμπεριλαμβανομένων των αρτοσκευασμάτων ζαχαροπλαστικής, χριστουγεννιάτικη πουτίγκα, τυρί και απομίμηση τυριού (μόνο επιφανειακή επεξεργασία) κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E282</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Προπιονικό ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Άλας του προπιονικού οξέος.
<b>Χρήση</b>	Αντιμυκητικό εναντίον τριών οικογενειών μυκητών. Χρησιμοποιείται ιδιαίτερα για την αναστολή της ευρωπτίσης του ψωμιού και άλλων προϊόντων από αλεύρι.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Προσσκευασμένο ψωμί σε φέττες και ψωμί σικάλεως, ψωμί μειωμένων θερμίδων, προσσκευασμένα εκλεκτά αρτοσκευάσματα συμπεριλαμβανομένων των αρτοσκευασμάτων ζαχαροπλαστικής, χριστουγεννιάτικη πουτίγκα, τυρί και απομίμηση τυριού (μόνο επιφανειακή επεξεργασία) κ.ά.

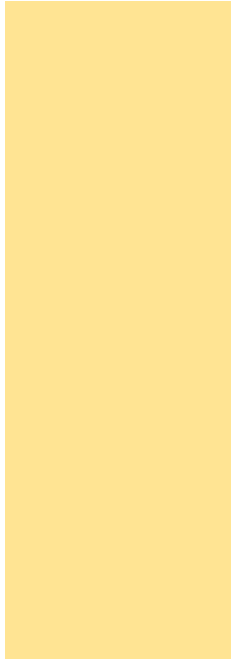
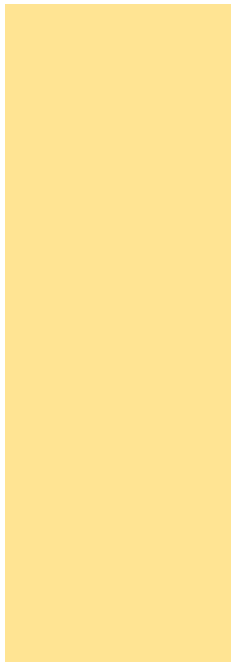


<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E283</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Προπιονικό κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Άλας του προπιονικού οξέος.
<b>Χρήση</b>	Αντιμυκητικό εναντίον τριών οικογενειών μυκητών. Χρησιμοποιείται ιδιαίτερα για την αναστολή της ευρωτίασης του ψωμιού και άλλων προϊόντων από αλεύρι.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Προσσκευασμένο ψωμί σε φέττες και ψωμί σικάλεως, ψωμί μειωμένων θερμίδων, προσσκευασμένα εκλεκτά αρτοσκευάσματα συμπεριλαμβανομένων των αρτοσκευασμάτων ζαχαροπλαστικής, χριστουγεννιάτικη πουτίγκα, τυρί και απομίμηση τυριού (μόνο επιφανειακή επεξεργασία) κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E284</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Βορικό οξύ</b>
<b>Προέλευση</b>	Συναντάται στη φύση με τη μορφή του ορυκτού σασωλίτη.
<b>Χρήση</b>	Συντηρητικό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Αυγά οξυρρύγχου (χαβιάρι).

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E285</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Βορικό νάτριο ή Βόρακας</b>
<b>Προέλευση</b>	Άλας του βορικού οξέος.
<b>Χρήση</b>	Συντηρητικό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Αυγά οξυρρύγχου (χαβιάρι).

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E1105</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Λυσοζύμη</b>
<b>Προέλευση</b>	Λαμβάνεται από το λεύκωμα του αυγού της κότας.
<b>Χρήση</b>	Συντηρητικό με ενζυματική δράση.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Ωριμασμένα τυριά και οίνος.



## **Γ. ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΑ**

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E300</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>L-Ασκορβικό οξύ (Βιταμίνη Γ)</b>
<b>Προέλευση</b>	Φυσικό συστατικό πολλών φρούτων και λαχανικών. Βιομηχανικά παρασκευάζεται με βιολογική σύνθεση.
<b>Χρήση</b>	Η βιταμίνη Γ εμποδίζει την αμαύρωση στα φρέσκα φρούτα, τον πολτό φρούτων και τους χυμούς. Χρησιμοποιείται επίσης ως βελτιωτικό των αλεύρων, ως συντηρητικό του χρώματος των κρεάτων και ως αντιοξειδωτικό στη βιομηχανία μπίρας. Αναγκαίο για υγιή δόντια, ούλα, οστά, δέρμα και αιμοφόρα αγγεία. Είναι απαραίτητο για την ανάπτυξη του σώματος και υποβοηθά την απορρόφηση του σιδήρου.
<b>Επιπτώσεις</b>	Στις δόσεις που λαμβάνεται συνήθως ως πρόσθετο δεν παρουσιάζει τοξικολογικά προβλήματα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Χυμοί και νέκταρ φρούτων, μπίρα, κατεψυγμένα ή υπερκατεψυγμένα ή κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά, μαρμελάδες και ζελέ, κομπόστα φρούτων, αφυδατωμένο και μερικώς αφυδατωμένο γάλα, μη επεξεργασμένα κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα ψάρια και θαλασσινά, προσυσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά, γαλλικό ψωμί κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E301</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>L-Ασκορβικό νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά. Είναι το άλας του ασκορβικού οξέος με νάτριο.
<b>Χρήση</b>	Εμποδίζει την αμαύρωση στα φρέσκα φρούτα, τον πολτό φρούτων και τους χυμούς. Χρησιμοποιείται επίσης ως βελτιωτικό των αλεύρων, ως συντηρητικό του χρώματος των κρεάτων και ως αντιοξειδωτικό στη βιομηχανία μπίρας. Αναγκαίο για υγιή δόντια, ούλα, οστά, δέρμα και αιμοφόρα αγγεία. Είναι απαραίτητο για την ανάπτυξη του σώματος και υποβοηθά την απορρόφηση του σιδήρου.
<b>Επιπτώσεις</b>	Στις δόσεις που λαμβάνεται συνήθως ως πρόσθετο δεν παρουσιάζει τοξικολογικά προβλήματα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Χυμοί και νέκταρ φρούτων, μπίρα, κατεψυγμένα ή υπερκατεψυγμένα ή κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά, μαρμελάδες και ζελέ, κομπόστα φρούτων, αφυδατωμένο και μερικώς αφυδατωμένο γάλα, μη επεξεργασμένα κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα ψάρια και θαλασσινά, προσυσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά, γαλλικό ψωμί κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E302</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>L-Ασκορβικό ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Εμποδίζει την αμαύρωση στα φρέσκα φρούτα, τον πολτό φρούτων και τους χυμούς. Χρησιμοποιείται επίσης ως βελτιωτικό των αλεύρων, ως συντηρητικό του χρώματος των κρεάτων και ως αντιοξειδωτικό στη βιομηχανία μπίρας. Αναγκαίο για υγιή δόντια, ούλα, οστά, δέρμα και αιμοφόρα αγγεία. Είναι απαραίτητο για την ανάπτυξη του σώματος και υποβοηθά την απορρόφηση του σιδήρου.
<b>Επιπτώσεις</b>	Στις δόσεις που λαμβάνεται συνήθως ως πρόσθετο δεν παρουσιάζει τοξικολογικά προβλήματα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Χυμοί και νέκταρ φρούτων, μπίρα, κατεψυγμένα ή υπερκατεψυγμένα ή κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά, μαρμελάδες και ζελέ, κομπόστα φρούτων, αφυδατωμένο και μερικώς αφυδατωμένο γάλα, μη επεξεργασμένα κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα ψάρια και θαλασσινά, προσυσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά, γαλλικό ψωμί κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E304(i)</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Παλμιτικό ασκορβύλιο ή παλμιτικό L-ασκορβύλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Αντιοξειδωτική ουσία.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αφυδατωμένο και μερικώς αφυδατωμένο γάλα, λάδια και λίπη ζωικής ή φυτικής προέλευσης (εκτός από το ελαιόλαδο και τα παρθένα λάδια), σιταρένιο ψωμί, γαλλικό ψωμί, τροφές για βρέφη και νήπια κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E304(ii)</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Στεατικό ασκορβύλιο ή στεατικό L-ασκορβύλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Αντιοξειδωτική ουσία.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αφυδατωμένο και μερικώς αφυδατωμένο γάλα, λάδια και λίπη ζωικής ή φυτικής προέλευσης (εκτός από το ελαιόλαδο και τα παρθένα λάδια), σιταρένιο ψωμί, γαλλικό ψωμί, τροφές για βρέφη και νήπια κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E306</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Εκχυλίσματα φυσικής προέλευσης πλούσια σε τοκοφερόλες</b>
<b>Προέλευση</b>	Εκχύλισμα από σογέλαιο, φύτρο σιταριού ή ρυζιού, βαμβάκόσπορο, αραβόσιτο και πράσινα φύλλα.
<b>Χρήση</b>	Βιταμίνη με αντιοξειδωτική δράση. Προστατεύει άλλα θρεπτικά συστατικά όπως τη βιταμίνη Α από οξείδωση. Συμμετέχει σε αντιδράσεις μεταβολισμού και καταστρέφεται με την ψύξη.
<b>Επιπτώσεις</b>	Σε συνήθεις δόσεις δεν παρουσιάζει αρνητικές επιπτώσεις, σε μεγάλες όμως δόσεις και όχι στις δόσεις που λαμβάνεται ως πρόσθετο, είναι δυνατόν να προκαλέσει διάρροια και γαστρεντερικές διαταραχές.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Τρόφιμα για βρέφη ή νήπια, έλαια και λίπη ζωικής ή φυτικής προέλευσης (εκτός των παρθένων ελαίων και ελαιολάδων), μπισκότα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E307</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Συνθετική α-τοκοφερόλη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται με χημική σύνθεση.
<b>Χρήση</b>	Έχει αντιοξειδωτική δράση. Προστατεύει άλλα θρεπτικά συστατικά όπως τη βιταμίνη Α από οξειδωση. Συμμετέχει σε αντιδράσεις μεταβολισμού και καταστρέφεται με την ψύξη.
<b>Επιπτώσεις</b>	Σε συνήθεις δόσεις δεν παρουσιάζει αρνητικές επιπτώσεις, σε μεγάλες όμως δόσεις και όχι στις δόσεις που λαμβάνεται ως πρόσθετο, είναι δυνατόν να προκαλέσει διάρροια και γαστρεντερικές διαταραχές.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Τρόφιμα για βρέφη ή νήπια, έλαια και λίπη ζωικής ή φυτικής προέλευσης (εκτός των παρθένων ελαίων και ελαιολάδων), μπισκότα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E308</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Συνθετική γ-τοκοφερόλη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Έχει αντιοξειδωτική δράση. Προστατεύει άλλα θρεπτικά συστατικά όπως τη βιταμίνη Α από οξειδωση. Συμμετέχει σε αντιδράσεις μεταβολισμού και καταστρέφεται με την ψύξη.
<b>Επιπτώσεις</b>	Σε συνήθεις δόσεις δεν παρουσιάζει αρνητικές επιπτώσεις, σε μεγάλες όμως δόσεις και όχι στις δόσεις που λαμβάνεται ως πρόσθετο, είναι δυνατόν να προκαλέσει διάρροια και γαστρεντερικές διαταραχές.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Τρόφιμα για βρέφη ή νήπια, έλαια και λίπη ζωικής ή φυτικής προέλευσης (εκτός των παρθένων ελαίων και ελαιολάδων), μπισκότα κ.ά.



<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E309</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Συνθετική δ-τοκοφερόλη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Έχει αντιοξειδωτική δράση. Προστατεύει άλλα θρεπτικά συστατικά όπως τη βιταμίνη Α από οξείδωση. Συμμετέχει σε αντιδράσεις μεταβολισμού και καταστρέφεται με την ψύξη.
<b>Επιπτώσεις</b>	Σε συνήθεις δόσεις δεν παρουσιάζει αρνητικές επιπτώσεις, σε μεγάλες όμως δόσεις και όχι στις δόσεις που λαμβάνεται ως πρόσθετο, είναι δυνατόν να προκαλέσει διάρροια και γαστρεντερικές διαταραχές.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Τρόφιμα για βρέφη ή νήπια, έλαια και λίπη ζωικής ή φυτικής προέλευσης (εκτός των παρθένων ελαίων και ελαιολάδων), μπισκότα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E310</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Γαλλικός προπυλεστεράς (κ-προπυλεστεράς του 3,4,5-τριυδροξυβενζοϊκού οξέος)</b>
<b>Προέλευση</b>	Προπυλεστεράς του γαλλικού οξέος. Παρασκευάζεται συνθετικά με όξινη ή αλκαλική ή ενζυματική υδρόλυση των ταννινών που είναι φυτικά συστατικά.
<b>Χρήση</b>	Αντιοξειδωτικό σε λίπη και έλαια. Χρησιμοποιείται συχνά σε συνδυασμό με το ΒΗΤ (E321) και το ΒΗΑ (E320), με τα οποία εκδηλώνει συνεργό δράση. Σε αρκετά είδη λιπών, είναι πιο αποτελεσματικό, απ' ό τι είναι το ΒΗΑ (E320), αλλά χάνει αρκετή από τη δραστηριότητα του όταν χρησιμοποιηθεί σε προϊόντα αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής, διότι δεν είναι σταθερό σε ψηλές θερμοκρασίες.
<b>Επιπτώσεις</b>	Μπορεί να προκαλέσει γαστρικές ή δερματικές ενοχλήσεις σε ορισμένους ανθρώπους, ιδιαίτερα εκείνους που υποφέρουν από άσθμα ή είναι ευαίσθητοι στην ασπιρίνη.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Λίπη και έλαια για τηγάνισμα, λαρδί, ιχθυέλαιο, μείγματα για παρασκευή γλυκισμάτων, αφυδατωμένες σουπίες και ζωμοί, σάλτσες, αφυδατωμένες πατάτες, τσίχλες, διαιτητικά συμπληρώματα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E311</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Γαλλικός οκτυλεστέρας</b>
<b>Προέλευση</b>	Εστέρας του γαλλικού οξέος. Παράγεται συνθετικά με όξινη ή αλκαλική ή ενζυματική υδρόλυση των τανινών.
<b>Χρήση</b>	Αντιοξειδωτικό σε λίπη και έλαια. Χρησιμοποιείται συχνά σε συνδυασμό με το ΒΗΤ (Ε321) και το ΒΗΑ (Ε320), με τα οποία εκδηλώνει συνεργό δράση. Σε αρκετά είδη λιπών, είναι πιο αποτελεσματικό, απ' ό τι είναι το ΒΗΑ (Ε320), αλλά χάνει αρκετή από τη δραστηριότητα του όταν χρησιμοποιηθεί σε προϊόντα αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής, διότι δεν είναι σταθερό σε ψηλές θερμοκρασίες.
<b>Επιπτώσεις</b>	Μπορεί να προκαλέσει γαστρικές ή δερματικές ενοχλήσεις σε ορισμένους ανθρώπους, ιδιαίτερα εκείνους που υποφέρουν από άσθμα ή είναι ευαίσθητοι στην ασπιρίνη.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Λίπη και έλαια για τηγάνισμα, λαρδί, ιχθυέλαιο, μείγματα για παρασκευή γλυκισμάτων, αφυδατωμένες σούπες και ζωμοί, σάλτσες, αφυδατωμένες πατάτες, τσίχλες, διαιτητικά συμπληρώματα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E312</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Γαλλικός δωδεκυλεστέρας</b>
<b>Προέλευση</b>	Εστέρας του γαλλικού οξέος. Παράγεται συνθετικά με όξινη ή αλκαλική ή ενζυματική υδρόλυση των ταννινών.
<b>Χρήση</b>	Αντιοξειδωτικό σε λίπη και έλαια. Χρησιμοποιείται συχνά σε συνδυασμό με το ΒΗΤ (Ε321) και το ΒΗΑ (Ε320), με τα οποία εκδηλώνει συνεργό δράση. Σε αρκετά είδη λιπών, είναι πιο αποτελεσματικό, απ' ό τι είναι το ΒΗΑ (Ε320), αλλά χάνει αρκετή από τη δραστηκότητα του όταν χρησιμοποιηθεί σε προϊόντα αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής, διότι δεν είναι σταθερό σε ψηλές θερμοκρασίες.
<b>Επιπτώσεις</b>	Μπορεί να προκαλέσει γαστρικές ή δερματικές ενοχλήσεις σε ορισμένους ανθρώπους, ιδιαίτερα εκείνους που υποφέρουν από άσθμα ή είναι ευαίσθητοι στην ασπιρίνη.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Λίπη και έλαια για τηγάνισμα, λαρδί, ιχθυέλαιο, μείγματα για παρασκευή γλυκισμάτων, αφυδατωμένες σούπες και ζωμοί, σάλτσες, αφυδατωμένες πατάτες, τσίχλες, διαιτητικά συμπληρώματα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E315</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ερυθρορβικό οξύ ή ισοασκορβικό οξύ ή D-Αραβοασκορβικό οξύ</b>
<b>Προέλευση</b>	Παράγεται και από τη φύση αλλά παρασκευάζεται και συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Αντιοξειδωτική ουσία.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις από την κατανάλωση του, όταν αυτή δεν υπερβαίνει τα επιτρεπτά όρια.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ημιδιατηρημένα και διατηρημένα ιχθυοσκευάσματα και προϊόντα κρέατος. Κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα ψάρια με κοκκινωπό δέρμα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E316</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ερυθρορβικό νάτριο ή ισοσκορβικό νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Οργανικό άλας.
<b>Χρήση</b>	Αντιοξειδωτική ουσία.
<b>Επιπτώσεις</b>	Μπορεί να εμφανιστούν εξανθήματα σε αλλεργικά άτομα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ημιδιατηρημένα και διατηρημένα ιχθυοσκευάσματα και προϊόντα κρέατος. Κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα ψάρια με κοκκινωπό δέρμα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E319</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Τριτο-βουτυλο-υδροκινόνη (ΤΒΗQ)</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Αντιοξειδωτικό για λίπη και έλαια που χρησιμοποιείται είτε μόνο του, είτε μαζί με ΒΗΑ, ΒΗΤ, ή με έναν εστέρα του Γαλλικού οξέος (E310-E312) και μια συνεργό ουσία, π.χ. κιτρικό οξύ (E330) ή φωσφορικό οξύ (E380).
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις από την κατανάλωσή του, όταν αυτή δεν υπερβαίνει τα επιτρεπτά όρια.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Λίπη και έλαια για τηγάνισμα, λαρδί, ιχθυέλαιο, μείγματα για παρασκευή γλυκισμάτων, αφυδατωμένες σούπες και ζωμοί, σάλτσες, αφυδατωμένες πατάτες, τσίχλες, συμπληρώματα διατροφής κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E320</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Βουτυλική υδροξυανισόλη (ΒΗΑ)</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Αντιοξειδωτικό για λίπη και έλαια που χρησιμοποιείται είτε μόνο του, είτε μαζί με ΒΗΤ, ή με έναν εστέρα του γαλλικού οξέος (Ε310-Ε312) και μια συνεργό ουσία, π.χ. κιτρικό οξύ (Ε330) ή φωσφορικό οξύ (Ε380). Αντέχει σε ψηλή θερμοκρασία γι' αυτό είναι αποτελεσματικό σε τρόφιμα που προορίζονται να ψηθούν.
<b>Επιπτώσεις</b>	Μερικοί άνθρωποι είναι αλλεργικοί στο ΒΗΑ και εμφανίζουν εξανθήματα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Λίπη και έλαια για τηγάνισμα, λαρδί, ιχθυέλαιο, μείγματα για παρασκευή γλυκισμάτων, αφυδατωμένες σούπες και ζωμοί, σάλτσες, αφυδατωμένες πατάτες, τσίχλες, διαιτητικά συμπληρώματα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E321</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Βουτυλική υδροξυτολουόλη (ΒΗΤ)</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Αντιοξειδωτικό για λίπη και έλαια, που χρησιμοποιείται είτε μόνο του είτε με εστέρες του γαλλικού οξέος (Ε310-Ε312) και μια συνεργό ουσία, π.χ. κιτρικό οξύ (Ε330) ή φωσφορικό οξύ. Το ΒΗΤ είναι πιο φθινό από το ΒΗΑ (Ε320) αλλά η χρήση του στα λίπη είναι περιορισμένη επειδή δεν είναι σταθερό σε ψηλές θερμοκρασίες.
<b>Επιπτώσεις</b>	Μερικοί άνθρωποι είναι αλλεργικοί στο ΒΗΤ και εμφανίζουν εξανθήματα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Λίπη και έλαια για τηγάνισμα, λαρδί, ιχθυέλαιο, μείγματα για παρασκευή γλυκισμάτων, αφυδατωμένες σούπες και ζωμοί, σάλτσες, αφυδατωμένες πατάτες, τσίχλες, διαιτητικά συμπληρώματα κ.ά.



