



Veröffentlicht mit Erlass GZ:
BMGFJ-75210/0013-IV/B/7/2007
v. 23.8.2007

Codex-Unterkommission

Aromen, Zusatzstoffe, Enzyme

Leitlinie

**zur Beurteilung der technologischen
Wirksamkeit von Zusatzstoffen in
Brot-, Back- und Konditorwaren
zum Zweck der
Lebensmittelkennzeichnung
(carry over) nach der
Lebensmittelkennzeichnungs-
verordnung (LMKV)**

Die Leitlinie legt in Listenform fest, welche Zusatzstoffe bei branchenüblicher Verwendung im Endprodukt eine technologische Wirksamkeit bzw. keine technologische Wirksamkeit mehr aufweisen. Das ist eine entscheidende Vorfrage für die richtige Kennzeichnung von Lebensmitteln. Von der Leitlinie erfasst sind jene Zusatzstoffe, die dem Endprodukt nicht direkt, sondern als Bestandteil einer (zusammengesetzten) Zutat beigefügt wurden. Direkt zugefügte Zusatzstoffe sind jedenfalls zu kennzeichnen.

Unter „branchenüblicher Verwendung“ wird jene Dosierung von Zusatzstoffen verstanden, die für den entsprechenden Verwendungszweck (Klassenname) notwendig ist und keine andere Zutat vortäuscht. Im Zweifelsfalle gelten die Dosierungsangaben der Zusatzstoffhersteller bzw. des Lieferanten.

Die Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und bezieht sich ausdrücklich auf Standardanwendungen und –dosierungen.

Die Kennzeichnung allergener Bestandteile von Zusatzstoffen und die Kennzeichnung nach spezifischen Kennzeichnungsvorschriften (z.B. Süßungsmittelverordnung, BGBl.Nr. 547/1996 idgF)) bleiben von dieser Leitlinie unberührt.

Faustregel: Wenn Zusatzstoffe im Endprodukt farb- oder geschmacksgebende Wirkung bzw. andere erkennbare sensorische oder konservierende Eigenschaften haben, dann sind sie im Endprodukt jedenfalls zu deklarieren.

Wurde ein Zusatzstoff einer Zutat lediglich aus zollrechtlichen Gründen z.B. zu Nachweiszwecken zugefügt, liegt in der Regel keine technologische Wirkung im Sinne der Kennzeichnungsvorschriften vor (z.B. „EU-Verarbeitungsbutter“ gemäß VO (EG) 1898/2005).

Bei Fleischerzeugnissen, die Backwaren als Auflage oder Füllung beigegeben werden, sind konservierende und antioxidierende Zusatzstoffe stets als technologisch wirksam zu betrachten.

Liste der zur Herstellung von Backmitteln und Backgrundstoffen für Backwaren eingesetzten Zusatzstoffe
„Technologische Wirkung im Endprodukt“
BROT/KLEINGEBÄCK

LEBENSMITTELZUSATZSTOFF			TECHNOLOGISCHE WIRKUNG NACH PRODUKTGRUPPE	
E-Nr.	Bezeichnung	Klassenname	Brot- und Kleingebäck JA/NEIN*)	Teiglinge JA/NEIN*)
E 322	Lecithine	Emulgator	NEIN	JA
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Emulgator	JA	JA
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgator	NEIN	JA
E 472f	Gem. Wein- und Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgator	NEIN	JA
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat	Emulgator	NEIN	JA
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylat	Emulgator	NEIN	JA
E 200	Sorbinsäure	Konservierungsmittel	JA	JA
E 202	Kaliumsorbat	Konservierungsmittel	JA	JA
E 203	Calciumsorbat	Konservierungsmittel	JA	JA
E 280	Propionsäure	Konservierungsmittel	JA	JA
E 282	Calciumpropinat	Konservierungsmittel	JA	JA
E 300	L-Ascorbinsäure	Mehlbehandlungsmittel	NEIN	JA
E 920	L-Cystein	Mehlbehandlungsmittel	NEIN	JA
E 260	Essigsäure	Säuerungsmittel	JA	JA
E 270	Milchsäure	Säuerungsmittel	JA	JA
E 330	Citronensäure	Säuerungsmittel	JA	JA
E 341	Calcium(ortho)phosphate	Säuerungsmittel	JA	JA
E 450	Diphosphate	Säuerungsmittel	JA	JA
E 170	Calciumcarbonat	Säureregulator	NEIN	JA
E 262	Natriumacetate	Säureregulator	NEIN	JA
E 263	Calciumacetat	Säureregulator	NEIN	JA
E 341	Calcium(ortho)phosphate	Säureregulator	NEIN	JA
E 450	Diphosphate	Säureregluator	NEIN	JA
E 412	Guarkernmehl	Stabilisator	NEIN	JA

E 450	Diphosphate	Stabilisator	NEIN	JA
E 516	Calciumsulfat	Stabilisator	NEIN	JA
E 170	Calciumcarbonat	Trennmittel	NEIN	NEIN
E 341	Calcium(ortho(phosphate	Trennmittel	NEIN	NEIN
E 516	Calciumsulfat	Trennmittel	NEIN	NEIN
E412	Guarkernmehl	Verdickungsmittel	JA	JA
E 463	Hydroxypropylcellulose	Verdickungsmittel	JA	JA
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	Verdickungsmittel	JA	JA
E 466	Natriumcarboxymethylcellulose	Verdickungsmittel	JA	JA

* ANMERKUNG: Bewertung, ob die technologische Wirkung JA / NEIN den Regelanwendungsfall beschreibt; eine Abweichung im Einzelfall ist möglich.

Liste der zur Herstellung von Backmitteln und Backgrundstoffen für Backwaren eingesetzten Zusatzstoffe
 „Technologische Wirkung im Endprodukt“