## **Δ. Γλυκαντικά**



<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E420(i), E420(ii)</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>E420(i) Σορβιτόλη E420(ii) Σιρόπι σορβιτόλης</b>
<b>Προέλευση</b>	Απαντά σε φρούτα των δέντρων που ανήκουν στην οικογένεια «Rosaceae» και κυρίως στα κεράσια, αχλάδια, μήλα και δαμάσκηνα. Είναι μια πολυόλη η οποία για εμπορική χρήση παρασκευάζεται από τη γλυκόζη με χημική διαδικασία. Το σιρόπι της σορβιτόλης είναι ένα υδατικό διάλυμα της σορβιτόλης και υδρογονομένων ολιγοσακχαριτών.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως υποκατάστατο της γλυκόζης ή της ζάχαρης. Έχει την ίδια περίπου θερμιδική αξία με την κοινή ζάχαρη. Όταν προστίθεται σε σιρόπια που περιέχουν σακχαρόζη ελαττώνει την τάση τους να κρυσταλλώνονται. Καλύπτει την πικρή επίγευση (after-taste) της σακχαρίνης στα ποτά. Η σορβιτόλη απορροφάται αργά από το έντερο και μετατρέπεται σε σάκχαρο στο αίμα. Αποτελεί πολύτιμη πηγή σακχάρου για τους διαβητικούς και επιπλέον ελαττώνει την εμφάνιση τερηδόνας. Χρησιμοποιείται, επίσης, ως υγροσκοπική ουσία και σταθεροποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Μεγάλες ποσότητες μπορεί να προκαλέσουν φούσκωμα ή να δράσουν ως καθαρτικό.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Παγωτά, είδη ζαχαροπλαστικής, κομπόστες και μαρμελάδες με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E421</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μαννιτόλη</b>
<b>Προέλευση</b>	Απαντά φυσικά στον κορμό των κωνοφόρων δέντρων και είναι κρυσταλλική, άοσμη, λευκή σκόνη με γλυκιά γεύση. Το βιβλικό μάννα που έτρεφε τους Ισραηλίτες πιθανόν να ήταν προϊόν μιας λειχήνης της <i>Lecanora esculenta</i> που χρησιμοποιείται από τους Άραβες για παρασκευή ψωμιού.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως γλυκαντικό σε προϊόντα χωρίς ζάχαρη. Η θερμιδική αξία των τροφίμων που παρασκευάζονται με μαννιτόλη είναι μειωμένη σε σχέση με αυτά που παρασκευάζονται με ζάχαρη, επιπλέον ελαττώνει την εμφάνιση τερηδόνας. Χρησιμοποιείται ως αντισβολωτικό και αντικολλητικό και ως υγροσκοπική ουσία.
<b>Επιπτώσεις</b>	Υπάρχει πιθανότητα αν καταναλωθεί σε πολύ μεγάλες ποσότητες να προκαλέσει ναυτία, τάση για εμετό και διάρροια.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Προϊόντα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα όπως επιδόρπια με βάση φρούτα και λαχανικά, μαρμελάδες, παγωτά, κομπόστες, ζελέ και κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E950</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ακεσουλφαμικό κάλιο ή Ακεσουλφάμη -Κ</b>
<b>Προέλευση</b>	Είναι συνθετική γλυκαντική ουσία (άοσμη, λευκή, κρυσταλλική σκόνη) και ανήκει στα έντονα γλυκαντικά.
<b>Χρήση</b>	Είναι περίπου 130-200 φορές γλυκύτερο από τη ζάχαρη. Έχει καθαρή γλυκιά γεύση και δεν αφήνει επίγευση (after taste) στα επίπεδα που μπαίνει στα τρόφιμα. Επειδή είναι σχετικά σταθερή ουσία και αντέχει τη θερμική επεξεργασία σε ψηλές θερμοκρασίες, μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Θεωρείται κατάλληλη ουσία για διαβητικούς.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί δυσμενείς επιδράσεις στον ανθρώπινο οργανισμό προερχόμενες από αυτή τη γλυκαντική ουσία. Αποβάλλεται από τον ανθρώπινο οργανισμό χωρίς να υποστεί μεταβολισμό.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Προϊόντα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα όπως αναψυκτικά, ποτά με βάση το νερό, γλυκίσματα, παγωτά, τσίχλες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E951</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ασπαρτάμη</b>
<b>Προέλευση</b>	Είναι συνθετική γλυκαντική ουσία (λευκή, άοσμη, κρυσταλλική σκόνη) και ανήκει στα έντονα γλυκαντικά.
<b>Χρήση</b>	Είναι περίπου 200 φορές γλυκύτερη από τη ζάχαρη. Δεν έχει την πικρή επίγευση (after taste) που αφήνει η σακχαρίνη και μπορεί να συνδυαστεί με άλλα τεχνητά γλυκαντικά δίνοντας ικανοποιητικό αποτέλεσμα. Σε ψηλές θερμοκρασίες δεν είναι σταθερή.
<b>Επιπτώσεις</b>	Ορισμένοι άνθρωποι είναι ευαίσθητοι στην ασπαρτάμη και παρουσιάζουν ημικρανίες, αλλαγή στη διάθεση του ατόμου (επίδραση στο κεντρικό νευρικό σύστημα), ναυτία διάρροια, γαστρεντερικές και γυναικολογικές διαταραχές (π.χ. διαταραχές στην εμμηνόρροια). Όλες οι περιπτώσεις που αναφέρθηκαν ήταν ήπιας μορφής και δεν παρουσίασαν σοβαρούς κινδύνους για την υγεία. Τα προϊόντα που περιέχουν Ασπαρτάμη φέρουν προειδοποιητική ετικέτα για τους φαινυλκετονουρικούς, οι οποίοι πρέπει να ελέγχουν την πρόσληψη φαινυλαλανίνης (προϊόν μεταβολισμού της ασπαρτάμης στον οργανισμό) διά μέσου των τροφών.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Προϊόντα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα όπως τσίχλες, είδη ζαχαροπλαστικής, επιδόρπια με βάση φρούτα, αναψυκτικά, παγωτά κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E952</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Κυκλαμικό οξύ, άλατα με νάτριο και ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Ανήκουν στα έντονα γλυκαντικά και είναι περίπου 30-50 φορές γλυκύτερα από τη ζάχαρη. Όταν χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με τη σακχαρίνη βοηθούν στην καταστολή της πικρής επίγευσης (after taste) που αφήνει.
<b>Επιπτώσεις</b>	Σήμερα, θεωρούνται ασφαλή για την υγεία στις ποσότητες που περιέχονται στα τρόφιμα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Προϊόντα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, όπως μη αλκοολούχα ποτά (αναψυκτικά, χυμούς φρούτων κ.λπ.) επιδόρπια, προϊόντα ζαχαροπλαστικής, παγωτά κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E953</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ισομάλτ</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική γλυκαντική ουσία (άοσμη, λευκή κρυσταλλική σκόνη).
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως γλυκαντικό διότι είναι 50% πιο γλυκιά από τη ζάχαρη και επιπλέον αντίθετα από την ξυλιτόλη και τη σορβιτόλη δεν προκαλεί πάγωμα στο στόμα. Εκτός από τη γλυκιά γεύση έχει την ιδιότητα να ελαττώνει την αμαύρωση σε μαγειρευμένα φαγητά και δεν αποσυντίθεται από την πλειοψηφία των ζυμομυκητών που υπάρχουν στις τροφές.
<b>Επιπτώσεις</b>	Θεωρείται ασφαλής στην ποσότητα που περιέχεται στα τρόφιμα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Προϊόντα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα όπως μαρμελάδες, ζελέδες, παγωτά, είδη ζαχαροπλαστικής σε συμπληρώματα διατροφής κ .ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E954</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Σακχαρίνη και τα μετά νατρίου, καλίου άλατα αυτής</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετικά γλυκαντικά.
<b>Χρήση</b>	Η σακχαρίνη και τα άλατα της είναι περίπου 300-500 φορές γλυκύτερα από τη ζάχαρη. Είναι σταθερά σε ένα μεγάλο εύρος θερμοκρασιών και συνθηκών. Το αρνητικό στοιχείο στη χρήση τους είναι η πικρή επίγευση (after taste) και γι' αυτό χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με άλλα γλυκαντικά. Η χρήση τους είναι περιορισμένη.
<b>Επιπτώσεις</b>	Μετά από πολλές μελέτες με ανά καιρούς αντιφατικά αποτελέσματα, σήμερα θεωρούνται ασφαλή στις ποσότητες που περιέχονται στα τρόφιμα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Προϊόντα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα όπως αναψυκτικά, χυμοί φρούτων, ποτά με βάση το γάλα και τα παράγωγά του, καραμέλες, επιδόρπια, προϊόντα ζαχαροπλαστικής κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E955</b>
<b>Ονομασία</b>	<b>Σουκραλόζη</b>
<b>Προέλευση</b>	Έντονο γλυκαντικό που παρασκευάζεται συνθετικά από τη σακχαρόζη.
<b>Χρήση</b>	Είναι 600 φορές πιο γλυκιά από την κοινή ζάχαρη και χρησιμοποιείται ως γλυκαντικό στα τρόφιμα μόνη της ή σε συνδυασμό με άλλα γλυκαντικά.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Προϊόντα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα όπως αρωματικά ποτά με βάση το νερό, είδη ζαχαροπλαστικής κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E957</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Θαυματίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Φυσική γλυκαντική ουσία (άοσμη σκόνη με κρεμ χρώμα) που παραλαμβάνεται με εκχύλιση των καρπών ενός φυτού που αναπτύσσεται στη Δυτική Αφρική και ονομάζεται <i>Thaumatococcus</i> .
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως γλυκαντικό και θεωρείται μέχρι στιγμής η γλυκύτερη από τις επιτρεπόμενες ουσίες σε χρήση (2.000-3.000 φορές γλυκύτερη από τη ζάχαρη). Εκτός από τη γλυκύτητα που δίνει στο τρόφιμο, αυξάνει το άρωμα και τη γεύση άλλων συστατικών του τροφίμου.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Προϊόντα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα όπως γλυκίσματα, τσίχλες, παγωτά κ.ά.



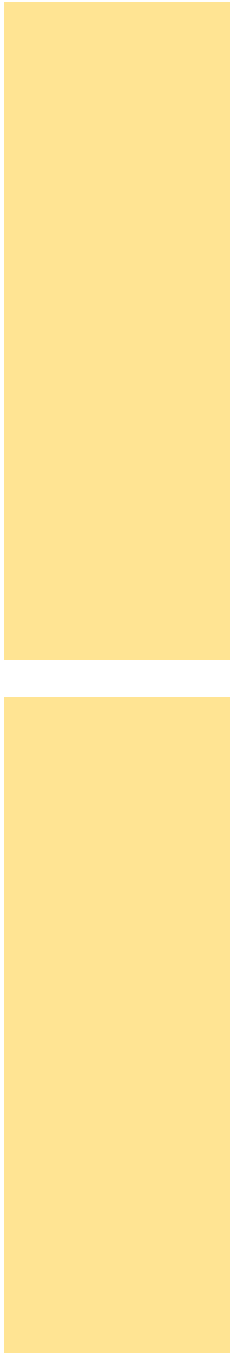
<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E959</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Νεοεσπεριδίνη DC</b>
<b>Προέλευση</b>	Γλυκαντικό (λευκή, άοσμη, κρυσταλλική σκόνη) που παρασκευάζεται από την ουσία νεοεσπεριδίνη, που βρίσκεται στο φλοιό των πορτοκαλιών ποικιλίας Seville και των νερατζιών, και έχει πικρή γεύση. Με ειδική επεξεργασία, μετατρέπεται σε ουσία με γλυκιά γεύση.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως γλυκαντικό σε διαλύματα συγκεντρώσεων 400-600 φορές γλυκύτερα από τη ζάχαρη.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Προϊόντα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, όπως αναψυκτικά, ποτά με βάση χυμούς φρούτων, ποτά με βάση το γάλα και τα παράγωγά του, επιδόρπια, προϊόντα ζαχαροπλαστικής κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E962</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Άλας ασπαρτάμης – ακεσουλφάμης</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική γλυκαντική ουσία (άοσμη, λευκή, κρυσταλλική σκόνη), ένωση ασπαρτάμης και ακεσουλφαμικού καλίου.
<b>Χρήση</b>	Είναι περίπου 350 φορές γλυκύτερο από τη ζάχαρη και χρησιμοποιείται ως γλυκαντικό στα τρόφιμα. Το προϊόν είναι πιο σταθερό από την ασπαρτάμη.
<b>Επιπτώσεις</b>	Στον ανθρώπινο οργανισμό διασπάται σε ασπαρτάμη (E951) και ακεσουλφαμικό κάλιο (E950). Βλέπε αναφορά για τυχόν επιπτώσεις των E950 και E951 στις σχετικές σελίδες.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Προϊόντα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα όπως αρωματισμένα ποτά με βάση το νερό, είδη ζαχαροπλαστικής, τίχλες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E965(i), E965(ii)</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>E965(i) Μαλιτόλη E965(ii) Σιρόπι μαλιτόλης</b>
<b>Προέλευση</b>	Ογκώδες γλυκαντικό (πολυόλη) με ευχάριστη γλυκιά γεύση παρόμοια με εκείνη της σακχαρόζης. Παρασκευάζεται με υδρογόνωση της μαλτόζης.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως γλυκαντικό στα τρόφιμα, ιδιαίτερα σε εκείνα που προορίζονται για διαβητικούς.
<b>Επιπτώσεις</b>	Κατανάλωση μεγάλων ποσοτήτων μπορεί να προκαλέσει φούσκωμα ή μπορεί να δράσει ως καθαρτικό.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Προϊόντα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα όπως παγωτά, είδη ζαχαροπλαστικής, τσίχλες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E966</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Λακτιπόλη</b>
<b>Προέλευση</b>	Γλυκαντική ουσία που προέρχεται από το γαλακτοσάκχαρο (λακτόζη). Είναι παραπροϊόν της παρασκευής τυριού και καζεΐνης.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως γλυκαντικό σε δίαιτες διαβητικών επειδή δεν μεταβολίζεται στον οργανισμό και κατά συνέπεια η κατανάλωση της δεν οδηγεί σε αύξηση του σακχάρου ή του ποσοστού της ινσουλίνης που περιέχονται στο αίμα. Η ενεργειακή της απόδοση είναι περίπου η μισή εκείνης της κοινής ζάχαρης.
<b>Επιπτώσεις</b>	Σε μεμονωμένες περιπτώσεις μεγάλη κατανάλωση μπορεί να προκαλέσει διάρροια.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Προϊόντα με μειωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, όπως επιδόρπια με βάση τα φρούτα, κομπόστα, ζελέδες, παγωτά, τσίχλες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E967</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ξυλιτόλη</b>
<b>Προέλευση</b>	Φυσική γλυκαντική ουσία, απαντάται σε διάφορα τρόφιμα όπως: μούρα, μαρούλια κ.ά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως γλυκαντικό στα τρόφιμα, είναι τόσο γλυκιά όσο περίπου η ζάχαρη. Προκαλεί ένα σημαντικό πάγωμα στο στόμα. Επιπλέον, ελαττώνει την αμαύρωση στα μαγειρευμένα φαγητά και είναι σταθερή σε διάλυμα και θερμοκρασίες μέχρι 13°C. Προκαλεί σε μικρότερο βαθμό τερηδόνα σε σύγκριση με τη ζάχαρη.
<b>Επιπτώσεις</b>	Κατανάλωση μεγάλων ποσοτήτων Ξυλιτόλης μπορεί να προκαλεί φούσκωμα ή διάρροια.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Προϊόντα με μεμονωμένες θερμίδες ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, όπως επιδόρπια με βάση τα φρούτα, κομπόστα, ζελέδες, παγωτά, τσίχλες κ.ά.



**Ε. Γαλακτοματοποιητές -  
Σταθεροποιητές -  
Πηκτωματογόνα  
και άλλα επιτρεπόμενα  
πρόσθετα**

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E170</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ανθρακικό ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Προέρχεται από φυσικό ορυκτό που λαμβάνεται από τον ασβεστόλιθο.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως ως ποικίλη ουσία.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σοκολάτα και προϊόντα σοκολάτας, σταφυλοχυμός, τυρί που έχει υποστεί ωρίμανση, χυμοί και νέκταρ ανανά κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E260</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Οξικό οξύ</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως μέσο οξίνισης και αντιβακτηριδιακό ακόμα και σε συγκεντρώσεις 5%. Για την ιδιότητα του αυτή χρησιμοποιείται στην αρτοποιία.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά, γαλλικό ψωμί, σιταρένιο ψωμί κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E261</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Οξικό κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά από το οξικό οξύ (E260).
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως ως ρυθμιστής οξύτητας.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά, γαλλικό ψωμί, ψωμί παρασκευασμένο μόνο με τα εξής συστατικά: αλεύρι από σιτάρι, νερό, ζύμη ή μαγιά, αλάτι κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E262</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Άλατα του οξικού οξέος με νάτριο</b> <b>E262(i) Οξικό νάτριο</b> <b>E262(ii) Όξινο οξικό νάτριο (διοξικό νάτριο)</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά από το οξικό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως ρυθμιστές οξύτητας και σταθεροποιητές.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά, γαλλικό ψωμί, ψωμί παρασκευασμένο μόνο με τα εξής συστατικά: αλεύρι από σιτάρι, νερό, ζύμη ή μαγιά, αλάτι κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E263</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Οξικό ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά από το οξικό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Ρυθμιστής οξύτητας και σταθεροποιητής και μέσο παρεμπόδισης της ανάπτυξης μικροβίων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά, γαλλικό ψωμί, ψωμί παρασκευασμένο μόνο με τα εξής συστατικά: αλεύρι από σιτάρι, νερό, ζύμη ή μαγιά, αλάτι κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E270</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Γαλακτικό οξύ</b>
<b>Προέλευση</b>	Βρίσκεται στο ξηνισμένο γάλα ως αποτέλεσμα της δράσης βακτηριδίων και σε φρούτα και λαχανικά. Παράγεται και βιομηχανικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως συντηρητικό (αντιβακτηριδιακές ιδιότητες), ως μέσο οξίνισης και αρωματισμού και έχει τη δυνατότητα να αυξάνει την αντιοξειδωτική δράση άλλων ουσιών.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για τους ενήλικες. Σε βρέφη και πολύ μικρά παιδιά μπορεί να παρουσιαστεί πρόβλημα λόγω μη ανοχής της λακτόζης.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Νέκταρ, μαρμελάδες και ζελέδες, κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά, νωπά ζυμαρικά, μπίρα, τυρί Mozzarella, ορισμένα είδη ψωμιού κ.ά.



<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E290</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Διοξείδιο του άνθρακα</b>
<b>Προέλευση</b>	Υπάρχει στην ατμόσφαιρα ως φυσικό αέριο. Επίσης παράγεται εργαστηριακά με διάφορους τρόπους προκειμένου να χρησιμοποιηθεί στα τρόφιμα.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως συντηρητικό, και ως αέριο συσκευασίας.
<b>Επιπτώσεις</b>	Σε μερικές περιπτώσεις αυξάνει την έκκριση των γαστρικών υγρών με αποτέλεσμα να απορροφούνται γρηγορότερα τα όποια υγρά έχουν καταναλωθεί. Όταν στα υγρά περιέχεται αλκοόλη, τότε η επίδραση της είναι γρηγορότερη.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αναψυκτικά, ανθρακούχο νερό κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E296</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μηλικό οξύ</b>
<b>Προέλευση</b>	Ουσία που βρίσκεται σε ορισμένα φρούτα και λαχανικά και ιδιαίτερα στα πράσινα μήλα. Παρασκευάζεται και συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως μέσο οξίνισης και αρωματισμού.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις στις ποσότητες που χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά, χυμός ανανά, μαρμελάδες και ζελέδες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E297</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Φουμαρικό οξύ</b>
<b>Προέλευση</b>	Βρίσκεται σε πολλά φυτά και παρασκευάζεται και βιομηχανικά.
<b>Χρήση</b>	Μέσο οξίνισης, αρωματισμού, αντιοξειδωτικό και διογκωτικό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ζαχαρώδη προϊόντα, επιδόρπια με μορφή ζελέ ή αρωματισμένα με φρούτα, στιγμιαίες σκόνες για ποτά, τσίχλες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E322</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Λεκιθίνες</b>
<b>Προέλευση</b>	Οι λεκιθίνες είναι μείγματα που παραλαμβάνονται με φυσικές μεθόδους από ζωικά ή φυτικά τρόφιμα.
<b>Χρήση</b>	Γαλακτωματοποιητές και σταθεροποιητές.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σοκολάτα και προϊόντα σοκολάτας, σταρένιο ψωμί, ωπά ζυμαρικά, σκόνη γάλακτος κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E325</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Γαλακτικό νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά από το γαλακτικό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται στα τρόφιμα ως ρυθμιστής της οξύτητας.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για τους ενήλικες. Σε βρέφη και σε πολύ μικρά παιδιά μπορεί να παρουσιαστεί πρόβλημα λόγω μη ανοχής της λακτόζης.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά, γαλλικό ψωμί κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E326</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Γαλακτικό κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά από το γαλακτικό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται στα τρόφιμα ως σταθεροποιητής και ρυθμιστής της οξύτητας. Έχει επίσης συνεργιστική δράση με άλλες ουσίες αυξάνοντας τις αντιοξειδωτικές τους ιδιότητες.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για τους ενήλικες. Σε βρέφη και πολύ μικρά παιδιά μπορεί να παρουσιασθεί πρόβλημα λόγω μη ανοχής της λακτόζης.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά, γαλλικό ψωμί κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E327</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Γαλακτικό ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά από το γαλακτικό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται στα τρόφιμα ως σταθεροποιητής και ρυθμιστής της οξύτητας. Έχει επίσης συνεργιστική δράση με άλλες ουσίες αυξάνοντας τις αντιοξειδωτικές τους ιδιότητες.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για τους ενήλικες. Σε βρέφη και πολύ μικρά παιδιά μπορεί να παρουσιαστεί πρόβλημα λόγω μη ανοχής της λακτόζης.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, ζελέδες, κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά, γαλλικό ψωμί κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E330</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Κιτρικό οξύ</b>
<b>Προέλευση</b>	Περιέχεται σε ψηλές συγκεντρώσεις στο χυμό του λεμονιού και άλλων εσπεριδοειδών καθώς και σε διάφορα ώριμα φρούτα. Βιομηχανικά παράγεται από τη ζύμωση της μελάσσας.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Δρα συνεργιστικά με τα αντιοξειδωτικά και προάγει τις αντιοξειδωτικές τους ιδιότητες. Αποτρέπει τον αποχρωματισμό των φρούτων και διατηρεί τη βιταμίνη C. Ρυθμίζει την οξύτητα σε διάφορα τρόφιμα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Αν χορηγηθεί σε πολύ μεγάλες ποσότητες μπορεί να προκαλέσει διάβρωση της επιφάνειας των δοντιών.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σοκολάτα και προϊόντα σοκολάτας, νέκταρ, μαρμελάδες, ζελέδες, κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά, μπίρα, νωπά ζυμαρικά, προσυσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά, τυρί Mozzarella, μπίρα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E331</b>
<b>Όνομασία</b>	Άλατα του κιτρικού οξέος με νάτριο E331(i) – Δισόξινο κιτρικό νάτριο E331(ii) – Όξινο κιτρικό νάτριο E331(iii) – Κιτρικό νάτριο
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά από το κιτρικό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται κυρίως ως ρυθμιστές οξύτητας στα τρόφιμα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, ζελέδες, κομπόστα φρούτων, αφυδατωμένο γάλα, κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E332</b>
<b>Όνομασία</b>	Άλατα του κιτρικού οξέος με κάλιο E332(i) Δισόξινο κιτρικό κάλιο E332(ii) Κιτρικό κάλιο
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά από το κιτρικό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως ρυθμιστές οξύτητας και γαλακτωματοποιητές στα τρόφιμα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Κομπόστα φρούτων, σκόνη γάλακτος, κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά, μη γαλακτωματοποιημένα έλαια και λίπη ζωικής ή φυτικής προέλευσης, προσυσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E333</b>
<b>Όνομασία</b>	Άλατα του κιτρικού οξέος με ασβέστιο E333(i) – Δισόξινο κιτρικό ασβέστιο E333(ii) – Όξινο κιτρικό ασβέστιο E333(iii) – Κιτρικό ασβέστιο
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά από το κιτρικό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως ρυθμιστές οξύτητας και γαλακτωματοποιητές στα τρόφιμα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, ζελέδες, μη γαλακτωματοποιημένα λίπη και έλαια ζωικής και φυτικής προέλευσης, κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά, μη επεξεργασμένα ψάρια κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E334</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Τρυγικό οξύ L (+) -</b>
<b>Προέλευση</b>	Είναι ένα από τα πιο διαδεδομένα οξέα των φρούτων και το βρίσκουμε κυρίως στα σταφύλια όπου υπάρχει είτε ως ελεύθερο οξύ είτε υπό μορφή αλάτων καλίου, ασβεστίου ή μαγνησίου. Βιομηχανικά το τρυγικό οξύ παράγεται ως παραπροϊόν της οινοβιομηχανίας.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως ως ρυθμιστής οξύτητας. Παρουσιάζει και αντιοξειδωτική δράση.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, σοκολάτα, προϊόντα σοκολάτας, κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E335</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Άλατα του τρυγικού οξέος με νάτριο</b> <b>E335(i) – Όξινο τρυγικό νάτριο</b> <b>E335(ii) – Τρυγικό νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά από το τρυγικό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται κυρίως ως ρυθμιστές οξύτητας ή διαλυτικά για χρωστικές που μπαίνουν στα τρόφιμα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, ζελέδες, κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E336</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Άλατα του τρυγικού οξέος με κάλιο</b> <b>E336(i) – Όξινο τρυγικό κάλιο</b> <b>E336(ii) – Τρυγικό κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Δημιουργούνται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης των σταφυλιών ή παράγονται βιομηχανικά ως παραπροϊόν της οινοποίησης.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως ρυθμιστές οξύτητας, γαλακτωματοποιητές, διογκωτικά μέσα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σταφυλοχυμός, κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά κ.ά.



<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E337</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Τρυγικό καλιονάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται από το τρυγικό οξύ (E334).
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως ρυθμιστής της οξύτητας, δρα όμως και ως γαλακτωματοποιητής και σταθεροποιητής. Έχει επίσης τη δυνατότητα να αυξάνει την αντιοξειδωτική δράση άλλων ουσιών (συνεργιστική δράση).
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E338</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ορθοφωσφορικό οξύ (Φωσφορικό οξύ)</b>
<b>Προέλευση</b>	Παράγεται από φωσφορικά μεταλλεύματα.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται για τον αρωματισμό μη αλκοολούχων ποτών και για να δημιουργεί όξινη γεύση.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για την ποσότητα που περιέχεται στα τρόφιμα.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Μη αλκοολούχα αρωματικά ποτά, ζαχαρωμένα φρούτα, παρασκευάσματα φρούτων, γάλα αποστειρωμένο και UHT.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E339</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Φωσφορικά άλατα νατρίου</b> <b>(i) Δισόξινο φωσφορικό νάτριο</b> <b>(ii) Ήξινο φωσφορικό νάτριο</b> <b>(iii) Φωσφορικό νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται από το φωσφορικό οξύ (E338).
<b>Χρήση</b>	Βελτιώνουν την υφή των τροφίμων, δρουν συνεργιστικά με τα αντιοξειδωτικά, χρησιμοποιούνται ως ρυθμιστές της οξύτητας, ως θρεπτικές ουσίες, ως σταθεροποιητές και ως αντισβλωτικά.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για τις ποσότητες που περιέχονται στα τρόφιμα.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Μερικώς αφυδατωμένο γάλα, σκόνη γάλακτος, κτυπημένη κρέμα γάλακτος, τεχνητή κρέμα από φυτικά λίπη, ανωρίμαστο τυρί (εκτός από το <i>Mozzarella</i> ).

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E340</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Φωσφορικά άλατα καλίου</b> <b>(i) Δισόξινο φωσφορικό κάλιο</b> <b>(ii) Ήξινο φωσφορικό κάλιο</b> <b>(iii) Φωσφορικό κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται από το φωσφορικό οξύ (E338).
<b>Χρήση</b>	Ρυθμιστές οξύτητας, γαλακτωματοποιητές, αυξάνουν την αντιοξειδωτική δράση άλλων ουσιών (συνεργιστική δράση).
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για τις ποσότητες που περιέχονται στα τρόφιμα.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Ανακατεργασμένο τυρί και απομμιήσεις ανακατεργασμένου τυριού, προϊόντα κρέατος, ποτά για αθλητές και μη φυσικά επιτραπέζια νερά, διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής, αλάτι και τα υποκατάστατα του, ποτά με βάση φυτικές πρωτεΐνες.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E341</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Φωσφορικά άλατα ασβεστίου</b> <b>(i) Δισόξινο φωσφορικό ασβέστιο</b> <b>(ii) Όξινο φωσφορικό ασβέστιο</b> <b>(iii) Φωσφορικό ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται από το φωσφορικό οξύ (E338).
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως ρυθμιστές της οξύτητας, γαλακτωματοποιητές και σταθεροποιητές. Αυξάνουν την αντιοξειδωτική δράση άλλων ουσιών (συνεργιστική δράση) και βελτιώνουν την υφή των τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για τις ποσότητες που περιέχονται στα τρόφιμα.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Λευκαντικά ροφημάτων, παγωτά, επιδόρπια, μείγματα υπό μορφή ξηρής σκόνης για την παρασκευή επιδορπίων.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E343</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Φωσφορικά άλατα μαγνησίου</b> <b>(i) Δισόξινο φωσφορικό μαγνήσιο</b> <b>(ii) Όξινο φωσφορικό μαγνήσιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται από το φωσφορικό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται κυρίως ως ρυθμιστές οξύτητας και διογκωτικές ουσίες ( <i>leavening agent</i> ).
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Εκλεκτά αρτοποιήματα, αλεύρι, αυτοδιογκούμενο αλεύρι, αυγό σε υγρή μορφή, “ <i>soda bread</i> ”.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E350</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Άλατα του μηλικού οξέος με νάτριο</b> <b>(i) Μηλικό νάτριο</b> <b>(ii) Όξινο μηλικό νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται από το μηλικό οξύ (E296).
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως ρυθμιστές οξύτητας.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για τις ποσότητες που περιέχονται στα τρόφιμα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, ζελέδες, παρασκευάσματα φρούτων κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E351</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μηλικό κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται από το μηλικό οξύ (E296).
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Χρησιμοποιείται ως ρυθμιστής οξύτητας.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E352</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Άλατα του μηλικού οξέος με ασβέστιο</b> <b>(i) Μηλικό ασβέστιο</b> <b>(ii) Όξινο μηλικό ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται από το μηλικό οξύ (E296).
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως ρυθμιστές οξύτητας και σταθεροποιητές.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E353</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μετατρυγικό οξύ</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται από το τρυγικό οξύ (E 334).
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται στις βιομηχανίες κρασιού για την καταβύθιση του πλεονάζοντος ασβεστίου.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Κρασιά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E354</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Τρυγικό ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Είναι το κατακάθι που προέρχεται από τη ζύμωση του μούστου σε κρασί, μπορεί όμως να παρασκευαστεί και συνθετικά.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μπισκότα και φρυγανιές.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E355</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Αδιπικό οξύ</b>
<b>Προέλευση</b>	Είναι οργανικό οξύ το οποίο βρίσκεται σε πολλά ζώντα κύτταρα ιδιαίτερα δε στο χυμό των παντζαριών, αλλά παρασκευάζεται και συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως μέσο οξίνισης, ρυθμιστής οξύτητας, μέσο εξουδετέρωσης και μέσο αρωματισμού ποτών.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Επιδόρπια σε μορφή ζελέ, επιδόρπια με άρωμα φρούτου, σκόνες για οικιακή παρασκευή ποτών, μείγματα επιδορπίων σε μορφή ξηράς σκόνης, υλικά γέμισης και τελικές επικαλύψεις για εκλεκτά αρτοσκευάσματα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E356</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Αδιπικό νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική ή φυσική πρόσθετη ουσία.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Επιδόρπια σε μορφή ζελέ, επιδόρπια με άρωμα φρούτου, σκόνες για οικιακή παρασκευή ποτών, μείγματα επιδορπίων σε μορφή ξηράς σκόνης, υλικά γέμισης και τελικές επικαλύψεις για εκλεκτά αρτοσκευάσματα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E357</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Αδιπικό κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Συνθετική ή φυσική πρόσθετη ουσία.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Επιδόρπια σε μορφή ζελέ, επιδόρπια με άρωμα φρούτου, σκόνες για οικιακή παρασκευή ποτών, μείγματα επιδορπίων σε μορφή ξηράς σκόνης, υλικά γέμισης και τελικές επικαλύψεις για εκλεκτά αρτοσκευάσματα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E363</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ηλεκτρικό οξύ</b>
<b>Προέλευση</b>	Βρίσκεται σε απολιθώματα, μύκητες και λειχήνες. Παρασκευάζεται συνθετικά από το οξικό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως μέσο οξίνισης, ως ρυθμιστής οξύτητας και μέσο εξουδετέρωσης.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Επιδόρπια, σούπες και ζωμοί, σκόνες για οικιακή παρασκευή ποτών.



<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E380</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Κιτρικό αμμώνιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται από το κιτρικό οξύ (E330).
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως ρυθμιστής οξύτητας και γαλακτωματοποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Δε χρησιμοποιείται πολύ.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E385</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Αιθυλενοδιαμινοτετραοξικό ασβεστιονάτριο (άλας του EDTA με ασβεστιονάτριο)</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Δεσμεύει διάφορα ιόντα μετάλλων που υπάρχουν στα παρασκευαζόμενα τρόφιμα λόγω της επαφής τους με τα διάφορα σκεύη και μηχανήματα. Η δέσμευση αυτών των διαφόρων μεταλλικών ιόντων αποτρέπει την τάγγιση των τροφίμων καθώς και το θόλωμα ή αποχρωματισμό τους. Έχει επίσης αντιοξειδωτικές ιδιότητες.
<b>Επιπτώσεις</b>	Σε μεμονωμένες περιπτώσεις λήψη πολύ μεγάλων ποσοτήτων μπορεί να προκαλέσει δέσμευση διαφόρων ουσιαδών ιχνοστοιχείων π.χ. του σιδήρου, ψευδαργύρου και χαλκού παρεμποδίζοντας τη λειτουργία τους στον οργανισμό.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Γαλακτωματοποιημένες σάλτσες, όσπρια, λαχανικά, μανιτάρια και αγκινάρες σε κονσέρβες και δοχεία, καρκινοειδή, μαλάκια και ψάρια σε κονσέρβες και δοχεία, κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα καρκινοειδή, λίπη για άλειμμα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E400</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Αλγινικό οξύ</b>
<b>Προέλευση</b>	Εξάγεται με χημική επεξεργασία από θαλάσσια φυτά κυρίως από το Laminaria.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται στα τρόφιμα ως σταθεροποιητής, γαλακτωματοποιητής και πηκτωματογόνο.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί τοξικολογικά προβλήματα, αν όμως ληφθεί σε πολύ μεγάλες ποσότητες μπορεί να παρεμποδίσει την απορρόφηση διαφόρων θρεπτικών συστατικών και ιδιαίτερα ιχνοστοιχείων που λαμβάνουμε με τις τροφές.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, ζελέδες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E401</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Αλγινικό νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται από το αλγινικό οξύ (E400).
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται στα τρόφιμα ως γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής και πηκτωματογόνο.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, ζελέδες, παστεριωμένη κρέμα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E402</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Αλγινικό κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται από το αλγινικό οξύ (E400).
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται στα τρόφιμα ως γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής και πηκτωματογόνο.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, ζελέδες, παστεριωμένη κρέμα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E403</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Αλγινικό αμμώνιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται από το αλγινικό οξύ (E400).
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται στα τρόφιμα ως γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής και πηκτωματογόνο.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, ζελέδες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E404</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Αλγινικό ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται από το αλγινικό οξύ (E400).
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται στα τρόφιμα ως γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής και πηκτωματογόνο.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, ζελέδες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E405</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Αλγινική προπανοδιόλη 1,2</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται από το αλγινικό οξύ (E400).
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής και πηκτωματογόνο.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Παρασκευάσματα οπωροκηπευτικών, μπίρα, τσίχλες, σάλτσες, παγωτά με βάση το νερό, εκλεκτά αρτοσκευάσματα, σνακς με βάση σιτηρά και πατάτες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E406</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Άγαρ – Άγαρ</b>
<b>Προέλευση</b>	Παράγεται από θαλάσσια άλγη.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως ως μέσο αύξησης του ιξώδους διαφόρων τροφίμων, ως σταθεροποιητής και πηκτωματογόνο.
<b>Επιπτώσεις</b>	Το άγαρ-άγαρ δεν χωνεύεται από τον οργανισμό και μπορεί να προκαλέσει παροδικό φούσκωμα. Η ταυτόχρονη κατανάλωση του με τροφές πλούσιες σε φυτικές ίνες, μπορεί να παρεμποδίσει την απορρόφηση διαφόρων θρεπτικών ουσιών (π.χ. ιχνοστοιχείων) που δεν έχουν προλάβει να απορροφηθούν. Τα πιο πάνω είναι πολύ σπάνιο να συμβούν γιατί οι ποσότητες του άγαρ-άγαρ που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή τροφίμων είναι πολύ μικρές.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, ζελέδες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E407</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Καραγεννάνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παραλαμβάνεται με εκχύλιση με νερό από διάφορα θαλάσσια είδη φυκιών.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως σταθεροποιητής και ως πηκτωματογόνο για αύξηση του ιξώδους, και για να προσδίδει το επιθυμητό σχήμα και υφή σε τρόφιμα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για την υγεία για τις ποσότητες που καταναλώνονται μέσω των τροφών.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, ζελέδες, παστεριωμένη κρέμα, παιδικές τροφές κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E407α</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Τροποποιημένα φύκη Eucheuma</b>
<b>Προέλευση</b>	Τα τροποποιημένα φύκη Eucheuma λαμβάνονται από ειδική κατεργασία θαλασσίων φυκών των ειδών Eucheuma cottoni και Eucheuma spinosum της τάξης Rhodophyceate (ερυθροφύκη).
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως πηκτωματογόνο.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για την υγεία για τις ποσότητες που καταναλώνονται μέσω των τροφών.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E410</b>
<b>Ονομασία</b>	<b>Κόμμι χαρουπιών</b>
<b>Προέλευση</b>	Είναι το αλεσμένο ενδόσπερμα των σπερμάτων της χαρουπιάς.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως ως βελτιωτικό της υφής των τροφίμων αλλά και ως πηκτωματογόνο, σταθεροποιητής, γαλακτωματοποιητής, μέσο αύξησης του ιξώδους των τροφών.
<b>Επιπτώσεις</b>	Όταν ληφθεί μέσω της τροφής σε μεγάλες ποσότητες και ταυτόχρονα με άλλες άπεπτες φυτικές ίνες μπορεί να παρεμποδίσει την απορρόφηση από τον οργανισμό διαφόρων θρεπτικών ουσιών και κυρίως ιχνοστοιχείων.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, ζελέδες, κάστανα σε υγρό, τροφές για βρέφη και νήπια, παστεριωμένη κρέμα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E412</b>
<b>Ονομασία</b>	<b>Κόμμι γκούαρ</b>
<b>Προέλευση</b>	Είναι το αλεσμένο ενδόσπερμα των σπερμάτων του γκούαρ, κοινή ονομασία του φυτού <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> .
<b>Χρήση</b>	Γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής, βοηθητικό στο σχηματισμό αιωρημάτων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Υπερβολική κατανάλωση μπορεί να προκαλέσει φούσκωμα στο στομάχι. Όταν ληφθεί μέσω της τροφής σε μεγάλες ποσότητες και ταυτόχρονα με άλλες άπειπτες φυτικές ίνες μπορεί να παρεμποδίσει την απορρόφηση από τον οργανισμό διαφόρων θρεπτικών ουσιών και κυρίως ιχνοστοιχείων.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, ζελέδες, κάστανα σε υγρό, τροφές για βρέφη και νήπια κ.ά.



<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E413</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Τραγακάνθινο κόμμι</b>
<b>Προέλευση</b>	Εξάγεται από τον κορμό και τα κλαδιά του δέντρου <i>Astragalus gummifer</i> .
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως διαλύτης στη βιομηχανία παραγωγής τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Πιθανές δερματίτιδες και αλλεργίες αναφέρθηκαν μετά από επαφή του προσθέτου αυτού με το δέρμα. Σε μεγάλες ποσότητες πιθανόν να προκαλέσει διάρροιες ή φούσκωμα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E414</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Κόμμι ακακίας (Αραβικό κόμμι)</b>
<b>Προέλευση</b>	Εξάγεται από τον κορμό και τα κλαδιά του δέντρου <i>Acacia Senegal</i> στη Δυτική Αφρική.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως για γλασάρισμα προϊόντων ζαχαροπλαστικής. Η χρήση του στη ζυθοποιία βοηθά στην καταβύθιση των πρωτεϊνών και της τανίνης.
<b>Επιπτώσεις</b>	Είναι πιθανόν σε ορισμένα άτομα να προκαλέσει αλλεργικές αντιδράσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σοκολάτα και προϊόντα σοκολάτας, μπίρα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E415</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ξανθανικό κόμμι</b>
<b>Προέλευση</b>	Πολυσακχαρίνης ψηλού μοριακού βάρους, που παράγεται από τη ζύμωση υδατανθράκων (π.χ. του αραβόσιτου) και στη συνέχεια καθαρίζεται, ξηραίνεται και αλέθεται.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Χρησιμοποιείται ως πηκτωματογόνο, σταθεροποιητής και γαλακτωματοποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, ζελέδες, κάστανα σε υγρό, τροφές για βρέφη και νήπια κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E416</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Κόμμι καράγια</b>
<b>Προέλευση</b>	Εξάγεται από τον κορμό του δέντρου <i>Sterculia ureus</i> που απαντάται στην κεντρική Ινδία και Πακιστάν.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής και πηκτωματογόνο. Έχει την ικανότητα να απορροφά μεγάλες ποσότητες νερού και να αυξάνει τον όγκο του κατά εκατό φορές.
<b>Επιπτώσεις</b>	Σε μερικά άτομα μπορεί να προκαλέσει αλλεργίες.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Σνακς με βάση σιτηρά και πατάτες, επικαλύψεις για ξηρούς καρπούς, επιδόρπια, γαλακτωματοποιημένες σάλτσες, ηδύποτα με βάση αυγά, διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής, τσίχλες, υλικά γέμισης, επίστρωσης και τελικής επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E417</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Κόμμι τάρα</b>
<b>Προέλευση</b>	Είναι το αλεσμένο ενδόσπερμα των σπερμάτων φυσικών στελεχών του φυτού <i>Caesalpinia spinosa</i> (οικογένεια Leguminosae).
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως πηκτωματογόνο, σταθεροποιητής, γαλακτωματοποιητής.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, ζελέδες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E418</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Κόμμι τζελάν</b>
<b>Προέλευση</b>	Πολυσακχαρίτης που παρασκευάζεται με ζύμωση.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως πηκτωματογόνο.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, ζελέδες, παρασκευάσματα φρούτων κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E422</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Γλυκερίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά αλλά παράγεται και ως δευτερεύον προϊόν κατά την αλκοολική ζύμωση των σακχάρων.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως ως διαλύτης στη βιομηχανία τροφίμων. Υγροσκοπική ουσία, διατηρεί την υγρασία στα ζαχαρώδη προϊόντα, παστίλιες κ.ά.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για τις ποσότητες που καταναλώνονται μέσω των τροφών.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μπίρα, ζαχαρώδη προϊόντα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E425</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Κοηjac</b> i) <b>Κόμμι Κοηjac</b> ii) <b>Γλυκομανάνη Κοηjac</b>
<b>Προέλευση</b>	Πολυσακχαρίτες.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται κυρίως ως πηκτωματογόνα, γαλακτωματοποιητές και σταθεροποιητές.
<b>Επιπτώσεις</b>	Σχετικά πρόσφατα με Κοινοτική Απόφαση διακόπηκε η χρήση των ουσιών “Κοηjac” σε ζελεδομπουκίτσες διότι υπήρχε κίνδυνος απόφραξης του λαιμού. Μετά τη λήψη των σχετικών μέτρων δεν αναφέρθηκαν άλλες αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Τρόφιμα γενικά εκτός από μη επεξεργασμένα τρόφιμα, μέλι, βούτυρο, γάλα, τροφές για βρέφη και νήπια, ζελέ ζαχαροπλαστικής, ζελεδομπουκίτσες, φυσικό μεταλλικό νερό, καφές κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E431</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Στεατικό πολυοξυαιθυλένιο (40)</b>
<b>Προέλευση</b>	Στερεό υπό μορφή κεριού. Αποτελείται από μείγμα στέατος και αιθυλενοξειδίου.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως γαλακτωματοποιητής και σταθεροποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις στις ποσότητες που χρησιμοποιείται.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Οίνος σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αρ. 1873/84.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E432</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μονολαυρική πολυοξυ-αιθυλενο-σορβιτάνη (Polysorbate 20)</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως γαλακτωματοποιητής και σταθεροποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις στις ποσότητες που χρησιμοποιείται.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, γαλακτώματα λιπών για ψήσιμο, τεχνητό γάλα και τεχνητή κρέμα γάλακτος, παγωτά, επιδόρπια, ζαχαρώδη προϊόντα, γαλακτωματοποιημένες σάλτσες, σουπες, τσίχλες, διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής, διαιτητικές τροφές για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, διαιτητικά παρασκευάσματα που αντικαθιστούν ένα ή περισσότερα γεύματα, αρωματικές ύλες, τροφές που περιέχουν αρώματα καπνού σε υγρή μορφή.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E433</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μονοελαϊκή πολυοξυ-αιθυλενο-σορβιτάνη (Polysorbate 80)</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως γαλακτωματοποιητής, αντιαφριστικό, σταθεροποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις στις ποσότητες που χρησιμοποιείται.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, γαλακτώματα λιπών για ψήσιμο, τεχνητό γάλα και τεχνητή κρέμα γάλακτος, παγωτά, επιδόρπια, ζαχαρώδη προϊόντα, γαλακτωματοποιημένες σάλτσες, σούπες, τσίχλες, διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής, διαιτητικές τροφές για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, διαιτητικά παρασκευάσματα που αντικαθιστούν ένα ή περισσότερα γεύματα, αρωματικές ύλες, τροφές που περιέχουν αρώματα καπνού σε υγρή μορφή.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E434</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μονοπαλμιτική πολυοξυ-αιθυλενο-σορβιτάνη (Polysorbate 40)</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής και αντιαφριστικό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις στις ποσότητες που χρησιμοποιείται.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, γαλακτώματα λιπών για ψήσιμο, τεχνητό γάλα και τεχνητή κρέμα γάλακτος, παγωτά, επιδόρπια, ζαχαρώδη προϊόντα, γαλακτωματοποιημένες σάλτσες, σούπες, τσίχλες, διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής, διαιτητικές τροφές για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, διαιτητικά παρασκευάσματα που αντικαθιστούν ένα ή περισσότερα γεύματα, αρωματικές ύλες, τροφές που περιέχουν αρώματα καπνού σε υγρή μορφή.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E435</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μονοστεατική πολυοξυ-αιθυλενο-σορβιτάνη (Polysorbate 60)</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής και αντιαφριστικό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις στις ποσότητες που χρησιμοποιείται.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, γαλακτώματα λιπών για ψήσιμο, τεχνητό γάλα και τεχνητή κρέμα γάλακτος, παγωτά, επιδόρπια, ζαχαρώδη προϊόντα, γαλακτωματοποιημένες σάλτσες, σούπες, τσίχλες, διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής, διαιτητικές τροφές για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, διαιτητικά παρασκευάσματα που αντικαθιστούν ένα ή περισσότερα γεύματα, αρωματικές ύλες, τροφές που περιέχουν αρώματα καπνού σε υγρή μορφή.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E436</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Τριστεατική πολυοξυ-αιθυλενο-σορβιτάνη (Polysorbate 65)</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως γαλακτωματοποιητής, σταθεροποιητής και αντιαφριστικό, μέσο διασποράς αρωματικών ουσιών.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις στις ποσότητες που χρησιμοποιείται.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, γαλακτώματα λιπών για ψήσιμο, τεχνητό γάλα και τεχνητή κρέμα γάλακτος, παγωτά, επιδόρπια, ζαχαρώδη προϊόντα, γαλακτωματοποιημένες σάλτσες, σούπες, τσίχλες, διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής, διαιτητικές τροφές για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς, διαιτητικά παρασκευάσματα που αντικαθιστούν ένα ή περισσότερα γεύματα, αρωματικές ύλες, τροφές που περιέχουν αρώματα καπνού σε υγρή μορφή.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E440</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Πηκτίνες E440(i) – Πηκτίνη E440(ii) – Αμιδούχος πηκτίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Λαμβάνονται με ειδική κατεργασία από τα εσπεριδοειδή ή τα μήλα.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως γαλακτωματοποιητές, πηκτωματογόνα και σταθεροποιητές.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν παρατηρηθεί τοξικές επιπτώσεις. Λήψη μεγάλων ποσοτήτων μπορεί να προκαλέσει φούσκωμα και δυσφορία.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, ζελέδες, σοκολάτα και προϊόντα σοκολάτας, κομπόστα φρούτων, τροφές για βρέφη και νήπια κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E442</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Φωσφατίδια του αμμωνίου</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως γαλακτωματοποιητές και σταθεροποιητές.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Προϊόντα κακάο και σοκολάτας, είδη ζαχαροπλαστικής με βάση τα προϊόντα αυτά.



<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E444</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ισοβουτυρική οξική σακχαρόζη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως σταθεροποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Μη αλκοολούχα θολά αρωματικά ποτά, αρωματισμένα θολά οινόπνευματώδη ποτά με κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο μέχρι 15%.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E445</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Εστέρες γλυκερίνης με κολοφώνιο ξύλου</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως σταθεροποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μη αλκοολούχα θολά αρωματικά ποτά, επιφανειακή επεξεργασία εσπεριδοειδών, θολά αλκοολούχα ποτά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E450</b>
<b>Όνομασία</b>	<p>Άλατα του πυροφωσφορικού οξέος</p> <p>(i) Δισόξινο πυροφωσφορικό νάτριο</p> <p>(ii) Όξινο πυροφωσφορικό νάτριο</p> <p>(iii) Πυροφωσφορικό νάτριο</p> <p>(v) (SIC! iv) Πυροφωσφορικό κάλιο</p> <p>(vi) (SIC! v) Πυροφωσφορικό ασβέστιο</p> <p>(vii) (SIC! vi) Δισόξινο πυροφωσφορικό ασβέστιο</p>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως βελτιωτικά της υφής των τροφίμων, ρυθμιστές οξύτητας, γαλακτωματοποιητές, πηκτωματογόνα, σταθεροποιητές, διογκωτικά μέσα
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Σάλτσες, σούπες και ζωμοί, στιγμιαίο τσάι και στιγμιαία αφειψήματα φυτικών προϊόντων, τσίχλες, αποξηραμένα τρόφιμα σε σκόνη, ποτά σοκολάτας και βύνης με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα, αλκοολούχα ποτά (εκτός από κρασί και μπίρα), σιτηρά προγεύματος, σνακς.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E451</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Άλατα του τριφωσφορικού οξέος</b> <b>(i) Τριφωσφορικό νάτριο</b> <b>(ii) Τριφωσφορικό κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως βελτιωτικά της υφής των τροφίμων, ρυθμιστές οξύτητας, σταθεροποιητές, πηκτωματογόνα και διογκωτικά μέσα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για τις ποσότητες που καταναλώνονται μέσω των τροφών.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Σουρίμι, πολτός ψαριών και καρκινοειδών, τελικές επικαλύψεις (σιρόπι για τηγανίτες, αρωματισμένο σιρόπι για μιλκσέικ και παγωτό, παρόμοια προϊόντα), ειδικά τρόφιμα για συγκεκριμένες τροφικές χρήσεις, υλικά γλασαρίσματος για προϊόντα κρέατος και λαχανικών.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E452</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Πολυφωσφορικά άλατα</b> <b>(i) Πολυφωσφορικό νάτριο</b> <b>(ii) Πολυφωσφορικό κάλιο</b> <b>(iii) Πολυφωσφορικό ασβέστιο-νάτριο</b> <b>(iv) Πολυφωσφορικά άλατα ασβεστίου</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως βελτιωτικά της υφής των τροφίμων, σταθεροποιητές, πηκτωματογόνα, διογκωτικά μέσα, ρυθμιστές οξύτητας.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για τις ποσότητες που καταναλώνονται μέσω των τροφών.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Κατεψυγμένα και υπερκατεψυγμένα: (α) φιλέτα μή επεξεργασμένων ψαριών, (β) μη επεξεργασμένα και επεξεργασμένα προϊόντα καρκινοειδών και μαλακίων.Επεξεργασμένα προϊόντα πατάτας, προτηγανισμένες, κατεψυγμένες και υπερκατεψυγμένες πατάτες. Ζαχαρώδη προϊόντα, ροφήματα με βάση τον καφέ για μηχανήματα πωλήσεων κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E459</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>β-κυκλοδεξτρίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Τρόφιμα σε μορφή καραμέλας ή καραμέλας με επικάλυψη. Ενσωματωμένες αρωματικές ύλες σε: - αρωματισμένα σνακ - αρωματισμένα τσάγια και αρωματισμένα ροφήματα σε σκόνη στιγμιαίας παρασκευής.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E460</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Κυτταρίνη</b> <b>E460(i) – Μικροκρυσταλλική κυτταρίνη</b> <b>E460(ii) – Κυτταρίνη σκόνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται με χημική επεξεργασία της κυτταρίνης. Η κυτταρίνη αποτελεί φυσικό συστατικό που βρίσκεται στις φυτικές ύλες.
<b>Χρήση</b>	Η κυτταρίνη βοηθά κυρίως τη διόγκωση των τροφίμων, επειδή απορροφά και κατακρατά νερό, χρησιμοποιείται και ως σταθεροποιητής και πηκτωματογόνο.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Τυρί Mozzarella και τυρί από βουτυρόγαλα, χυμοί και νέκταρ ανανά και πασιφλώρας, τυρί που έχει υποστεί ωρίμανση, σε φέτες και τριμμένο.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E461</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μεθυλοκυτταρίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Ουσία που παράγεται με χημική επεξεργασία της κυτταρίνης. Η κυτταρίνη αποτελεί φυσικό συστατικό που βρίσκεται στις φυτικές ίνες.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως σταθεροποιητής, πηκτωματογόνο τροφίμων και διαλύτης στη βιομηχανία τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Κρέμες γάλακτος, κρέμες με λίγα λιπαρά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E463</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Υδροξυπροπυλοκυτταρίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Ουσία που παράγεται με χημική επεξεργασία της κυτταρίνης. Η κυτταρίνη αποτελεί φυσικό συστατικό που βρίσκεται στις φυτικές ίνες.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως σταθεροποιητής, πηκτωματογόνο τροφίμων και ως διαλύτης στη βιομηχανία τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιδράσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Κρέμες γάλακτος, κρέμες με λίγα λιπαρά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E464</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Υδροπροπυλομεθυλοκυτταρίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Ουσία που παράγεται με χημική επεξεργασία της κυτταρίνης. Η κυτταρίνη αποτελεί φυσικό συστατικό που βρίσκεται στις φυτικές ίνες.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως σταθεροποιητής, πηκτωματογόνο τροφίμων και ως διαλύτης στη βιομηχανία τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Κρέμες γάλακτος, κρέμες με λίγα λιπαρά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E465</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Αιθυλομεθυλοκυτταρίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Ουσία που παράγεται με χημική επεξεργασία της κυτταρίνης. Η κυτταρίνη αποτελεί φυσικό συστατικό που βρίσκεται στις φυτικές ίνες.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως σταθεροποιητής και πηκτωματογόνο τροφίμων και ως διαλύτης στη βιομηχανία τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Κρέμες γάλακτος, κρέμες με λίγα λιπαρά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E466</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Καρβοξυμεθυλοκυτταρίνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παράγεται από την κυτταρίνη μετά από κατεργασία με βάση και οξύ.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως πηκτωματογόνο και σταθεροποιητής. Σταθεροποιεί τον αφρό, αποτρέπει τη δημιουργία κρυστάλλων και βελτιώνει την υφή των τροφίμων. Χρησιμοποιείται και ως διαλύτης στη βιομηχανία τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν προκαλεί ανεπιθύμητες παρενέργειες και δεν απορροφάται καθόλου από τον οργανισμό.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Πλήρης παστεριωμένη κρέμα, τροφές για βρέφη και νήπια.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E468</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Νάτριο της καρβοξυμεθυλοκυτταρίνης με σταυροδεσμούς</b>
<b>Προέλευση</b>	Ουσία που λαμβάνεται χημικά από την κυτταρίνη, η οποία βρίσκεται στις φυτικές ίνες.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως γαλακτωματοποιητής και σταθεροποιητής και ως διαλύτης στη βιομηχανία τροφίμων.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Στερεά διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E469</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Προϊόν ενζυματικής υδρόλυσης της καρβοξυμεθυλοκυτταρίνης</b>
<b>Προέλευση</b>	Λαμβάνεται από την καρβοξυμεθυλοκυτταρίνη με ενζυματική πέψη με κυτταρινάση
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως ως σταθεροποιητής, πηκτωματογόνο, σιλιβωτικό μέσο και ως διαλύτης στη βιομηχανία τροφίμων.



<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E470α</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Άλατα λιπαρών οξέων με νάτριο, κάλιο και ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Λαμβάνονται είτε από εδώδιμα λίπη και έλαια είτε από τα αποσταγμένα λιπαρά οξέα εδωδίμων λιπών και ελαίων.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως γαλακτωματοποιητές, σταθεροποιητές και αντισβολωτικά.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για τις ποσότητες που καταναλώνονται μέσω των τροφών.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E470β</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Άλατα λιπαρών οξέων με μαγνήσιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Λαμβάνονται είτε από εδώδιμα λίπη και έλαια είτε από τα αποσταγμένα λιπαρά οξέα εδωδίμων λιπών και ελαίων.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται κυρίως ως αντισβολωτικά και ως διαλύτες σε χρωστικές ύλες και λιποδιάλυτα αντιοξειδωτικά που προορίζονται για τρόφιμα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για τις ποσότητες που καταναλώνονται μέσω των τροφών.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E471</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μονο-και-δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται από γλυκερίνη και λιπαρά οξέα.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως γαλακτωματοποιητές, σταθεροποιητές, πηκτωματογόνα και ως διαλύτες σε χρωστικές ύλες και λιποδιαλυτά αντιοξειδωτικά που προορίζονται για τρόφιμα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σοκολάτα και προϊόντα σοκολάτας, μαρμελάδες, ζελέδες, πλήρης παστεριωμένη κρέμα, νωπά ζυμαρικά κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E472α</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Εστέρες του οξικού οξέος με μονο-και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται από εστέρες της γλυκερίνης και οξικό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως γαλακτωματοποιητές, σταθεροποιητές, βελτιωτικό της υφής των τροφίμων και ως διαλύτες στη βιομηχανία τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ψωμί παρασκευασμένο μόνο με τα εξής συστατικά: αλεύρι από σιτάρι, νερό, ζύμη ή μαγιά, αλάτι, τροφές για βρέφη και νήπια κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E472β</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Εστέρες του γαλακτικού οξέος με μονο-και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται με εστεροποίηση του γαλακτικού οξέος με μονο-και δι-γλυκερίδια των λιπαρών οξέων.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως γαλακτωματοποιητές και σταθεροποιητές.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Τροφές για βρέφη και νήπια κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E472γ</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Εστέρες του κιτρικού οξέος με μονο-και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται με εστεροποίηση των μονο-και δι-γλυκεριδίων των λιπαρών οξέων με κιτρικό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως γαλακτωματοποιητές και σταθεροποιητές.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Τροφές για βρέφη και νήπια κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E472δ</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Εστέρες του τρυγικού οξέος με μονο-και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται με εστεροποίηση των μονο-και δι-γλυκεριδίων των λιπαρών οξέων με τρυγικό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως γαλακτωματοποιητές και σταθεροποιητές.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ψωμί παρασκευασμένο μόνο με τα εξής συστατικά: αλεύρι από σιτάρι, νερό, ζύμη ή μαγιά, αλάτι, τροφές για βρέφη και νήπια κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E472ε</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Εστέρες του μονο-και δι-ακετυλο-τρυγικού οξέος με μονο-και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται από εστέρες της γλυκερίνης και τρυγικό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως γαλακτωματοποιητές και σταθεροποιητές.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ψωμί παρασκευασμένο μόνο με τα εξής συστατικά: αλεύρι από σιτάρι, νερό, ζύμη ή μαγιά, αλάτι, τροφές για βρέφη και νήπια κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E472στ</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μικτοί εστέρες του οξικού και τρυγικού οξέος με μονο-και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως γαλακτωματοποιητές και σταθεροποιητές.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ψωμί παρασκευασμένο μόνο με τα εξής συστατικά: αλεύρι από σιτάρι, νερό, ζύμη ή μαγιά, αλάτι, τροφές για βρέφη και νήπια κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E473</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Εστέρες λιπαρών οξέων με τη σακχαρόζη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως γαλακτωματοποιητές, σταθεροποιητές και ως διαλύτες στη βιομηχανία τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Καφές υγρός εγκυτιωμένος, εκλεκτά αρτοσκευάσματα, παγωτά, σούπες και ζωμοί, νωπά φρούτα (επιφανειακή επεξεργασία), οινοπνευματώδη ποτά (εκτός από το κρασί και την μπίρα), τσίχλες, θερμικά επεξεργασμένα προϊόντα κρέατος, ποτά με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα, διαιτητικές τροφές και παρασκευάσματα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E474</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Σακχαρογλυκερίδια</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως γαλακτωματοποιητές, σταθεροποιητές και ως διαλύτες στη βιομηχανία τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Καφές υγρός εγκυτιωμένος, εκλεκτά αρτοσκευάσματα, παγωτά, σούπες και ζωμοί, νωπά φρούτα (επιφανειακή επεξεργασία), οινοπνευματώδη ποτά (εκτός από το κρασί και την μπύρα), τσίχλες, θερμικά επεξεργασμένα προϊόντα κρέατος, ποτά με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα, διαιτητικές τροφές και παρασκευάσματα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E475</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως γαλακτωματοποιητές, σταθεροποιητές και ως διαλύτες στη βιομηχανία τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, προϊόντα αυγών, τσίχλες, επιδόρπια, ζαχαρώδη προϊόντα, διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής, σιτηρά προγεύματος τύπου Granola κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E476</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Πολυγλυκερίδια του πολυρυκινελαϊκού οξέος</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως γαλακτωματοποιητές και σταθεροποιητές.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Λίπη για άλειμμα με μέγιστη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες 41%, παρεμφερή προϊόντα για άλειμμα με περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες κάτω του 10%, σάλτσες για σαλάτες, είδη ζαχαροπλαστικής με βάση το κακάο, συμπεριλαμβανομένης και της σοκολάτας.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E477</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Εστέρες των λιπαρών οξέων με την προπανοδιόλη-1,2</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως σταθεροποιητές και γαλακτωματοποιητές.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, παγωτά, ζαχαρώδη προϊόντα, επιδόρπια, διαιτητικές τροφές και παρασκευάσματα, τεχνητή κρέμα γάλακτος κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E479β</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Θερμικώς οξειδωμένο σογιέλαιο που έχει αντιδράσει με μονο- και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως γαλακτωματοποιητής και σταθεροποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Γαλακτώματα λιπών για τηγάνισμα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E481</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Στεατούλο-2-γαλακτυλικό νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως σταθεροποιητής και γαλακτωματοποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, σιτηρά προγεύματος, σνακς με βάση σιτηρά και πατάτες, οιοπνευματώδη με περιεκτικότητα σε αλκοόλη λιγότερο από 15% κατ' όγκο, τσίχλες, προϊόντα κιμά και κρέατος σε μικρά κομμάτια, σκόνης για παρασκευή θερμών ροφημάτων κ.ά.



<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E482</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Στεατούλο-2-γαλακτυλικό ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως σταθεροποιητής και γαλακτωματοποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, σιτηρά προγεύματος, σνακς με βάση σιτηρά και πατάτες, οιοπνευματώδη με περιεκτικότητα σε αλκοόλη λιγότερο από 15% κατ' όγκο, τσίχλες, προϊόντα κιμά και κρέατος σε μικρά κομμάτια, σκόνες για παρασκευή θερμών ροφημάτων κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E483</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Τρυγικό στεατύλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται από τρυγικό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως σταθεροποιητής και γαλακτωματοποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν υπάρχουν γνωστές αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Επιδόρπια και αρτοσκευάσματα (εκτός από το σιταρένιο ψωμί)

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E491</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μονοστεατική σορβιτάνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως σταθεροποιητής και γαλακτωματοποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, είδη ζαχαροπλαστικής με βάση το κακάο (συμπεριλαμβανομένης της σοκολάτας), ζαχαρώδη προϊόντα, γαλακτωματοποιημένες σάλτσες, τσίχλες, μαρμελάδες ζελέ, διαιτητικά παρασκευάσματα, συμπυκνωμένα υγρά αφεψήματα φρούτων και φυτικών προϊόντων κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E492</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Τριστεατική σορβιτάνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά από στεατικό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως σταθεροποιητής και γαλακτωματοποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, είδη ζαχαροπλαστικής με βάση το κακάο (συμπεριλαμβανομένης της σοκολάτας), ζαχαρώδη προϊόντα, γαλακτωματοποιημένες σάλτσες, τσίχλες, μαρμελάδες ζελέ, διαιτητικά παρασκευάσματα, συμπυκνωμένα υγρά αφεψήματα φρούτων και φυτικών προϊόντων κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E493</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μονολαυρική σορβιτάνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Σταθεροποιητής, γαλακτωματοποιητής και αντιαφριστικός παράγοντας.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, είδη ζαχαροπλαστικής με βάση το κακάο (συμπεριλαμβανομένης της σοκολάτας), ζαχαρώδη προϊόντα, γαλακτωματοποιημένες σάλτσες, τσίχλες, μαρμελάδες ζελέ, διαιτητικά παρασκευάσματα, συμπυκνωμένα υγρά αφεψήματα φρούτων και φυτικών προϊόντων κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E494</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μονοελαϊκή σορβιτάνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως σταθεροποιητής και γαλακτωματοποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, είδη ζαχαροπλαστικής με βάση το κακάο (συμπεριλαμβανομένης της σοκολάτας), ζαχαρώδη προϊόντα, γαλακτωματοποιημένες σάλτσες, τσίχλες, μαρμελάδες, ζελέ, διαιτητικά παρασκευάσματα, συμπυκνωμένα υγρά αφεψήματα φρούτων και φυτικών προϊόντων κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E495</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μονοπαλμιτική σορβιτάνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως λιποδιαλυτός γαλακτωματοποιητής και σταθεροποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Εκλεκτά αρτοσκευάσματα, είδη ζαχαροπλαστικής με βάση το κακάο (συμπεριλαμβανομένης της σοκολάτας), ζαχαρώδη προϊόντα, γαλακτωματοποιημένες σάλτσες, τσίχλες, μαρμελάδες ζελέ, διατητηκά παρασκευάσματα, συμπυκνωμένα υγρά αφεψήματα φρούτων και φυτικών προϊόντων κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E500</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ανθρακικά άλατα νατρίου E500(i) Ανθρακικό νάτριο E500(ii) Ήξινο ανθρακικό νάτριο E500(iii) Σεσκιανθρακικό νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Ουσίες που παρασκευάζονται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως ρυθμιστές οξύτητας, σταθεροποιητές, διογκωτικά μέσα και βελτιωτικά της υψής των τροφών.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις από την κατάλωσή τους, όταν αυτή δεν υπερβαίνει τα επιτρεπτά όρια.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σοκολάτα και προϊόντα σοκολάτας, βούτυρο από όξινη κρέμα γάλακτος, βρεφικές και παιδικές τροφές, αφυδατωμένο ή μερικώς αφυδατωμένο γάλα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E501</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ανθρακικά άλατα καλίου</b> <b>E501(i) Ανθρακικό κάλιο</b> <b>E501(ii) Όξινο ανθρακικό κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Βελτιώνουν την υφή των τροφίμων και χρησιμοποιούνται ως ρυθμιστές οξύτητας, σταθεροποιητές και διογκωτικά μέσα
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις από την κατανάλωσή τους, όταν αυτή δεν υπερβαίνει τα επιτρεπτά όρια.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σοκολάτα και προϊόντα σοκολάτας, βρεφικές και παιδικές τροφές, αφυδατωμένο ή μερικώς αφυδατωμένο γάλα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E503</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ανθρακικά άλατα αμμωνίου</b> <b>E503(i) Ανθρακικό αμμώνιο</b> <b>E503(ii) Όξινο ανθρακικό αμμώνιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως ρυθμιστές οξύτητας, σταθεροποιητές, διογκωτικά μέσα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις από την κατανάλωσή τους, όταν αυτή δεν υπερβαίνει τα επιτρεπτά όρια.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σοκολάτα και προϊόντα σοκολάτας, βρεφικές και παιδικές τροφές κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E504</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ανθρακικά άλατα μαγνησίου</b> <b>E504(i) Ανθρακικό μαγνήσιο</b> <b>E504(ii) Ανθρακικό υδροξείδιο του μαγνησίου</b>
<b>Προέλευση</b>	Παράγονται με φυσικές και χημικές μεθόδους.
<b>Χρήση</b>	Βελτιώνουν την υφή των τροφίμων, δρουν ως ρυθμιστές οξύτητας, σταθεροποιητές και διογκωτικά μέσα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις από την κατάλωσή τους, όταν αυτή δεν υπερβαίνει τα επιτρεπτά όρια.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Τυρί που έχει υποστεί ωρίμανση, σοκολάτα και προϊόντα σοκολάτας, χυμοί και νέκταρ ανανά κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E507</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Υδροχλωρικό οξύ</b>
<b>Προέλευση</b>	Παράγεται συνθετικά. Είναι μια από τις χημικές ουσίες που παράγονται στο στομάχι και βοηθούν στη λειτουργία της χώνευσης.
<b>Χαρακτηριστικά</b>	Ρυθμιστής οξύτητας.
<b>Επιπτώσεις</b>	Στις ποσότητες που χρησιμοποιείται στα τρόφιμα δεν μπορεί να προκαλέσει βλάβη στον οργανισμό.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Παιδικές τροφές (για ρύθμιση της οξύτητας).

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E508</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Χλωριούχο κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Απαντάται στη φύση ως ορυκτό άλας.
<b>Χρήση</b>	Υποκατάστατο του μαγειρικού άλατος, διαιτητικό συμπλήρωμα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Στις ποσότητες που χρησιμοποιείται στα τρόφιμα δεν μπορεί να προκαλέσει βλάβη στον οργανισμό.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Υποκατάστατα μαγειρικού άλατος.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E509</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Χλωριούχο ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Είναι προϊόν των φυσικών αλμυρών νερών αλλά παρασκευάζεται και συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως συμπλοκοποιητής, σταθεροποιητής και ως διαλύτης στη βιομηχανία τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Τυρί που έχει υποστεί ωρίμανση, αφυδατωμένο και μερικώς αφυδατωμένο γάλα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E511</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Χλωριούχο μαγνήσιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως ως βελτιωτικό της υφής των τροφίμων και ως διαλύτης στη βιομηχανία τροφίμων.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E512</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Χλωριούχος κασσίτερος</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως αντιοξειδωτικό.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Σπαράγγια σε κονσέρβες και δοχεία.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E513</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Θεικό οξύ</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Οξύ.
<b>Επιπτώσεις</b>	Αν και είναι πολύ διαβρωτικό, το οξύ χρησιμοποιείται στα τρόφιμα σε τόσο μικρές ποσότητες ώστε να μην προκαλούνται βλάβες στον οργανισμό.



<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E514</b>
<b>Όνομασία</b>	Άλατα του θειικού οξέος με νάτριο E514(i) Θειικό νάτριο E514(ii) Όξινο θειικό νάτριο
<b>Προέλευση</b>	Απαντάται στη φύση ως συστατικό διαφόρων ορυκτών.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κατά τη διαδικασία παραγωγής καραμέλας.
<b>Επιπτώσεις</b>	Αυξημένη πρόσληψη νατρίου μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στους νεφροπαθείς και καρδιοπαθείς. Είναι πολύ αποτελεσματικό καθαρτικό.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Η χρήση τους είναι περιορισμένη.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E515</b>
<b>Όνομασία</b>	Άλατα θειικού οξέος με κάλιο E515(i) Θειικό κάλιο E515(ii) Όξινο θειικό κάλιο
<b>Προέλευση</b>	Απαντάται στη φύση ως τριπλό θειικό άλας καλίου, μαγνησίου και ασβεστίου.
<b>Χρήση</b>	Υποκατάστατο άλατος για δίαιτες χαμηλές σε νάτριο. Χρησιμοποιείται και ως διαλύτης στη βιομηχανία τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E516</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Θειικό ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Απαντάται στη φύση ως ορυκτό (γύψος).
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως ως σταθεροποιητής συμπλοκοποιητής και ως διαλύτης στη βιομηχανία τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E517</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Θειικό αμμώνιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως ως διαλύτης στη βιομηχανία τροφίμων.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E520</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Θειικό αργίλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Ανόργανο άλας που βρίσκεται στη φύση αλλά παρασκευάζεται και συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Βελτιωτικό της υφής των τροφίμων, ρυθμιστής οξύτητας και σταθεροποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις από την κατανάλωσή του, όταν αυτή δεν υπερβαίνει τα επιτρεπτά όρια.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Λεύκωμα αυγού, ζαχαρωμένα, κρυσταλλωμένα ή γλασαρισμένα οπωροκηπευτικά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E521</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Θειικό αργιλιονάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Ανόργανο άλας που βρίσκεται στη φύση αλλά παρασκευάζεται και συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Βελτιωτικό της υφής των τροφίμων, ρυθμιστής οξύτητας και σταθεροποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις από την κατανάλωσή του, όταν αυτή δεν υπερβαίνει τα επιτρεπτά όρια.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Λεύκωμα αυγού, ζαχαρωμένα, κρυσταλλωμένα ή γλασαρισμένα οπωροκηπευτικά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E522</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Θειικό αργλιοκάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Ανόργανο άλας που βρίσκεται στη φύση αλλά παρασκευάζεται και συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Βελτιωτικό της υφής των τροφίμων, ρυθμιστής οξύτητας και σταθεροποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις από την κατανάλωσή του, όταν αυτή δεν υπερβαίνει τα επιτρεπτά όρια.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Λεύκωμα αυγού, ζαχαρωμένα, κρυσταλλωμένα ή γλασαρισμένα οπωροκηπευτικά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E523</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Θεικό αργιλιοαμμώνιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Ανόργανο άλας που βρίσκεται στη φύση αλλά παρασκευάζεται και συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Βελτιωτικό της υφής των τροφίμων, ρυθμιστής οξύτητας και σταθεροποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις από την κατανάλωσή του, όταν αυτή δεν υπερβαίνει τα επιτρεπτά όρια.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Λεύκωμα αυγού, ζαχαρωμένα, κρυσταλλωμένα ή γλασαρισμένα οπωροκηπευτικά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E524</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Υδροξείδιο του νατρίου (Καυστική σόδα)</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Βάση για την εξουδετέρωση της οξύτητας των τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις από την κατανάλωση του, όταν δεν υπερβαίνει τα επιτρεπτά όρια.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σοκολάτα και προϊόντα σοκολάτας, μαρμελάδες, ζελέδες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E525</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Υδροξείδιο του καλίου</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Βάση, για εξουδετέρωση της οξύτητας τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δε χρησιμοποιείται σε ποσότητες που να είναι καυστικές.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σοκολάτα, προϊόντα σοκολάτας κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E526</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Υδροξείδιο του ασβεστίου</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται από την υδρόλυση του ασβέστη.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως ως σταθεροποιητής και βάση για εξουδετέρωση της οξύτητας των τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δε χρησιμοποιείται σε ποσότητες που θα ήταν καυστικές.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σοκολάτα, προϊόντα σοκολάτας κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E527</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Υδροξείδιο του αμμωνίου</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται από αέρια αμμωνία.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως ως βάση για εξουδετέρωση της οξύτητας των τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δε χρησιμοποιείται σε ποσότητες που θα ήταν καυστικές.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σοκολάτα, προϊόντα σοκολάτας κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E528</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Υδροξείδιο του μαγνησίου</b>
<b>Προέλευση</b>	Απαντάται στη φύση ως ορυκτό (οξείδιο μαγνησίου).
<b>Χρήση</b>	Βάση για εξουδετέρωση της οξύτητας των τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δε χρησιμοποιείται σε ποσότητες που θα ήταν καυστικές.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σοκολάτα, προϊόντα σοκολάτας κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E529</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Οξείδιο του ασβεστίου</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται από ασβεστόλιθο.
<b>Χρήση</b>	Βάση για εξουδετέρωση της οξύτητας στα τρόφιμα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δε χρησιμοποιείται σε ποσότητες που θα ήταν καυστικές.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E530</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Οξείδιο του μαγνησίου</b>
<b>Προέλευση</b>	Απαντάται στη φύση ως ορυκτό.
<b>Χρήση</b>	Αντισβολωτικός παράγοντας, βάση για την εξουδετέρωση της οξύτητας των τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Σοκολάτα, προϊόντα σοκολάτας κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E535</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Σιδηροκυανιούχο νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Αντισβολωτικό, ειδικά για το αλάτι και τα υποκατάστατα του.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για τις ποσότητες που περιέχονται στα τρόφιμα.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Αλάτι και τα υποκατάστατά του.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E536</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Σιδηροκυανιούχο κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Αντισβολωτικό, ειδικά για το αλάτι και τα υποκατάστατά του.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για τις ποσότητες που περιέχονται στα τρόφιμα.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Αλάτι και τα υποκατάστατά του.



<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E538</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Σιδηροκυανιούχο ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Αντισβολωτικό, ειδικά για το αλάτι και τα υποκατάστατα του.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για τις ποσότητες που περιέχονται στα τρόφιμα.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Αλάτι και τα υποκατάστατά του.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E541</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Φωσφορικό αργιλιονάτριο (όξινη ουσία)</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται από πολύ ψηλής καθαρότητας φωσφορικό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Ως συστατικό των διογκωτικών στα άλευρα της ζαχαροπλαστικής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις από την κατάναλψη του, όταν αυτή δεν υπερβαίνει τα επιτρεπτά όρια.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Εκλεκτά αρτοσκευάσματα (μόνο <i>scones</i> και σπογγώδη αρτοσκευάσματα).

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E551</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Διοξειδίο του πυριτίου</b>
<b>Προέλευση</b>	Το διοξειδίο του πυριτίου είναι ορυκτό που βρίσκεται στην άμμο και σχηματίζει συνήθως βράχους. Υφίσταται ειδική επεξεργασία πριν χρησιμοποιηθεί στα τρόφιμα.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως αντισβολωτικό, πηκτωματογόνο, σταθεροποιητής και γαλακτωματοποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αποξηραμένα τρόφιμα σε σκόνη, αλάτι και τα υποκατάστατά του, διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής, τσίχλες, ρύζι, λουκάνικα (μόνο επιφανειακή επεξεργασία), αρτύματα, τυρί ή απομιμήσεις τυριού σε φέττες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E552</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Πυριτικό ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Φυσικά απαντώμενο ορυκτό στους ασβεστόλιθους. Εμπορικά το πυριτικό ασβέστιο παρασκευάζεται από ασβέστη και γη διατόμων κάτω από προσεκτικά ελεγχμένες συνθήκες.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως αντισβολωτικό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αποξηραμένα τρόφιμα σε σκόνη, αλάτι και τα υποκατάστατά του, διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής, τσίχλες, ρύζι, λουκάνικα (μόνο επιφανειακή επεξεργασία), αρτύματα, τυρί ή απομιμήσεις τυριού σε φέττες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E553α</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>(i) Ορθοπυριτικό μαγνήσιο (ii) Τριπυριτικό μαγνήσιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται ως αντισβολωτικά μέσα και αντιόξινοι παράγοντες.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αποξηραμένα τρόφιμα σε σκόνη, αλάτι και τα υποκατάστατά του, διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής, τσίχλες, ρύζι, λουκάνικα (μόνο επιφανειακή επεξεργασία), αρτύματα, τυρί ή απομιμήσεις τυριού σε φέττες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E553β</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Τάλλης</b>
<b>Προέλευση</b>	Ορυκτό που υπάρχει στη φύση και χρησιμοποιείται κατόπιν ειδικής επεξεργασίας.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως αντισβολωτικό μέσο και ως διαλύτης χρωστικών ουσιών στη βιομηχανία τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Στις ποσότητες που περιέχεται στα τρόφιμα θεωρείται ασφαλές.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αποξηραμένα τρόφιμα σε σκόνη, αλάτι και τα υποκατάστατά του, διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής, τσίχλες, ρύζι, λουκάνικα (μόνο επιφανειακή επεξεργασία), αρτύματα, τυρί ή απομιμήσεις τυριού σε φέττες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E554</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Πυριτικό αργιλιονάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Υπάρχει στη φύση ως ορυκτό και χρησιμοποιείται στα τρόφιμα κατόπιν ειδικής επεξεργασίας.
<b>Χρήση</b>	Αντισβολωτικό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Σύμφωνα με διάφορες επιστημονικές αναφορές, οι υψηλές δόσεις αλουμινίου μπορεί να επιδεινώσουν την κατάσταση ασθενών με νεφρική ανεπάρκεια ή προβλήματα οστών. Στις δόσεις που υπάρχει στα τρόφιμα δεν προκαλεί ανησυχία.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αποξηραμένα τρόφιμα σε σκόνη, αλάτι και τα υποκατάστατά του, διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής, τσίχλες, ρύζι, λουκάνικα (μόνο επιφανειακή επεξεργασία), αρτύματα, τυρί ή απομιμήσεις τυριού σε φέττες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E555</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Πυριτικό αργιλιοκάλιο</b>
<b>Χρήση</b>	Αντισβολωτικό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Σύμφωνα με διάφορες επιστημονικές αναφορές, οι υψηλές δόσεις αλουμινίου μπορεί να επιδεινώσουν την κατάσταση ασθενών με νεφρική ανεπάρκεια ή προβλήματα οστών. Στις δόσεις που υπάρχει στα τρόφιμα δεν προκαλεί ανησυχία.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αποξηραμένα τρόφιμα σε σκόνη, αλάτι και τα υποκατάστατά του, διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής, τσίχλες, ρύζι, λουκάνικα (μόνο επιφανειακή επεξεργασία), αρτύματα, τυρί ή απομιμήσεις τυριού σε φέττες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E556</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Πυριτικό αργιλιοασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Απαντάται στη φύση ως ορυκτό. Χρησιμοποιείται στα τρόφιμα μετά από ειδική επεξεργασία.
<b>Χρήση</b>	Αντισβολωτικό.
<b>Επιπτώσεις</b>	Σύμφωνα με διάφορες επιστημονικές αναφορές, οι υψηλές δόσεις αλουμινίου μπορεί να επιδεινώσουν την κατάσταση ασθενών με νεφρική ανεπάρκεια ή προβλήματα οστών. Στις δόσεις που υπάρχουν στα τρόφιμα δεν προκαλεί ανησυχία.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αποξηραμένα τρόφιμα σε σκόνη, αλάτι και τα υποκατάστατά του, διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής, τσίχλες, ρύζι, λουκάνικα (μόνο επιφανειακή επεξεργασία), αρτύματα, τυρί ή απομιμήσεις τυριού σε φέττες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E558</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μπεντονίτης</b>
<b>Προέλευση</b>	Εξάγεται από μια ειδική λάσπη που πιστεύεται ότι προήλθε από την αποσύνθεση της ηφαιστειακής τέφρας.
<b>Χρήση</b>	Αντισβολωτικό μέσο, διαυγαστικό μέσο και γαλακτωματοποιητής. Χρησιμοποιείται επίσης ως διαλύτης χρωστικών ουσιών στη βιομηχανία τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E559</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Πυριτικό αργίλιο (Καολίνη)</b>
<b>Προέλευση</b>	Ορυκτό που υπάρχει στο γρανίτη και χρησιμοποιείται στα τρόφιμα μετά από ειδική επεξεργασία.
<b>Χρήση</b>	Αντισβολωτικό, διαυγαστικό μέσο. Χρησιμοποιείται επίσης ως διαλύτης χρωστικών ουσιών στη βιομηχανία τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αποξηραμένα τρόφιμα σε σκόνη, αλάτι και τα υποκατάστατά του, διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής, τσίχλες, ρύζι, λουκάνικα (μόνο επιφανειακή επεξεργασία), αρτύματα, τυρί ή απομιμήσεις τυριού σε φέττες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E570</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Λιπαρά οξέα (γραμμικά)</b>
<b>Προέλευση</b>	Λαμβάνονται από λίπη και έλαια.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως διαλύτης σε υλικά γλασαρίσματος για φρούτα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E574</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Γλυκονικό οξύ</b>
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Η χρήση του είναι πολύ περιορισμένη.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E575</b>
<b>Ονομασία</b>	<b>Γλυκόνο-δ-λακτόνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά με οξείδωση της γλυκόζης.
<b>Χρήση</b>	Μέσο οξίνισης, συμπλοκοποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Τυριά, κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά, νωπά ζυμαρικά, τροφές για βρέφη και νήπια κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E576</b>
<b>Ονομασία</b>	<b>Γλυκονικό νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά, άλας νατρίου του γλυκονικού οξέος.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως ως συμπλοκοποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Δε χρησιμοποιείται πολύ.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E577</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Γλυκονικό κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά, άλας καλίου του γλυκονικού οξέος.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως ως συμπλοκοποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Δε χρησιμοποιείται πολύ.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E578</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Γλυκονικό ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά από γλυκονικό οξύ.
<b>Χρήση</b>	Ρυθμιστής οξύτητας, συμπλοκοποιητής.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Δε χρησιμοποιείται πολύ.



<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E579</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Γλυκονικός σίδηρος</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ελιές μαυρισμένες με οξειδωση.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E585</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Γαλακτικός σίδηρος</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Ελιές μαυρισμένες με οξειδωση.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E620</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Γλουταμινικό οξύ</b>
<b>Προέλευση</b>	Αρκετά διαδεδομένο στη φύση. Βιομηχανικά παράγεται κυρίως με ζύμωση της μελάσσας.
<b>Χρήση</b>	Στα τρόφιμα χρησιμοποιείται ως ενισχυτής γεύσης.
<b>Επιπτώσεις</b>	Χρησιμοποιείται συνήθως ως άλας με νάτριο, βλέπε E621 για επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ζωμοί σε κύβους, σούπες στιγμιαίας παρασκευής, σάλτσες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E621</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Όξινο γλουταμινικό νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Υπάρχει στα φυτά και στα ζώα. Παράγεται όμως και συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως ενισχυτής της γεύσης. Δημιουργεί στις τροφές μια ιδιαίτερη γεύση που δεν μοιάζει με τις κλασικές (γλυκό, αλμυρό, πικρό, ξινό).
<b>Επιπτώσεις</b>	Όταν λαμβάνεται σε λογικές δόσεις και στις ποσότητες που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται στα τρόφιμα δεν συντρέχει κανένας λόγος ανησυχίας. Πειράματα σε ζώα έδειξαν ότι σε μεγάλες δόσεις μπορεί να προκληθούν διαταραχές στα κύτταρα του εγκεφάλου.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ζωμοί σε κύβους, σούπες στιγμιαίας παρασκευής, σάλτσες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E622</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Όξινο γλουταμινικό κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Ενισχυτικό της γεύσης των τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Σε μεγάλες ποσότητες, εξαιτίας του καλίου, μπορεί να προκαλέσει ναυτία και εμετό. Στις δόσεις που περιέχεται στα τρόφιμα είναι ασφαλές.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ζωμοί σε κύβους, σούπες στιγμιαίας παρασκευής, σάλτσες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E623</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Όξινο γλουταμινικό ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Ενισχυτικό της γεύσης των τροφίμων, δε χρησιμοποιείται συχνά.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ζωμοί σε κύβους, σούπες στιγμιαίας παρασκευής, σάλτσες, αρτύματα, καρυκεύματα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E624</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Όξινο γλουταμινικό αμμόνιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Ενισχυτικό της γεύσης των τροφίμων, δε χρησιμοποιείται συχνά.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ζωμοί σε κύβους, σούπες στιγμιαίας παρασκευής, σάλτσες, αρτύματα, καρυκεύματα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E625</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Όξινο γλουταμινικό μαγνήσιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Ενισχυτικό της γεύσης των τροφίμων, δε χρησιμοποιείται συχνά.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ζωμοί σε κύβους, σούπες στιγμιαίας παρασκευής, σάλτσες, αρτύματα, καρυκεύματα κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E626</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Γουανιλικό οξύ</b>
<b>Χρήση</b>	Ενισχυτικό της γεύσης των τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις από την κατανάλωση του, όταν αυτή δεν υπερβαίνει τα επιτρεπτά όρια.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Τρόφιμα γενικά εκτός από μη επεξεργασμένα τρόφιμα, μέλι, βούτυρο, γάλα, σάκχαρα, καφέ κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E627</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Γουανιλικό νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Άλας του γουανιλικού οξέος με νάτριο. Βιομηχανικά εξαγεται κυρίως από τις σαρδέλες.
<b>Χρήση</b>	Ενισχυτικό της γεύσης των τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις από την κατανάλωση του, όταν αυτή δεν υπερβαίνει τα επιτρεπτά όρια.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Τρόφιμα γενικά εκτός από μη επεξεργασμένα τρόφιμα, μέλι, βούτυρο, γάλα, σάκχαρα, καφέ κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E628</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Γουανιλικό κάλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Άλας του γουανιλικού οξέος με κάλιο.
<b>Χρήση</b>	Ενισχυτικό της γεύσης των τροφίμων, δε χρησιμοποιείται συχνά.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Τρόφιμα γενικά εκτός από μη επεξεργασμένα τρόφιμα, μέλι, βούτυρο, γάλα, σάκχαρα, καφέ κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E629</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Γουανιλικό ασβέστιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Άλας του γουανιλικού οξέος με ασβέστιο.
<b>Χρήση</b>	Ενισχυτικό της γεύσης των τροφίμων, δε χρησιμοποιείται συχνά.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Τρόφιμα γενικά εκτός από μη επεξεργασμένα τρόφιμα, μέλι, βούτυρο, γάλα, σάκχαρα, καφέ κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E630</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ινοσινικό οξύ</b>
<b>Χρήση</b>	Ενισχυτικό της γεύσης των τροφίμων, δεν χρησιμοποιείται συχνά.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Τρόφιμα γενικά εκτός από μη επεξεργασμένα τρόφιμα, μέλι, βούτυρο, γάλα, σάκχαρα, καφέ κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E631</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ινοσινικό νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Εξάγεται από εκχυλίσματα κρέατος και ψαριών (κυρίως σαρδέλας).
<b>Χρήση</b>	Ενισχυτής της γεύσης.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν γίνει γνωστές αρνητικές επιπτώσεις στον οργανισμό.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αρτύματα και καρυκεύματα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E632</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ινοσινικό κάλιο</b>
<b>Χρήση</b>	Ενισχυτικό της γεύσης των τροφίμων, δε χρησιμοποιείται συχνά.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αρτύματα και καρυκεύματα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E633</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ινοσινικό ασβέστιο</b>
<b>Χρήση</b>	Ενισχυτικό της γεύσης των τροφίμων, δε χρησιμοποιείται συχνά.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αρτύματα και καρυκεύματα.



<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E634</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Άλατα με ασβέστιο των 5- ριβοζονουκλεοτιδίων</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Ενισχυτικό της γεύσης για τα τρόφιμα, δε χρησιμοποιείται συχνά.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αρτύματα και καρυκεύματα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E635</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Άλατα με νάτριο των 5 - ριβοζονουκλεοτιδίων</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Ενισχυτικό γεύσης για τα τρόφιμα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν είναι γνωστές ανεπιθύμητες παρενέργειες αλλά δεν επιτρέπεται σε τροφές ειδικά παρασκευασμένες για βρέφη και παιδιά. Άνθρωποι που υποφέρουν από αρθρίτιδα πρέπει να το αποφεύγουν.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αρτύματα και καρυκεύματα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E640</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Γλυκίνη και το άλας της με νάτριο</b>
<b>Προέλευση</b>	Είναι ένα αμινοξύ και βρίσκεται σε αφθονία στη ζελατίνη και το ζαχαροκάλαμο. Παρασκευάζεται συνθετικά με αντίδραση αμμωνίας και χλωρικού οξέος.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως ως ρυθμιστής οξύτητας και ως διαλύτης στη βιομηχανία τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E650</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Οξικός ψευδάργυρος</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Περιορισμένη χρήση.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Τσίχλες.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E900</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Διμεθυλοπολυσιλοξάνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως ως αντισβολωτικό και αντιαφριστικό μέσο.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για τις ποσότητες που περιέχονται στα τρόφιμα.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Μαρμελάδες, χυμός ανανά, αναψυκτικά, σούπες, ζωμοί, είδη ζαχαροπλαστικής (εκτός από σοκολάτα), κονσερβοποιημένα και εμφιαλωμένα οπωροκηπευτικά, τσίχλες, κρασί κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E901</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος</b>
<b>Προέλευση</b>	Συστατικό της κηρύθρας.
<b>Χρήση</b>	Στιλβωτικό μέσο, μέσο για γλασάρισμα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Οι ρητίνες που περιέχονται στο κεριό μερικές φορές προκαλούν αλλεργικές αντιδράσεις σε άτομα με υπερευαισθησία.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής, νωπά εσπεριδοειδή, μήλα, αχλάδια, ροδάκινα και ανανάδες (μόνο επιφανειακή επεξεργασία) Ως μέσο για γλασάρισμα μόνο για: <ul style="list-style-type: none"> <li>- είδη ζαχαροπλαστικής (συμπεριλαμβανομένης και της σοκολάτας)</li> <li>- εκλεκτά αρτοσκευάσματα με επικάλυψη σοκολάτας</li> <li>- σνακς</li> <li>- ξηρούς καρπούς</li> <li>- άφρυκτο καφέ</li> </ul>

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E902</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Κανδελιλλικός κηρός</b>
<b>Προέλευση</b>	Λαμβάνεται από τα φύλλα του φυτού candelilla, Euphorbia antisyphilitica.
<b>Χρήση</b>	Μέσο για επιφανειακή επικάλυψη τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις στον άνθρωπο.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	<p>Διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής, νωπά εσπεριδοειδή, μήλα, αχλάδια, ροδάκινα και ανανάδες (μόνο επιφανειακή επεξεργασία)</p> <p>Ως μέσο για γλασαρίσματα μόνο για:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- είδη ζαχαροπλαστικής (συμπεριλαμβανομένης και της σοκολάτας)</li> <li>- εκλεκτά αρτοσκευάσματα με επικάλυψη σοκολάτας</li> <li>- σνακς</li> <li>- ξηρούς καρπούς</li> <li>- άφρυκτο καφέ</li> </ul>

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E903</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Καρναουβικός κηρός</b>
<b>Προέλευση</b>	Κερί που υπάρχει στην επιφάνεια των φύλλων του βραζιλιάνικου φοίνικα.
<b>Χρήση</b>	Είναι στιλβωτικό μέσο για ζαχαρώδη προϊόντα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις στον ανθρώπινο οργανισμό.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	<p>Ως ουσία γλασαρίσματος:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ζαχαροπλαστική (συμπεριλαμβανομένης της σοκολάτας)</li> <li>- εκλεκτά αρτοσκευάσματα με επικάλυψη σοκολάτας</li> <li>- σνακ</li> <li>- ξηροί καρποί</li> <li>- κόκκοι καφέ κ.ά.</li> </ul>

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E904</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Σελάκ</b>
<b>Προέλευση</b>	Ουσία που παραλαμβάνεται από τη ρητινώδη έκκριση του εντόμου <i>Laccifer lacca kerr</i> (Coccidae) στην Ινδία. Με διαφορετικές χημικές διαδικασίες παρασκευάζονται οι ακόλουθοι τέσσερις τύποι σέλακ: «πορτοκαλί σέλακ», «πορτοκαλί σέλακ από το οποίο έχει απομακρυνθεί το κερύ», «κανονικό λευκανθέν σέλακ» και «εξευγενισμένο λευκανθέν σέλακ».
<b>Χρήση</b>	Υλικό επικάλυψης – επίχρισης (glazing/polishing agent) κυρίως για ζάχαρη ή σοκολατένια προϊόντα ζαχαροπλαστικής και για μικρού μεγέθους προϊόντα εκλεκτής αρτοποιίας καλυμμένα με σοκολάτα.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις για τις ποσότητες που καταναλώνονται με τις τροφές.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Διαιτητικά συμπληρώματα διατροφής, νωπά εσπεριδοειδή, μήλα, αχλάδια, ροδάκινα και ανανάδες (μόνο επιφανειακή επεξεργασία) Ως μέσο για γλασάρισμα μόνο στα: <ul style="list-style-type: none"> <li>- είδη ζαχαροπλαστικής (συμπεριλαμβανομένης και της σοκολάτας)</li> <li>- εκλεκτά αρτοσκευάσματα με επικάλυψη σοκολάτας</li> <li>- σνακς</li> <li>- ξηρούς καρπούς</li> <li>- άφρυκτο καφέ</li> </ul>

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E905</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Μικροκρυσταλλικός κηρός (παραφίνη)</b>
<b>Προέλευση</b>	Απόσταγμα πετρελαίου.
<b>Χρήση</b>	Υλικό επικάλυψης-επίχρσης.
<b>Επιπτώσεις</b>	Υπάρχει πιθανότητα να παρουσιάσει ήπιο καθαριστικό αποτέλεσμα όταν ληφθεί σε μεγάλες ποσότητες.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Επιφανειακή επεξεργασία σε είδη ζαχαροπλαστικής, τσίχλες κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E907</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Υδρογονωμένο πολυ-1-δεκένιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως ουσία γλασαρίσματος σε ζαχαρώδη τρόφιμα και αποξηραμένα φρούτα.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Ζαχαρώδη τρόφιμα και αποξηραμένα φρούτα (γλασάρισμα).

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E912</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Εστέρες του μοντανικού οξέος</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζονται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιούνται σε νωπά εσπεριδοειδή, μόνο για επιφανειακή επεξεργασία.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Νωπά εσπεριδοειδή (μόνο επιφανειακή επεξεργασία).

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E914</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Κηρός οξειδωμένων πολυαιθυλενίων</b>
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται στην επιφανειακή επεξεργασία νωπών φρούτων.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Νωπά πεπόνια, μάγκο, παπάγια, αβοκάτο και ανανάδες (μόνο επιφανειακή επεξεργασία).

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E920</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>L-Κυστεΐνη</b>
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται μόνο ως παράγοντας επεξεργασίας του αλεύρου.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Αλεύρι

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E927β</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Καρβαμίδιο</b>
<b>Χρήση</b>	Περιορισμένη χρήση.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Τσίχλες χωρίς πρόσθετα σάκχαρα.



<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E938</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Αργό</b>
<b>Προέλευση</b>	Αέριο.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται στην επεξεργασία τροφίμων (processing aid).
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ποικίλα τρόφιμα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E939</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ήλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Αέριο.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται στην επεξεργασία τροφίμων (processing aid).
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ποικίλα τρόφιμα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E941</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Άζωτο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται από υγροποιημένο αέρα, με κλασματική απόσταξη ή με αναγωγή της αμμωνίας.
<b>Χρήση</b>	Αέριο για συσκευασίες τροφίμων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ποικίλα τρόφιμα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E942</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Υποξείδιο του αζώτου</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται με θερμική διάσπαση του νιτρικού αμμωνίου ή με ελεγχόμενη αναγωγή νιτρικών.
<b>Χρήση</b>	Πρωθητικό αέριο για τρόφιμα συσκευασμένα σε δοχεία αεροζόλ.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ποικίλα τρόφιμα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E943α</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Βουτάνιο</b>
<b>Χρήση</b>	Πρωθητικό αέριο για τρόφιμα συσκευασμένα σε δοχεία αεροζόλ.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Ψεκαζόμενα φυτικά έλαια για τηγάνισμα (μόνο για επαγγελματική χρήση). Ψεκαζόμενα υδατικά γαλακτώματα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E943β</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ισοβουτάνιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Πρωθητικό αέριο για τρόφιμα συσκευασμένα σε δοχεία αεροζόλ.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ψεκαζόμενα φυτικά έλαια για τηγάνισμα (μόνο για επαγγελματική χρήση). Ψεκαζόμενα υδατικά γαλακτώματα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E944</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Προπάνιο</b>
<b>Χρήση</b>	Πρωθητικό αέριο για τρόφιμα συσκευασμένα σε δοχεία αεροζόλ.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Ψεκαζόμενα υδατικά γαλακτώματα. Ψεκαζόμενα φυτικά έλαια για τηγάνισμα (μόνο για επαγγελματική χρήση).

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E948</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Οξυγόνο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παράγεται από το νερό ηλεκτρολυτικά.
<b>Χρήση</b>	Αέριο, οξειδωτικό μέσο.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ποικίλα τρόφιμα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E949</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Υδρογόνο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται ηλεκτρολυτικά από το νερό ή με αντίδραση υδροχλωρικού ή θειικού οξέος πάνω σε σίδηρο ή ψευδάργυρο.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως για την υδρογόνωση λιπών ή ελαίων.
<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Ποικίλα τρόφιμα.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E999</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Εκχύλισμα κιλίας</b>
<b>Προέλευση</b>	Λαμβάνεται με υδατική εκχύλιση <i>Quilai Saponaria Molina</i> ή άλλου είδους <i>Quillaid</i> , δένδρων της οικογένειας <i>Rosaceae</i> .
<b>Χρήση</b>	Περιορισμένη χρήση.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Αρωματικά μη αλκοολούχα ποτά με βάση το νερό, μηλίτης εκτός του <i>cidre bouche</i> .

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E1103</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Ιμβερτάση</b>
<b>Προέλευση</b>	Ένζυμο που παράγεται από <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
<b>Χρήση</b>	Ενζυματική δράση.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E1200</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Πολυδεξτρόζη</b>
<b>Προέλευση</b>	Πολυμερές της D-γλυκόζης.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως βελτιωτικό της υφής των τροφίμων, διογκωτικό και ως διαλύτης στη βιομηχανία τροφίμων.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E1201</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Πολυβινυλοπυρρολιδόνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως ως διαλύτης, σταθεροποιητής και ως διαλύτης στη βιομηχανία τροφίμων.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Συμπληρώματα των διαιτητικών τροφών, δισκία και δισκία με επικάλυψη.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E1202</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Πολυβινυλοπολυπυρρολιδόνη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται ως σταθεροποιητής, διαυγαστικό και ως διαλύτης στη βιομηχανία τροφίμων.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Συμπληρώματα των διαιτητικών τροφών, δισκία και δισκία με επικάλυψη.

<p><b>Αρ. ΕΚ</b></p>	<p><b>E1404, E1410, E1412, E1414, E1420, E1422, E1440, E1442, E1450, E1451</b></p>
<p><b>Ονομασία</b></p>	<p><b>Τροποποιημένα άμυλα</b>  <b>E1404: Οξειδωμένο άμυλο</b>  <b>E1410: Δισόξινο φωσφορικό άμυλο</b>  <b>E1412: Όξινο φωσφορικό άμυλο</b>  <b>E1413: Φωσφορυλιωμένο όξινο φωσφορικό άμυλο</b>  <b>E1414: Ακετυλιωμένο όξινο φωσφορικό άμυλο</b>  <b>E1420: Ακετυλιωμένο άμυλο</b>  <b>E1422: Ακετυλιωμένο όξινο αδιπικό άμυλο</b>  <b>E1440: Υδροξυ-προπυλ-άμυλο</b>  <b>E1442: Όξινο φωσφορικό υδροξυ-προπυλ-άμυλο</b>  <b>E1450: Οκτενυλ-ηλεκτρικό-αμυλονάτριο</b>  <b>E1451: Ακετυλιωμένο οξειδωμένο άμυλο</b></p>
<p><b>Προέλευση</b></p>	<p>Το άμυλο υπάρχει στη φύση και είναι ο κατεξοχήν αποθεματικός υδατάνθρακας στα φυτά. Μπορεί να παραληφθεί από τα δημητριακά, όπως το καλαμπόκι και τα σιτηρά, ή από κονδύλους, όπως της πατάτας και της ταπιόκας (φυτό της Βραζιλίας), τα οποία είναι οι κύριες πηγές αμύλου που χρησιμοποιούνται από τις βιομηχανίες τροφίμων. Η μεγαλύτερη ποσότητα του αμύλου που χρησιμοποιείται από τους κονσερβοποιούς προέρχεται από τον αραβόσιτο. Επειδή όμως τα συνήθη άμυλα του αραβόσιτου, όταν υποβληθούν σε επεξεργασία και θερμανθούν, παρουσιάζουν διάφορα τεχνικά προβλήματα, δημιουργήθηκε η ανάγκη να τροποποιηθούν με χημικές διαδικασίες, ώστε να αποκτήσουν τις επιθυμητές ιδιότητες που χρειάζονται οι κονσερβοποιοί (π.χ. άμυλα πιο ανθεκτικά στην ψύξη ή σε όξινο περιβάλλον ή άμυλα στιγμιαίας διάλυσης χωρίς βράσιμο κ.λπ.).</p>
<p><b>Χρήση</b></p>	<p>Τα άμυλα χρησιμοποιούνται ευρύτατα στη βιομηχανία τροφίμων ως θρεπτικά συστατικά, αλλά κυρίως για να βελτιώσουν την πυκνότητα ενός προϊόντος και να τροποποιήσουν τη δομή του.</p>



<b>Επιπτώσεις</b>	Δεν έχουν αναφερθεί αρνητικές επιπτώσεις στον ανθρώπινο οργανισμό.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Παιδικές τροφές, τροφές απογαλακτισμού κ.ά.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E 1505</b>
<b>Ονομασία</b>	<b>Κιτρικό τριαιθύλιο</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως στη βιομηχανία παραγωγής αρωματικών υλών τροφίμων.
<b>Προϊόντα στα οποία αποκλειστικά επιτρέπεται η χρήση</b>	Αρωματικές ύλες, λεύκωμα αυγού σε σκόνη.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E1517</b>
<b>Ονομασία</b>	<b>Διοξικός γλυκερινεστέρας (διακετίνη)</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται στη βιομηχανία παραγωγής αρωματικών υλών τροφίμων.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αρωματικές ύλες.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E1518</b>
<b>Ονομασία</b>	<b>Τριοξικό γλυκερίδιο (τριακετίνη)</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται κυρίως στη βιομηχανία παραγωγής αρωματικών υλών τροφίμων.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αρωματικές ύλες, τσίχλες.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E1519</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Βενζυλική αλκοόλη</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται στη βιομηχανία παραγωγής αρωματικών υλών τροφίμων.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αρωματικές ύλες για (α) λικέρ, αρωματισμένα κρασιά, αρωματισμένα ποτά με βάση το κρασί και αρωματισμένα κοκτέιλ με βάση το κρασί, (β) ζαχαροπλαστική, συμπεριλαμβανομένης της σοκολάτας και αρτοσκευάσματα εκλεκτής ποιότητας.

<b>Αρ. ΕΚ</b>	<b>E1520</b>
<b>Όνομασία</b>	<b>Προπανο-1,2-διόλη (προπυλενογλυκόλη)</b>
<b>Προέλευση</b>	Παρασκευάζεται συνθετικά.
<b>Χρήση</b>	Χρησιμοποιείται στη βιομηχανία παραγωγής αρωματικών υλών τροφίμων.
<b>Τυπικά προϊόντα στα οποία επιτρέπεται η χρήση</b>	Αρωματικές ύλες.

## **ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

1. Νομοθεσία
  - Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας, Παρ. ΙΙΙ (Ι), Αρ. 3575, 11/2/2002.  
*Οι περί Χρωστικών Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμοί του 2002*  
(Κ.Δ.Π. 78/2002) και σχετικές τροποποιήσεις τους.
  - Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας, Παρ. ΙΙΙ (Ι), Αρ. 3575, 11/2/2002.  
*Οι περί Γλυκαντικών Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμοί του 2002*  
(Κ.Δ.Π. 76/2002) και σχετικές τροποποιήσεις τους.
  - Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας, Παρ. ΙΙΙ (Ι), Αρ. 3585, 11/3/2002.  
*Οι περί Ποικίλων Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμοί του 2002*  
(Κ.Δ.Π. 126/2002) και σχετικές τροποποιήσεις τους.
  - Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας, Παρ. ΙΙΙ (Ι), Αρ. 3639, 27/9/2002.  
*Οι περί Ορυκτών Υδρογονανθράκων στα Τρόφιμα (Τροποποιητικοί Κανονισμοί του 2002* (Κ.Δ.Π. 453/2002).
2. Ακκελίδου Ντ., Ιωάννου-Κακούρη Ε., Αργυρίδης Ρ., Προκοπίου Ε., Γιαννόπουλος Στ., Χριστοδουλίδου Μ.  
“Οδηγός για πρόσθετα τροφίμων, αριθμοί ΕΟΚ”.  
Υπουργείο Υγείας, Γενικό Χημείο του Κράτους, Λευκωσία 1998.
3. “ΟΛΑ τα πρόσθετα στα τρόφιμα, κωδικός Ε”, εκδόσεις Vita 2004. Η νέα πρακτική βιβλιοθήκη, με τη συνεργασία της Ένωσης Ελλήνων Χημικών.
4. Jorma T. Kumpulainen and Jukka T. Salonen, “*Natural Antioxidants and Food Quality in Atherosclerosis and Cancer prevention*”, The Royal Society of Chemistry 1996.
5. Maurice Hanssen with Jill Marsden, “*The New E for Additives. The completely Revised Bestselling E number Guide*”, Thorsons Publishing Group (UK), 1987.
6. J.E.F. Reynolds (Ed), “*Martindale, The Extra Pharmacopoeia*”, thirty-first edition, London, Royal Pharmaceutical Society, 1996.
7. “*Food Chemicals Codex*” Fourth Edition, Institute of Medicine, National Academy Press, Washington, D.C. 1996.
8. Susan Budavari (Ed) “*The Merck Index, An Encyclopedia of Chemicals, Drugs and Biologicals*”, Eleventh Edition, Merck & Co. Inc., 1989.

9. *“Hawley’s Condensed Chemical Dictionary”*, Eleventh Edition, 1987, Revised by N.I. Sax & R.J. Lewis, St.
10. John Walford, *“Developments in Food Colours-2”*, Elsevier Applied Science Publisher (UK), 1984.
11. Διαδίκτυο / Ιστοσελίδες:
- <http://www.foodlaw.rdg.ac.uk/additive.htm>
  - <http://www.greenbeanz.com/whatismaltitol.html>
  - <http://vm.cfsan.fda.gov/~lrd/tpsucral.html>
  - <http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v32jeo8.htm>
  - <http://www.mej.org.uk/E-Numbers.htm>
  - <http://www.ukfoodguide.net/enumeric.htm>

## ΑΛΦΑΒΗΤΙΚΟ ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ

### A

	Σελίδα
Άγαρ-Άγαρ, E406	108
Αδιπικό κάλιο, E357	103
Αδιπικό νάτριο, E356	102
Αδιπικό οξύ, E355	102
Αζωρουμπίνη, Καρμοϊσίνη, E122	18
Άζωτο, E941	177
Αιθυλενοδιαμινοτετραοξικό ασβεστονάτριο, E385	104
Αιθυλεστέρας β-απο-8'- καροτενικού οξέος(C30), E160στ	31
Αιθυλομεθυλοκυτταρίνη, E465	126
Ακεσουλφamikό κάλιο ή Ακεσουλφάμη K, E950	74
Ακετυλιωμένο άμυλο, E1420	183
Ακετυλιωμένο οξειδωμένο άμυλο, E1451	183
Ακετυλιωμένο όξινο αδιπικό άμυλο, E1422	183
Ακετυλιωμένο όξινο φωσφορικό άμυλο, E1414	183
Άλας ασπαρτάμης – ακεσουλφάμης, E962	81
Άλατα θεικού οξέος με κάλιο, E515	144
Άλατα λιπαρών οξέων με μαγνήσιο, E470β	128
Άλατα λιπαρών οξέων με νάτριο, κάλιο και ασβέστιο, E470α	128
Άλατα με ασβέστιο των 5-ριβοζονουκλεοτιδίων, E634	168
Άλατα με νάτριο των 5-ριβοζονουκλεοτιδίων, E635	168
Άλατα του θεικού οξέος με νάτριο, E514	144
Άλατα του κιτρικού οξέος με ασβέστιο, E333	94
Άλατα του κιτρικού οξέος με κάλιο, E332	93
Άλατα του κιτρικού οξέος με νάτριο, E331	93
Άλατα του μηλικού οξέος με ασβέστιο, E352	100
Άλατα του μηλικού οξέος με νάτριο, E350	99
Άλατα του οξικού οξέος με νάτριο, E262	86
Άλατα του πυροφωσφορικού οξέος, E450	121
Άλατα του τριφωσφορικού οξέος, E451	122
Άλατα του τρυγικού οξέος με κάλιο, E336	95
Άλατα του τρυγικού οξέος με νάτριο, E335	95
Αλγινική προπανοδιόλη 1,2 , E405	107
Αλγινικό αμμώνιο, E403	106
Αλγινικό ασβέστιο, E404	107
Αλγινικό κάλιο, E402	106
Αλγινικό νάτριο, E401	105
Αλγινικό οξύ, E400	105
Αμαράνθη, E123	19
Αμιδούχος πηκτίνη, E440(ii)	119
Ανθοκυανίνες (Ανθοκυάνες), E163	33
Ανθρακικά άλατα αμμωνίου, E503	140

Ανθρακικά άλατα καλίου, E501	140
Ανθρακικά άλατα μαγνησίου, E504	141
Ανθρακικά άλατα νατρίου, E500	139
Ανθρακικό αμμώνιο, E503(i)	140
Ανθρακικό ασβέστιο, E170	34,85
Ανθρακικό κάλιο, E501(ii)	140
Ανθρακικό μαγνήσιο, E504(i)	141
Ανθρακικό νάτριο, E500(ii)	139
Ανθρακικό υδροξείδιο του μαγνησίου/Όξινο Ανθρακικό μαγνήσιο, E504(ii)	141
Αννάτο, μπιξίνη, νορμπιξίνη, E160β	29
Απλό καραμελλόχρωμα, E150α	26
β-απο-8'-καροτενάλη(C30), E160ε	31
Αργίλιο (Αλουμίνιο), E173	35
Αργό, E938	176
Άργυρος, E174	36
Ασκορβικό ασβέστιο, E302	61
Ασκορβικό νάτριο, E301	60
Ασκορβικό οξύ, E300	59
Ασπαρτάμη, E951	75
α-Τοκοφερόλη, E307	63

## B

Βενζοϊκό ασβέστιο, E213	42
Βενζοϊκό κάλιο, E212	41
Βενζοϊκό νάτριο, E211	41
Βενζοϊκό οξύ, E210	40
Βενζυλική αλκοόλη, E1519	186
Βορικό νάτριο ή βόρακας, E285	57
Βορικό οξύ, E284	56
Βουτάνιο, E943α	178
Βουτυλική υδροξυανισόλη (BHA), E320	70
Βουτυλική υδροξυτολουόλη (BHT), E321	70
β-απο-8'-καροτενάλη (C30), E160ε	31
β-καροτένιο, E160α(ii)	29
β-κυκλοδεξτρίνη, E459	123

## Γ

Γαλακτικό ασβέστιο, E327	91
Γαλακτικό κάλιο, E326	90
Γαλακτικό νάτριο, E325	90
Γαλακτικό οξύ, E270	87
Γαλακτικός σίδηρος, E585	160

Γαλλικός δωδεκυλεστέρας, E312	67
Γαλλικός οκτυλεστέρας, E311	66
Γαλλικός προπυλεστέρας, E310	65
Γλουταμινικό οξύ, E620	161
Γλουταμινικό νάτριο E621	161
Γλυκερίνη, E422	115
Γλυκίνη και το άλας της με νάτριο, E640	169
Γλυκομανάνη Κοηας, E425(ii)	115
Γλυκονικό ασβέστιο, E578	159
Γλυκονικό κάλιο, E577	159
Γλυκονικό νάτριο, E576	158
Γλυκονικό οξύ, E574	157
Γλυκονικός σίδηρος, E579	160
Γλυκονο-δ-λακτόνη, E575	158
Γουανιλικό ασβέστιο, E629	165
Γουανιλικό κάλιο, E628	165
Γουανιλικό νάτριο, E627	164
Γουανιλικό οξύ, E626	164
γ-Τοκοφερόλη, E308	63

## Δ

Διμεθυλοπολυσιλοξάνη, E900	170
Διοξειδιο του άνθρακα, E290	88
Διοξειδιο του θείου, E220	45
Διοξειδιο του πυριτίου, E551	153
Διοξειδιο του τιτανίου, E171	34
Διοξικός γλυκερινεστέρας (διακετίνη), E1517	185
Δισόξινο κιτρικό ασβέστιο, E333(i)	94
Δισόξινο κιτρικό κάλιο, E332(i)	93
Δισόξινο κιτρικό νάτριο, E331(i)	93
Δισόξινο πυροφωσφορικό ασβέστιο, E450(vii) (SIC! vi)	121
Δισόξινο πυροφωσφορικό νάτριο, E450(i)	121
Δισόξινο φωσφορικό ασβέστιο, E341 (i)	98
Δισόξινο φωσφορικό κάλιο, E340(i)	97
Δισόξινο φωσφορικό νάτριο, E339(i)	97
Δισόξινο φωσφορικό μαγνήσιο, E343(i)	99
Δισόξινο φωσφορικό άμυλο, E1410	183
δ-Τοκοφερόλη, E309	64

## Ε

Εκχύλισμα κιλίας, E999	180
Εκχύλισμα πάπρικας, Καψανθίνη, Καψουρομπίνη, E160γ	30



Εκχυλίσματα πλούσια σε τοκοφερόλες, E306	62
Εναμμώνιο θειώδες καραμελλόχρωμα, E150δ	26
Εναμμώνιο καραμελλόχρωμα, E150γ	26
Εξαμίνη ή Εξαμεθυλενοτετραμίνη, E239	50
Ερυθροβικό νάτριο, E316	68
Ερυθροβικό οξύ, E315	68
Ερυθρά χρωστική της ρίζας των τεύτλων, Μπετανίνη, E162	33
Ερυθρό Allura AC, E129	21
Ερυθροσίνη, E127	20
Εστέρες γλυκερίνης με κολοφώνιο ξύλου, E445	120
Εστέρες λιπαρών οξέων με ασκορβικό οξύ, E304	61&62
Εστέρες λιπαρών οξέων με προπανοδιόλη 1,2, E477	134
Εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη, E473	132
Εστέρες του γαλακτικού οξέος με μονο- και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων, E472β	130
Εστέρες του κιτρικού οξέος με μονο-και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων, E472γ	130
Εστέρες του μονο-και δι-ακετυλο-τρυγικού οξέος με μονο-και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων, E472ε	131
Εστέρες του μοντανικού οξέος, E912	174
Εστέρες του οξικού οξέος με μονο-και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων, E472α	129
Εστέρες του τρυγικού οξέος με μονο-και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων, E472δ	131

## Η

Ηλεκτρικό οξύ, E363	103
Ήλιο, E939	176

## Θ

Θαυματίνη, E957	79
Θεικό αμμώνιο, E517	145
Θεικό αργίλιο, E520	145
Θεικό αργιλιοαμμώνιο, E523	147
Θεικό αργιλιοκάλιο, E522	146
Θεικό αργιλιονάτριο, E521	146
Θεικό ασβέστιο, E516	145
Θεικό κάλιο, E515(i)	144
Θεικό οξύ, E513	143
Θειώδες ασβέστιο, E226	48
Θειώδες νάτριο, E221	46
Θερμικός οξειδωμένο σογιέλαιο που έχει αντιδράσει με μονο-και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων, E479β	135

## I

Ιμβερτάση, E1103	181
Ινδικοτίνη ή Ινδικοκαρμίνη, E132	22
Ινοσινικό ασβέστιο, E633	167
Ινοσινικό κάλιο, E632	167
Ινοσινικό νάτριο, E631	166
Ινοσινικό οξύ, E630	166
Ισοβουτάνιο, E943β	178
Ισοβουτυρική οξική σακχαρόζη, E444	120
Ισομάλτ, E953	76

## K

Κανδελιλικός κηρός, E902	171
Κανθαξανθίνη, E161ζ	32
Κανναουβικός κηρός, E903	171
Καραγενάνη, E407	109
Καραμελόχρωμα, E150	26
Καρβοξυμεθυλοκυτταρίνη, Καρβοξυλομεθυλοκυτταρινικό νάτριο, E466	126
Καρβαμίδιο, E927β	175
Καρμοϊσίνη, (Αζωρουμπίνη), E122	18
Καροτένια, E160α	29
β-καροτένιο, E160α(ii)	29
Καστανό FK, E154	28
Καστανό HT, E155	28
Καυστικό θειώδες καραμελλόχρωμα, E150β	26
Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος, E901	170
Κηρός οξειδωμένων πολυαιθυλενίων, E914	174
Κιτρικό αμμώνιο, E380	104
Κιτρικό ασβέστιο, E333(iii)	94
Κιτρικό κάλιο, E332(ii)	93
Κίτρινο κινολίνης, E104	17
Κιτρικό νάτριο, E331(iii)	93
Κιτρικό οξύ, E330	92
Κιτρικό τριαιθύλιο, E1505	184
Κίτρινο Sunset FCF, Κιτρινοπορτοκαλί S, E110	17
Κόμμι ακακίας (αραβικό κόμμι), E414	112
Κόμμι γκουάρ, E412	111
Κόμμι καράγια, E416	113
Κόμμι Konjac, E425(i)	115

Κόμμι τάρα, E417	114
Κόμμι τζελάν, E418	114
Κόμμι χαρουπιών, E410	110
Κοηας, E425	115
Κουρκουμίνη, E100	15
Κοχελίνη, Καρμινικό οξύ, Καρμίνες, E120	18
Κυκλαμικό οξύ και τα μετά νατρίου και ασβεστίου άλατα αυτού, E952	76
β-κυκλοδεξτρίνη, E459	123
L-Κυστεΐνη, E920	175
Κυτταρίνη, E460	124
Κυτταρίνη σκόνη, E460(ii)	124

## Λ

Λακτιτόλη, E966	82
Λαμπρό μαύρο BN, Μαύρο PN, E151	27
Λαμπρό κυανό FCF, E133	22
Λεκιθίνες, E322	89
Λιθορουμπίνη BK, E180	37
Λιπαρά οξέα, E570	157
Λουτεΐνη, E161β	32
Λυκοπένιο, E160δ	30
Λυσοζύμη, E1105	57
L-Κυστεΐνη, E920	175

## M

Μαλιτόλη, E965(i)	81
Μανιτόλη, E421	73
Μεθυλοκυτταρίνη, E461	124
Μείγματα καροτενίων, E160a (i)	29
Μεταδιθειώδες νάτριο, E223	47
Μεταδιθειώδες κάλιο, E224	47
Μετατρυγικό οξύ, E353	101
Μηλικό ασβέστιο, E352(i)	100
Μηλικό κάλιο, E351	100
Μηλικό νάτριο, E350(i)	99
Μηλικό οξύ, E296	88
Μικροκρυσταλλική κυτταρίνη, E460(i)	124
Μικροκρυσταλλικός κηρός (παραφίνη), E905	173

Μικτοί εστέρες του οξικού και τρυγικού οξέος με μόνο-και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων, E472στ	132
Μονο-και-δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων, E471	129
Μονοελαϊκή πολυξυ-αιθυλενο-σορβιτάνη (Polysorbate 80), E433	117
Μονοελαϊκή σορβιτάνη, E494	138
Μονολαυρική πολυξυ-αιθυλενο-σορβιτάνη (Polysorbate 20), E432	116
Μονολαυρική σορβιτάνη, E493	137
Μονοπαλμική πολυξυ-αιθυλενο-σορβιτάνη (Polysorbate 40), E434	117
Μονοπαλμική σορβιτάνη, E495	139
Μονοστεατική πολυξυ-αιθυλενο-σορβιτάνη, (Polysorbate 60), E435	118
Μονοστεατική σορβιτάνη, E491	137
Μπεντονίτης, E558	156
Μπλε πατεντέ V, E131	21

## N

Ναταμυκίνη, E235	50
Νάτριο της καρβοξυμεθυλοκυτταρίνης με σταυροδεσμούς, E468	127
Νεοεσπεριδίνη DC, E959	80
Νιτρικό κάλιο, E252	54
Νιτρικό νάτριο, E251	53
Νιτρώδες κάλιο, E249	52
Νιτρώδες νάτριο, E250	53
Νισίνη, E234	49

## Ξ

Ξανθανικό κόμμα, E415	113
Ξυλιτόλη, E967	83

## O

Οκτενυλ-ηλεκτρικό-αμυλονάτριο, E1450	183
Οξειδία του σιδήρου και Υδροξείδια του σιδήρου, E172	35
Οξείδιο του ασβεστίου, E529	150
Οξείδιο του μαγνησίου, E530	150
Οξειδωμένο άμυλο, E1404	183
Οξικό ασβέστιο, E263	87
Οξικό κάλιο, E261	86
Οξικό νάτριο, E262(i)	86
Οξικό οξύ, E260	85
Οξικός ψευδάργυρος, E650	169
Όξινο ανθρακικό αμμώνιο, E503(ii)	140

Όξινο ανθρακικό κάλιο, E501(ii)	140
Όξινο ανθρακικό νάτριο, E500(ii)	139
Όξινο γλουταμινικό αμμώνιο, E624	163
Όξινο γλουταμινικό ασβέστιο, E623	162
Όξινο γλουταμινικό κάλιο, E622	162
Όξινο γλουταμινικό μαγνήσιο, E625	163
Όξινο γλουταμινικό νάτριο, E621	161
Όξινο θειικό κάλιο, E515 (ii)	144
Όξινο θειικό νάτριο, E514(ii)	144
Όξινο θειώδες ασβέστιο, E227	48
Όξινο θειώδες κάλιο, E228	49
Όξινο θειώδες νάτριο, E222	46
Όξινο κιτρικό ασβέστιο, E333(ii)	94
Όξινο κιτρικό νάτριο, E331(ii)	93
Όξινο μηλικό ασβέστιο, E352(ii)	100
Όξινο μηλικό νάτριο, E350(ii)	99
Όξινο οξικό νάτριο (διοξικό νάτριο), E262(ii)	86
Όξινο πυροφωσφορικό νάτριο, E450(ii)	121
Όξινο τρυγικό κάλιο, E336(i)	95
Όξινο τρυγικό νάτριο, E335(i)	95
Όξινο φωσφορικό άμυλο, E1412	183
Όξινο φωσφορικό ασβέστιο, E341(ii)	98
Όξινο φωσφορικό κάλιο, E340(ii)	97
Όξινο φωσφορικό μαγνήσιο, E343(ii)	99
Όξινο φωσφορικό νάτριο, E339(ii)	97
Όξινο φωσφορικό υδροξυ-προπυλ-άμυλο, E1442	183
Οξυγόνο, E948	179
Ορθοπυριτικό μαγνήσιο, E553a (i)	154
Ορθοφωσφορικό οξύ (Φωσφορικό οξύ), E338	96

## Π

Παλμιτικό ασκορβύλιο, E304(i)	61
Πηκτίνες, E440	119
Πηκτίνη, E440(i)	119
Πολυβινυλοπυρρολιδόνη, E1201	182
Πολυβινολοπολυπυρρολιδόνη, E1202	182
Πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων, E475	133
Πολυγλυκερίδια του πολυρυκινελαϊκού οξέος, E476	134
Πολυδεξτρόζη, E1200	181
Πολυφωσφορικά άλατα, E452	123
Πολυφωσφορικά άλατα ασβεστίου, E452(iv)	123
Πολυφωσφορικό ασβέστιο-νάτριο, E452(iii)	123
Πολυφωσφορικό κάλιο, E452(ii)	123

Πολυφωσφορικό νάτριο, E452(i)	123
Πονσώ 4R, Ερυθρό κοχενίλης Α, E124	19
Πράσινο S, E142	25
Προϊόν ενζυματικής υδρόλυσης της καρβοξυμεθυλοκυτταρίνης, E469	127
Προπάνιο, E944	179
Προπανο-1,2-διόλη (προπυλενογλυκόλη), E1520	186
Προπιονικό ασβέστιο, E282	55
Προπιονικό κάλιο, E283	56
Προπιονικό νάτριο, E281	55
Προπιονικό οξύ, E280	54
Προπυλενογλυκόλη, E1520	186
Πυριτικό αργίλιο (Καολίνη), E559	157
Πυριτικό αργιλιοασβέστιο, E556	156
Πυριτικό αργλιοκάλιο, E555	155
Πυριτικό αργλιονάτριο, E554	155
Πυριτικό ασβέστιο, E552	153
Πυροθειώδες κάλιο, E224	47
Πυροθειώδες νάτριο, E223	47
Πυροκαρβονικό διμεθύλιο, E242	51
p-Υδροξυβενζοϊκού αιθυλίου, άλας με νάτριο, E215	43
p-Υδροξυβενζοϊκό αιθύλιο, E214	42
p-Υδροβενζοϊκό μεθύλιο, E218	43
p-Υδροξυβενζοϊκού μεθυλίου, άλας με νάτριο, E219	44
Πυροφωσφορικό ασβέστιο, E450(vi) (SIC! v)	121
Πυροφωσφορικό κάλιο, E450(v) (SIC! iv)	121
Πυροφωσφορικό νάτριο, E450(iii)	121

## P

Ριβοφλαβίνη, E101(i)	15
----------------------	----

## Σ

Σακχαρίνη και τα μετά νατρίου, καλίου άλατα αυτής, E954	77
Σακχαρογλυκερίδια, E474	133
Σελάκ, E904	172
Σεσκιανθρακικό νάτριο, E500(iii)	139
Σιδηροκυανιούχο ασβέστιο, E538	152
Σιδηροκυανιούχο κάλιο, E536	151
Σιδηροκυανιούχο νάτριο, E535	151
Σιρόπι μαλτιτόλης, E965(ii)	81
Σιρόπι σορβιτόλης, E420(ii)	72
Σορβικό ασβέστιο, E203	40

Σορβικό κάλιο, E202	39
Σορβικό οξύ, E200	39
Σορβιτόλη, E420(i)	72
Σουκραλόζη, E955	78
Στεατικό ασκορβύλιο, E304(ii)	62
Στεατικό πολυοξυαιθυλένιο (40), E431	116
Στεατούλο-2-γαλακτυλικό ασβέστιο, E482	136
Στεατούλο-2-γαλακτυλικό νάτριο, E481	135
Σύμπλοκα των χλωροφυλλών με χαλκό, E141(i)	24
Σύμπλοκα των χλωροφυλλινών με χαλκό, E141(ii)	24

## T

Τάλκης, E553β	154
Ταρτραζίνη, E102	16
α-Τοκοφερόλη, E307	63
Τραγακάνθινο κόμμα, E413	112
Τριοξικό γλυκερύλιο (τριακετίνη), E1518	185
Τριπυρρικό μαγνήσιο, E553a (ii)	154
Τριστεατική πολυοξυ-αιθυλενο-σορβιτάνη (Polysorbate 65), E436	118
Τριτο-βουτυλο-υδροκινόνη (TBHQ), E319	69
Τριστεατική σορβιτάνη, E492	137
Τριφωσφορικό κάλιο, E451(ii)	122
Τριφωσφορικό νάτριο, E451(i)	122
Τροποποιημένα φύκη <i>Eucheuma</i> , E407a	109
Τρυγικό οξύ L(+)-, E334	94
Τρυγικό ασβέστιο, E354	101
Τρυγικό κάλιο, E336(ii)	95
Τρυγικό καλιονάτριο, E337	96
Τρυγικό νάτριο, E335(ii)	95
Τρυγικό στεατύλιο, E483	136

## Y

Υδρογόνο, E949	180
Υδρογονωμένο πολυ-1-δεκένιο, E907	173
Υδροξείδιο ασβεστίου, E526	148
Υδροξείδιο του αμμωνίου, E527	149
Υδροξείδιο του καλίου, E525	148
Υδροξείδιο του μαγνησίου, E528	149
Υδροξείδιο του νατρίου, E524	147
Υδροξυ-προπυλ-άμυλο, E1440	183
Υδροξυπροπυλοκυτταρίνη, E463	125
Υδροξυπροπυλομεθυλοκυτταρίνη, E464	125

Υδροχλωρικό οξύ, E507 .....	141
Υποξείδιο του αζώτου, E942 .....	177

Φ

Φουμαρικό οξύ, E297 .....	89
Φυτικός άνθρακας, E153 .....	27
Φωσφατίδια του αμμωνίου, E442 .....	119
Φωσφορικά άλατα ασβεστίου, E341 .....	98
Φωσφορικά άλατα καλίου, E340 .....	97
Φωσφορικά άλατα μαγνησίου, E343 .....	99
5-φωσφορική ριβοφλαβίνη, E101(ii) .....	16
Φωσφορικό αργιλιονάτριο (όξινη ουσία), E541 .....	152
Φωσφορικό ασβέστιο, E341(iii) .....	98
Φωσφορικό κάλιο, E340(iii) .....	97
Φωσφορικό νάτριο, E339(iii) .....	97
Φωσφορικό οξύ, E338 .....	96
Φωσφορυλιωμένο όξινο φωσφορικό άμυλο, E1413 .....	183

Χ

Χλωριούχο ασβέστιο, E509 .....	142
Χλωριούχο κάλιο, E508 .....	142
Χλωριούχος κασσίτερος, E512 .....	143
Χλωριούχο μαγνήσιο, E511 .....	143
Χλωροφύλλες, E140(i) .....	23
Χλωροφυλλίνες, E140(ii) .....	23
Χρυσός, E175 .....	36





## ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟΥΣ ΑΡΙΘΜΟΥΣ Ε

Σελίδα

E100	Κουρκουμίνη (Curcumin) .....	15
E101(i)	Ριβοφλαβίνη (Riboflavin) .....	15
E101(ii)	5'-φωσφορική ριβοφλαβίνη (Riboflavin 5'-phosphate) .....	16
E102	Ταρτραζίνη (Tartrazine) .....	16
E104	Κίτρινο κινολίνης (Quinoline Yellow) .....	17
E110	Κίτρινο Sunset FCF, Κίτρινοπορτοκαλί S (Sunset Yellow FCF, Orange Yellow S) .....	17
E120	Κοχελίνη, Καρμινικό οξύ, Καρμίνες, (Cochineal, Carminic acid, Carmines) .....	18
E122	Αζωρουμπίνη, Καρμοισίνη, (Azorubine, Carmoisine) .....	18
E123	Αμαράνθη (Amaranth) .....	19
E124	Πονσώ 4R, Ερυθρό κοχενίλης Α, (Ponceau 4R, Cochineal Red A) .....	19
E127	Ερυθροσίνη (Erythrosine) .....	20
E129	Ερυθρό Allura AC (Allura Red AC) .....	21
E131	Μπλε πατεντέ V (Patent Blue V) .....	21
E132	Ινδικοτίνη ή Ινδικοκαρμίνη (Indigotine or Indico Carmine) .....	22
E133	Λαμπρό κυανό FCF (Brilliant Blue FCF) .....	22
E140(i)	Χλωροφύλλες (Chlorophylls) .....	23
E140(ii)	Χλωροφυλλίνες (Chlorophyllins) .....	23
E141(i)	Σύμπλοκα των χλωροφυλλών με χαλκό (copper complexes of chlorophylls) .....	24
E141(ii)	Σύμπλοκα των χλωροφυλλινών με χαλκό (copper complexes of chlorophyllins) .....	24
E142	Πράσινο S (Green S) .....	25
E150α	Απλό καραμελλόχρωμα (Plain caramel) .....	26
E150β (E150b)	Καυστικόθειώδες καραμελλόχρωμα (Caustic sulphite caramel) .....	26
E150γ (E150c)	Εναμμώνιο καραμελλόχρωμα (Ammonia caramel) .....	26
E150δ (E150d)	Εναμμώνιοθειώδες καραμελλόχρωμα (Sulphite ammonia caramel) .....	26

E151	Λαμπρό Μαύρο BN, Μαύρο PN (Brilliant Black BN, Black PN) . . . . .	27
E153	Φυτικός άνθρακας (Vegetable carbon) . . . . .	27
E154	Καστανό FK (Brown FK) . . . . .	28
E155	Καστανό HT (Brown HT) . . . . .	28
E160α	Καροτένια (Carotenes) . . . . .	29
E160α	(i)Μείγματα καροτενίων (Mixed carotenes) . . . . .	29
E160α(ii)	β-καροτένιο (Beta-carotene) . . . . .	29
E160β (E160b)	Αννάτο, Μπιξίνη, Νορμπιξίνη (Annato, Bixin, Norbixin) . . . . .	29
E160γ (E160c)	Εκχύλισμα πάπρικας, Καψανθίνη, Καψορουμπίνη (Paprika extract, Capsanthin, Capsorubin) . . . . .	30
E160δ (E160d)	Λυκοπένιο (Lycopene) . . . . .	30
E160ε (E160e)	β-απο-8'-καροτενάλη (C30) (Beta-apo-8'-carotenal) . . . . .	31
E160στ (E160f)	Αιθυλεστέρας β-απο-8'-καροτενικού οξέος(C30) (Ethylester of beta-apo-8'-carotenic acid) . . . . .	31
E161β (E161b)	Λουτεΐνη (Lutein) . . . . .	32
E161ζ (E161g)	Κανθαξανθίνη (Canthaxanthin) . . . . .	32
E162	Ερυθρά χρωστική της ρίζας των τεύτλων, Μπετανίνη (Beetroot Red, betanin) . . . . .	33
E163	Ανθοκυανίνες (Ανθοκυάνες) (Anthocyanins) . . . . .	33
E170	Ανθρακικό ασβέστιο (Calcium carbonate) . . . . .	34 & 85
E171	Διοξείδιο του τιτανίου (Titanium dioxide) . . . . .	34
E172	Οξειδία του σιδήρου και Υδροξειδία του σιδήρου (Iron oxides and hydroxides) . . . . .	35
E173	Αργίλιο (Αλουμίνιο) (Aluminium) . . . . .	35
E174	Άργυρος (Silver) . . . . .	36
E175	Χρυσός (Gold) . . . . .	36
E180	Λιθορουμπίνη BK (Litholrubine BK) . . . . .	37
E200	Σορβικό οξύ (Sorbic acid) . . . . .	39
E202	Σορβικό κάλιο (Potassium sorbate) . . . . .	39
E203	Σορβικό ασβέστιο (Calcium sorbate) . . . . .	40
E210	Βενζοϊκό οξύ (Benzoic acid) . . . . .	40
E211	Βενζοϊκό νάτριο (Sodium benzoate) . . . . .	41
E212	Βενζοϊκό κάλιο (Potassium benzoate) . . . . .	41
E213	Βενζοϊκό ασβέστιο (Calcium benzoate) . . . . .	42

E214	p-Υδροξυβενζοϊκό αιθύλιο (Ethyl p-hydroxybenzoate or ethylester of p-hydroxybenzoic acid) . . . . .	42
E215	p-Υδροξυβενζοϊκού αιθυλίου, άλας με νάτριο (Sodium ethyl p-hydroxy-benzoate) . . . . .	43
E218	p-Υδροβενζοϊκό μεθύλιο (Methyl p-hydroxybenzoate or methyl ester of p-hydroxybenzoic acid) . . . . .	43
E219	p-Υδροξυβενζοϊκού μεθυλίου, άλας με νάτριο (Sodium derivative of methyl p-hydroxybenzoate) . . . . .	44
E220	Διοξείδιο του θείου (Sulphur dioxide) . . . . .	45
E221	Θειώδες νάτριο (Sodium sulphite) . . . . .	46
E222	Όξινο θειώδες νάτριο (Sodium bisulphite or acid sodium sulphite) . . . . .	46
E223	Πυροθειώδες νάτριο (Sodium metabisulphite or sodium pyrosulphite or sodium disulphite) . . . . .	47
E224	Πυροθειώδες κάλιο (Potassium metabisulphite or Potassium pyrosulphite or potassium disulphite) . . . . .	47
E226	Θειώδες ασβέστιο (Calcium sulphite) . . . . .	48
E227	Όξινο θειώδες ασβέστιο (Calcium bisulphite or Calcium hydrogen sulphite) . . . . .	48
E228	Όξινο θειώδες κάλιο . . . . .	49
E234	Νισίνη (Nisin) . . . . .	49
E235	Ναταμυκίνη (Natamycin) . . . . .	50
E239	Εξαμεθυλενοτετραμίνη (Hexamethylenetetramine) . . . . .	50
E242	Πυροκαρβονικό διμεθύλιο (Dimethyl dicarbonate) . . . . .	51
E249	Νιτρώδες κάλιο (Potassium nitrite) . . . . .	52
E250	Νιτρώδες νάτριο (Sodium nitrite) . . . . .	53
E251	Νιτρικό νάτριο (Sodium nitrate) . . . . .	53
E252	Νιτρικό κάλιο (Potassium Nitrate) . . . . .	54
E260	Οξικό οξύ (Acetic acid) . . . . .	85
E261	Οξικό κάλιο (Potassium acetate) . . . . .	86
E262	Άλατα του οξικού οξέος με νάτριο (Sodium acetates) . . . . .	86
E262(i)	Οξικό νάτριο (Sodium acetate) . . . . .	86
E262(ii)	Όξινο οξικό νάτριο (διοξικό νάτριο) (Sodium hydrogen diacetate) . . . . .	86

E263	Οξικό ασβέστιο (Calcium acetate) . . . . .	87
E270	Γαλακτικό οξύ (Lactic acid) . . . . .	87
E280	Προπιονικό οξύ (Propionic acid) . . . . .	54
E281	Προπιονικό νάτριο (Sodium propionate) . . . . .	55
E282	Προπιονικό ασβέστο (Calcium propionate) . . . . .	55
E283	Προπιονικό κάλιο (Potassium propionate) . . . . .	56
E284	Βορικό οξύ (Boric acid) . . . . .	56
E285	Βορικό νάτριο ή βόρακας (Sodium tetraborate or borax) . . . . .	57
E290	Διοξείδιο του άνθρακα (Carbon dioxide) . . . . .	88
E296	Μηλικό οξύ (Malic acid) . . . . .	88
E297	Φουμαρικό οξύ (Fumaric acid) . . . . .	89
E300	Ασκορβικό οξύ (Ascorbic acid) . . . . .	59
E301	Ασκορβικό νάτριο (Sodium ascorbate or Sodium salt of ascorbic acid) . . . . .	60
E302	Ασκορβικό ασβέστιο (Calcium ascorbate or calcium salt of ascorbic acid) . . . . .	61
E304	Εστέρες λιπαρών οξέων με ασκορβικό οξύ . . . . .	61&62
E304(i)	Παλμπτικό ασκορβύλιο (Ascorbyl palmitate) . . . . .	61
E304(ii)	Στεατικό ασκορβύλιο (Ascorbyl palmitate) . . . . .	62
E306	Εκχύλισμα πλούσιο σε τοκοφερόλες (Tocopherol-rich extracts of natural origin) . . . . .	62
E307	α-Τοκοφερόλη (Alpha-tocopherol) . . . . .	63
E308	γ-Τοκοφερόλη (Gamma-tocopherol) . . . . .	63
E309	δ-Τοκοφερόλη (Delta-tocopherol) . . . . .	64
E310	Γαλλικός προπυλεστέρας (Propyl gallate) . . . . .	65
E311	Γαλλικός οκτυλεστέρας (Octyl gallate) . . . . .	66
E312	Γαλλικός δωδεκυλεστέρας (Dodacyl gallate) . . . . .	67
E315	Ερυθροβικό οξύ . . . . .	68
E316	Ερυθροβικό νάτριο . . . . .	68
E319	Τρίτο-βουτυλο-υδροκινόνη (TBHQ) (Tertiary butyl hydroquinone) . . . . .	69
E320	Βουτυλική υδροξυανισόλη (BHA) (Butylated hydroxyanisole) . . . . .	70
E321	Βουτυλική υδροξυτολουόλη (BHT) (Butylated hydroxytoluene) . . . . .	70
E322	Λεκιθίνες (Lecithins) . . . . .	89
E325	Γαλακτικό νάτριο (Sodium lactate) . . . . .	90
E326	Γαλακτικό κάλιο (Potassium lactate) . . . . .	90

E327	Γαλακτικό ασβέστιο (Calcium lactate) . . . . .	91
E330	Κιτρικό οξύ (Citric acid) . . . . .	92
E331	Άλατα του κιτρικού οξέος με νάτριο (Sodium citrates) . . . . .	93
E331(i)	Δισόξινο κιτρικό νάτριο (Monosodium citrate) . . . . .	93
E331(ii)	Όξινο κιτρικό νάτριο (Disodium citrate) . . . . .	93
E331(iii)	Κιτρικό νάτριο (Trisodium citrate) . . . . .	93
E332	Άλατα του κιτρικού οξέος με κάλιο (Potassium citrates) . . . . .	93
E332(i)	Δισόξινο κιτρικό κάλιο (Monopotassium citrate) . . . . .	93
E332(ii)	Κιτρικό κάλιο (Tripotassium citrate) . . . . .	93
E333	Άλατα του κιτρικού οξέος με ασβέστιο (Calcium citrates) . . . . .	94
E333(i)	Δισόξινο κιτρικό ασβέστιο (Monocalcium citrate) . . . . .	94
E333(ii)	Όξινο κιτρικό ασβέστιο (Dicalcium citrate) . . . . .	94
E333(iii)	Κιτρικό ασβέστιο (Tricalcium citrate) . . . . .	94
E334	Τρυγικό οξύ L(+)-(Tartaric acid L(+)-) . . . . .	94
E335	Άλατα του τρυγικού οξέος με νάτριο (Sodium tartrates) . . . . .	95
E335(i)	Όξινο τρυγικό νάτριο (Monosodium tartrate) . . . . .	95
E335(ii)	Τρυγικό νάτριο (Disodium tartrate) . . . . .	95
E336	Άλατα του τρυγικού οξέος με κάλιο (Potassium tartrates) . . . . .	95
E336(i)	Όξινο τρυγικό κάλιο (Monopotassium tartrate) . . . . .	95
E336(ii)	Τρυγικό κάλιο (Dipotassium tartrate) . . . . .	95
E337	Τρυγικό καλιονάτριο (Sodium potassium tartrate) . . . . .	96
E338	Ορθοφωσφορικό οξύ (Φωσφορικό οξύ) (Orthophosphoric acid) . . . . .	96
E339	Φωσφορικά άλατα νατρίου (Sodium phosphates) . . . . .	97
E339(i)	Δισόξινο φωσφορικό νάτριο (Sodium dihydrogen orthophosphate) . . . . .	97
E339(ii)	Όξινο φωσφορικό νάτριο (di-Sodium hydrogen orthophosphate) . . . . .	97
E339(iii)	Φωσφορικό νάτριο (tri-Sodium hydrogen orthophosphate) . . . . .	97
E340	Φωσφορικά άλατα καλίου (Potassium phosphates) . . . . .	97
E340(i)	Δισόξινο φωσφορικό κάλιο (Potassium dihydrogen orthophosphate) . . . . .	97

E340(ii)	Όξινο φωσφορικό κάλιο (Potassium hydrogen orthophosphate) . . . . .	97
E340(iii)	Φωσφορικό κάλιο (tri-Potassium orthophosphate) . . . . .	97
E341	Φωσφορικά άλατα ασβεστίου (Calcium phosphates) . . . . .	98
E341 (i)	Δισόξινο φωσφορικό ασβέστιο (Calcium tetrahydrogen diorthophosphate) . . . . .	98
E341(ii)	Όξινο φωσφορικό ασβέστιο (Calcium hydrogen orthophosphate) . . . . .	98
E341(iii)	Φωσφορικό ασβέστιο (tri-Calcium diorthophosphate) . . . . .	98
E343	Φωσφορικά άλατα μαγνησίου (Magnesium phosphates) . . . . .	99
E343(i)	Δισόξινο φωσφορικό μαγνήσιο (Monomagnesium phosphate) . . . . .	99
E343(ii)	Όξινο φωσφορικό μαγνήσιο (Dimagnesium phosphate) . . . . .	99
E350	Άλατα του μηλικού οξέος με νάτριο (Sodium malates) . . . . .	99
E350(i)	Μηλικό νάτριο (Sodium malate) . . . . .	99
E350(ii)	Όξινο μηλικό νάτριο (Sodium hydrogen malate) . . . . .	99
E351	Μηλικό κάλιο (Potassium malate) . . . . .	100
E352	Άλατα του μηλικού οξέος με ασβέστιο (Calcium malates) . . . . .	100
E352(i)	Μηλικό ασβέστιο (Calcium malate) . . . . .	100
E352(ii)	Όξινο μηλικό ασβέστιο (Calcium hydrogen malate) . . . . .	100
E353	Μετατρυγικό οξύ (Metartartaric acid) . . . . .	101
E354	Τρυγικό ασβέστιο (Calcium tartrate) . . . . .	101
E355	Αδипικό οξύ (Adipic acid) . . . . .	102
E356	Αδипικό νάτριο (Sodium adipate) . . . . .	102
E357	Αδипικό κάλιο (Potassium adipate) . . . . .	103
E363	Ηλεκτρικό οξύ (Succinic acid) . . . . .	103
E380	Κιτρικό αμμώνιο (Triammonium citrate) . . . . .	104
E385	Αιθυλενοδιαμινωτετραοξικό ασβεστονάτριο (Calcium disodium EDTA) . . . . .	104
E400	Αλγινικό οξύ (Alginic acid) . . . . .	105
E401	Αλγινικό νάτριο (Sodium alginate) . . . . .	105

E402	Αλγινικό κάλιο (Potassium alginate) . . . . .	106
E403	Αλγινικό αμμώνιο (Ammonium alginate) . . . . .	106
E404	Αλγινικό ασβέστιο (Calcium alginate) . . . . .	107
E405	Αλγινική προπανοδιόλη 1,2 (Propane-1,2-diol alginate) . . . . .	107
E406	Άγαρ-Άγαρ (Agar) . . . . .	108
E407	Καραγεννάνη (Carrageenan) . . . . .	109
E407α	Τροποποιημένα φύκη Eucheuma (Processed eucheuma seaweed) . . . . .	109
E410	Κόμμι χαρουπιών (Locust bean gum) . . . . .	110
E412	Κόμμι γκουάρ (Guar gum) . . . . .	111
E413	Τραγακάνθινο κόμμι (Tragacanth) . . . . .	112
E414	Κόμμι ακακίας (Αραβικό κόμμι) (Arcacia or gum Arabic) . . . . .	112
E415	Ξανθανικό κόμμι (Xanthan gum) . . . . .	113
E416	Κόμμι καράγια (Karaya gum) . . . . .	113
E417	Κόμμι τάρα (Tara gum) . . . . .	114
E418	Κόμμι τζελάν (Gellan gum) . . . . .	114
E420(i)	Σορβιτόλη (Sorbitol) . . . . .	72
E420(ii)	Σιρόπι σορβιτόλης (Sorbitol syrup) . . . . .	72
E421	Μαννιτόλη (Mannitol) . . . . .	73
E422	Γλυκερίνη (Glycerol) . . . . .	115
E425	Κοηjac . . . . .	115
E425(i)	Κόμμι Κοηjac (Κοηjac-gum) . . . . .	115
E425(ii)	Γλυκομανάνη Κοηjac (Κοηjac-glucomannane) . . . . .	115
E431	Στεατικό πολυοξυαιθυλένιο (40) (Polyoxyethylene (40) stearate) . . . . .	116
E432	Μονολαυρική πολυοξυ-αιθυλενο-σορβιτάνη (Polysorbate 20) (Polyoxyethylene sorbitan monolaurate) . . . . .	116
E433	Μονοελαϊκή πολυοξυ-αιθυλενο-σορβιτάνη (Polysorbate 80) (Polyoxyethylene sorbitan mono-oleate) . . . . .	117
E434	Μονοπαλμιτική πολυοξυ-αιθυλενο-σορβιτάνη (Polysorbate 40) (Polyoxyethylene sorbitan monopalmitate) . . . . .	117
E435	Μονοστεατική πολυοξυ-αιθυλενο-σορβιτάνη (Polysorbate 60) (Polyoxyethylene sorbitan monostearate) . . . . .	118



E436	Τριστεατική πολυοξυ-αιθυλενο-σορβιτάνη (Polysorbate 65) (Polyoxyethylene sorbitan tristearate) .....	118
E440	Πηκτίνες (Pectines) .....	119
E440(i)	Πηκτίνη (Pectin) .....	119
E440(ii)	Αμιδούχος πηκτίνη (Amidated pectin) .....	119
E442	Φωσφατίδια του αμμωνίου (Ammonium phosphatides) .....	119
E444	Ισοβουτυρική οξική σακχαρόζη (Sucrose acetate isobutyrate) .....	120
E445	Εστέρες γλυκερίνης με κολοφώνιο ξύλου (Glycerol esters of wood rosins) .....	120
E450	Άλατα του πυροφωσφορικού οξέος (Disphosphates) .....	121
E450(i)	Δισόξινο πυροφωσφορικό νάτριο (Disodium dihydrogen diphosphate) .....	121
E450(ii)	Όξινο πυροφωσφορικό νάτριο (Trisodium diphosphate) .....	121
E450(iii)	Πυροφωσφορικό νάτριο (Tetrasodium diphosphate) .....	121
E450(v) (SIC! iv)	Πυροφωσφορικό κάλιο (Tetrapotassium diphosphate) .....	121
E450(vi) (SIC! v)	Πυροφωσφορικό ασβέστιο (Dicalcium diphosphate) .....	121
E450(vii) (SIC! vi)	Δισόξινο πυροφωσφορικό ασβέστιο (Calcium dihydrogen diphosphate) .....	121
E451	Άλατα του τριφωσφορικού οξέος (Triphosphates) .....	122
E451(i)	Τριφωσφορικό νάτριο (Pentasodium triphosphate) .....	122
E451(ii)	Τριφωσφορικό κάλιο (Pentapotassium triphosphate) .....	122
E452	Πολυφωσφορικά άλατα (Polyphosphate) .....	123
E452(i)	Πολυφωσφορικό νάτριο (Sodium polyphosphate) .....	123
E452(ii)	Πολυφωσφορικό κάλιο (Potassium polyphosphate) .....	123

E452(iii)	Πολυφωσφορικό ασβέστιο-νάτριο (Sodium calcium polyphosphate) . . . . .	123
E452(iv)	Πολυφωσφορικά άλατα ασβεστίου (Calcium polyphosphate) . . . . .	123
E459	β-κυκλοδεξτρίνη (Beta-cyclodextrin) . . . . .	123
E460	Κυτταρίνη (Cellulose) . . . . .	124
E460(i)	Μικροκρυσταλλική κυτταρίνη (Microcrystalline cellulose) . . . . .	124
E460(ii)	Κυτταρίνη σκόνη (Powdered cellulose) . . . . .	124
E461	Μεθυλοκυτταρίνη (Methyl cellulose) . . . . .	124
E463	Υδροξυπροπυλοκυτταρίνη (Hydroxypropylcellulose) . . . . .	125
E464	Υδροξυπροπυλομεθυλοκυτταρίνη (Hydroxypropyl methyl cellulose) . . . . .	125
E465	Αιθυλομεθυλοκυτταρίνη (Ethyl methyl cellulose) . . . . .	126
E466	Καρβοξυμεθυλοκυτταρίνη, Καρβοξυλομεθυλοκυτταρινικό νάτριο Κόμμι κυτταρίνης (Carboxy methyl cellulose, Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum) . . . . .	126
E468	Νάτριο της καρβοξυμεθυλοκυτταρίνης με σταυροδεσμούς (Crosslinked sodium carboxy methyl cellulose . . . . .	127
E469	Προϊόν ενζυματικής υδρόλυσης της καρβοξυμεθυλοκυτταρίνης (Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose) . . . . .	127
E470α	Άλατα λιπαρών οξέων με νάτριο, κάλιο και ασβέστιο (Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids) . . . . .	128
E470β	Άλατα λιπαρών οξέων με μαγνήσιο (Magnesium salt of fatty acids) . . . . .	128
E471	Μono-και-δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων (Mono-and diglycerides of fatty acids) . . . . .	129
E472α	Εστέρες του οξικού οξέος με mono-και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων (Acetic acid esters of mono-and diglycerides of fatty acids) . . . . .	129
E472β	Εστέρες του γαλακτικού οξέος με mono- και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων (Lactic acid esters mono and diglycerides of fatty acids) . . . . .	130

E472γ	Εστέρες του κιτρικού οξέος με μονο-και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων	130
E472δ	Εστέρες του τρυγικού οξέος με μονο-και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων (Tartaric acid esters of mono-and diglycerides of fatty acids)	131
E472ε	Εστέρες του μονο-και δι-ακετυλο-τρυγικού οξέος με μονο-και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων (Diacetyltartaric acid esters of mono-and di-glycerides of fatty acids)	131
E472στ	Μικτοί εστέρες του οξικού και τρυγικού οξέος με μονο-και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων (Mixed acetic and tartaric esters of mono-and diglycerides of fatty acids)	132
E473	Εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη (Sucrose esters of fatty acids)	132
E474	Σακχαρογλυκερίδια (Sucroglucерides)	133
E475	Πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων (Polyglycerol esters of fatty acids)	133
E476	Πολυγλυκερίδια του πολυρυκινελαϊκού οξέος (Polyglycerol polyricinoleate)	134
E477	Εστέρες λιπαρών οξέων με προπανοδιόλη - 1,2 (Propane-1,2-diol esters of fatty acids)	134
E479β	Θερμικώς οξειδωμένο σογιέλαιο που έχει αντιδράσει με μονο-και δι-γλυκερίδια λιπαρών οξέων (Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono and diglycerides of fatty acids)	135
E481	Στεατοϋλο-2-γαλακτυλικό νάτριο (Sodium stearyl-2-lactylate)	135
E482	Στεατοϋλο-2-γαλακτυλικό ασβέστιο (Calcium stearyl-2-lactylate)	136
E483	Τρυγικό στεατύλιο (Stearyl tartrate)	136
E491	Μονοστεατική σορβιτάνη (Sorbitan monostearate)	137
E492	Τριστεατική σορβιτάνη (Sorbitan tristearate)	137
E493	Μονολαυρική σορβιτάνη (Sorbitan monolaurate)	138
E494	Μονοελαϊκή σορβιτάνη (Sorbitan monooleate)	138
E495	Μονοπαλμική σορβιτάνη (Sorbitan monopalmitate)	139
E500	Ανθρακικά άλατα νατρίου (Sodium carbonates)	139
E500(i)	Ανθρακικό νάτριο (Sodium carbonate)	139

E500(ii)	Όξινο ανθρακικό νάτριο (Sodium hydrogen carbonate) . . .	139
E500(iii)	Σεσκιανθρακικό νάτριο (Sodium sesqui-carbonate) . . . . .	139
E501	Ανθρακικά άλατα καλίου (Potassium carbonates) . . . . .	140
E501(i)	Ανθρακικό κάλιο (Potassium carbonate) . . . . .	140
E501(ii)	Όξινο ανθρακικό κάλιο (Potassium hydrogen carbonate) . . . . .	140
E503	Ανθρακικά άλατα αμμωνίου (Ammonium carbonates) . . . . .	140
E503(i)	Ανθρακικό αμμώνιο (Ammonium carbonate) . . . . .	140
E503(ii)	Όξινο ανθρακικό αμμώνιο (Ammonium hydrogen carbonate) . . . . .	140
E504	Ανθρακικά άλατα μαγνησίου (Magnesium carbonates) . . .	141
E504(i)	Ανθρακικό μαγνήσιο (Magnesium carbonate) . . . . .	141
E504(ii)	Ανθρακικό υδροξειδιο του μαγνησίου/ Όξινο ανθρακικό μαγνήσιο (Magnesium hydroxide carbonate / Magnesium hydrogen carbonate) . . . . .	141
E507	Υδροχλωρικό οξύ (Hydrochloric acid) . . . . .	141
E508	Χλωριούχο κάλιο (Potassium chloride) . . . . .	142
E509	Χλωριούχο ασβέστιο (Calcium chloride) . . . . .	142
E511	Χλωριούχο μαγνήσιο (Magnesium chloride) . . . . .	143
E512	Χλωριούχος κασσίτερος (Stannous chloride) . . . . .	143
E513	Θεικό οξύ (Sulfuric acid) . . . . .	143
E514	Άλατα του θεικού οξέος με νάτριο (Sodium sulphates) . . . . .	144
E514(i)	Θεικό νάτριο (Sodium sulphate) . . . . .	144
E514(ii)	Όξινο θεικό νάτριο (Sodium hydrogen sulphate) . . . . .	144
E515	Άλατα θεικού οξέος με κάλιο (Potassium sulphates) . . . . .	144
E515(i)	Θεικό κάλιο (Potassium sulphate) . . . . .	144
E515(ii)	Όξινο θεικό κάλιο (Potassium hydrogen sulphate) . . . . .	144
E516	Θεικό ασβέστιο (Calcium sulphate) . . . . .	145
E517	Θεικό αμμώνιο (Ammonium sulphate) . . . . .	145
E520	Θεικό αργίλιο (Aluminium sulphate) . . . . .	145
E521	Θεικό αργιλιονάτριο (Aluminium sodium sulphate) . . . . .	146
E522	Θεικό αργιλιοκάλιο (Aluminium potassium sulphate) . . . . .	146
E523	Θεικό αργιλιοαμμώνιο (Aluminium ammonium sulphate) . . . . .	147
E524	Υδροξειδιο του νατρίου (Sodium hydroxide) . . . . .	147
E525	Υδροξειδιο του καλίου (Potassium hydroxide) . . . . .	148
E526	Υδροξειδιο ασβεστίου (Calcium hydroxide) . . . . .	148

E527	Υδροξειδίο του αμμωνίου (Ammonium hydroxide) . . . . .	149
E528	Υδροξειδίο του μαγνησίου (Magnesium hydroxide) . . . . .	149
E529	Οξειδίο του ασβεστίου (Quicklime) (Calcium oxide) . . . . .	150
E530	Οξειδίο του μαγνησίου (Magnesium oxide) . . . . .	150
E535	Σιδηροκυανιούχο νάτριο (Sodium ferrocyanide) . . . . .	151
E536	Σιδηροκυανιούχο κάλιο (Potassium ferrocyanide) . . . . .	151
E538	Σιδηροκυανιούχο ασβέστιο (Calcium ferrocyanide) . . . . .	152
E541	Φωσφορικό αργιλιονάτριο, όξινη ουσία (Sodium aluminium phosphate) . . . . .	152
E551	Διοξειδίο του πυριτίου (Silicon dioxide) . . . . .	153
E552	Πυριτικό ασβέστιο (Calcium silicate) . . . . .	153
E553α(i)	Ορθοπυριτικό μαγνήσιο (Magnesium silicate) . . . . .	154
E553α(ii)	Τριπυριτικό μαγνήσιο (Magnesium trisilicate) . . . . .	154
E553β	Τάλκης (Talc) . . . . .	154
E554	Πυριτικό αργιλιονάτριο (Sodium aluminium silicate) . . . . .	155
E555	Πυριτικό αργιλιοκάλιο (Potassium aluminium silicate) . . . . .	155
E556	Πυριτικό αργιλιοασβέστιο (Aluminium calcium silicate) . . . . .	156
E558	Μπεντονίτης (Bentonite) . . . . .	156
E559	Πυριτικό αργίλιο (Καολίνη) (Aluminium silicate, kaolin) . . . . .	157
E570	Λιπαρά οξέα (Fatty acids) . . . . .	157
E574	Γλυκονικό οξύ (Gluconic acid) . . . . .	157
E575	Γλυκονο-δ-λακτόνη (Glucono-delta lactone) . . . . .	158
E576	Γλυκονικό νάτριο (Sodium gluconate) . . . . .	158
E577	Γλυκονικό κάλιο (Potassium gluconate) . . . . .	159
E578	Γλυκονικό ασβέστιο (Calcium gluconate) . . . . .	159
E579	Γλυκονικός σίδηρος (Ferrous gluconate) . . . . .	160
E585	Γαλακτικός σίδηρος (Ferrous lactate) . . . . .	160
E620	Γλουταμινικό οξύ (Glutamic acid) . . . . .	161
E621	Όξινο γλουταμινικό νάτριο (Monosodium glutamate) . . . . .	161
E622	Όξινο γλουταμινικό κάλιο (Monopotassium glutamate) . . . . .	162
E623	Όξινο γλουταμινικό ασβέστιο (Calcium diglutamate) . . . . .	162

E624	Όξινο γλουταμινικό αμμώνιο (Monopotassium glutamate) .....	163
E625	Όξινο γλουταμινικό μαγνήσιο (Magnesium diglutamate) .....	163
E626	Γουανιλικό οξύ (Guanylic acid) .....	164
E627	Γουανιλικό νάτριο (Disodium guanylate) .....	164
E628	Γουανιλικό κάλιο (Dipotassium guanylate) .....	165
E629	Γουανιλικό ασβέστιο (Calcium guanylate) .....	165
E630	Ινοσινικό οξύ (Inosinic acid) .....	166
E631	Ινοσινικό νάτριο (Disodium inosinate) .....	166
E632	Ινοσινικό κάλιο (Dipotassium inosinate) .....	167
E633	Ινοσινικό ασβέστιο (Calcium inosinate) .....	167
E634	Άλατα με ασβέστιο των 5-ριβοζουκλεοτιδίων (Calcium 5'-ribonucleotides) .....	168
E635	Άλατα με νάτριο των 5-ριβοζουκλεοτιδίων (Disodium 5'-ribonucleotides) .....	168
E640	Γλυκίνη και το άλας της με νάτριο (Glycine and its sodium salt) .....	169
E650	Οξικός ψευδάργυρος (Zinc acetate) .....	169
E900	Διμεθυλοπολυσιλοξάνη (Dimethylpolysiloxane) .....	170
E901	Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος (Beeswax white & yellow) .....	170
E902	Κανδελιλλικός κηρός (Candellilla wax) .....	171
E903	Καναουβικός κηρός (Carnauba wax) .....	171
E904	Σελάκ (Shellac) .....	172
E905	Μικροκρυσταλλικός κηρός (Microcrystalline wax) .....	173
E907	Υδρογονωμένο πολυ-1-δεκένιο (Hydrogenated poly-1-decene) .....	173
E912	Εστέρες του μοντανικού οξέος (Montan acid esters) .....	174
E914	Κηρός οξειδωμένων πολυαιθυλενίων (Oxidised polyethylenene wax) .....	174
E920	L-Κυστεΐνη (L-Cysteine) .....	175
E927β	Καρβαμίδιο (Carbamide) .....	175
E938	Αργό (Argon) .....	176
E939	Ήλιο (Helium) .....	176
E941	Άζωτο (Nitrogen) .....	177
E942	Υποξειδίο του αζώτου (Nitrous oxide) .....	177

E943α	Βουτάνιο (Butane) .....	178
E943β	Ισοβουτάνιο (Iso-butane) .....	178
E944	Προπάνιο (Propane) .....	179
E948	Οξυγόνο (Oxygen) .....	179
E949	Υδρογόνο (Hydrogen) .....	180
E950	Ακεσουλαμικό κάλιο ή Ακεσουλφάμη Κ (Acesulfame potassium) .....	74
E951	Ασπαρτάμη (Aspartame) .....	75
E952	Κυκλαμικό οξύ και τα μετά νατρίου και ασβεστίου άλατα αυτού (Cyclamic acid and its Na and Ca salts) .....	76
E953	Ισομάλτ (Isomalt) .....	76
E954	Σακχαρίνη και τα μετά νατρίου, καλίου άλατα αυτής (Saccharin and its Na, K and Ca salts) .....	77
E955	Σουκραλόζη (Sucralose) .....	78
E957	Θαυματίνη (Thaumatococin) .....	79
E959	Νεοεσπεριδίνη DC (Neohesperidine) .....	80
E962	Άλας ασπαρτάμης – ακεσουλφάμης (Salt of aspartame – acesulfame) .....	81
E965(i)	Μαλτιτόλη (Maltitol) .....	81
E965(ii)	Σιρόπι μαλτιτόλης (Maltitol syrup) .....	81
E966	Λακτιτόλη (Lactitol) .....	82
E967	Ξυλιτόλη (Xylitol) .....	83
E999	Εκχύλισμα κιλαίας (Quillaia extract) .....	180
E1103	Ιμβερτάση (Invertase) .....	181
E1105	Λυσοζύμη (Lysozyme) .....	57
E1200	Πολυδεξτρόζη (Polydextrose) .....	181
E1201	Πολυβινυλοπυρρολιδόνη (Polyvinylpyrrolidone) .....	182
E1202	Πολυβινολοπολυπυρρολιδόνη (Polyvinylpolypyrrolidone) .....	182
E1404	Οξειδωμένο άμυλο (Oxidised starch) .....	183
E1410	Δισόξινο φωσφορικό άμυλο (Monostarch phosphate) .....	183
E1412	Όξινο φωσφορικό άμυλο (Distarch phosphate) .....	183
E1413	Φωσφορυλιωμένο όξινο φωσφορικό άμυλο (Phosphated distarch phosphate) .....	183
E1414	Ακετυλιωμένο όξινο φωσφορικό άμυλο (Acetylated distarch phosphate) .....	183

E1420	Ακετυλιωμένο άμυλο (Acetylated starch) . . . . .	183
E1422	Ακετυλιωμένο όξινο αδιπικό άμυλο (Acetylated distarch adipate) . . . . .	183
E1440	Υδροξυ-προπυλ-άμυλο (Hydroxyl propyl starch) . . . . .	183
E1442	Όξινο φωσφορικό υδροξυ-προπυλ-άμυλο (Hydroxy propyl distarch phosphate) . . . . .	183
E1450	Οκτενυλ-ηλεκτρικό-αμυλονάτριο (Starch sodium octenyl succinate) . . . . .	183
E1451	Ακετυλιωμένο οξειδωμένο άμυλο (Acetylated oxidized starch, Polyethylene glycol) . . . . .	183
E1505	Κιτρικό τριαιθύλιο (Triethyl citrate) . . . . .	184
E1517	Διοξικός γλυκερινεστέρας (διακετίνη) (Glyceryl diacetate, diacetin) . . . . .	185
E1518	Τριοξικό γλυκερύλιο (τριακετίνη) (Glyceryl triacetate, triacetin) . . . . .	185
E1519	Βενζυλική αλκοόλη (Benzyl alcohol) . . . . .	186
E1520	Προπανο-1,2-διόλη (προπυλενογλυκόλη) (Propan-1,2-diol; Propylene glycol) . . . . .	186





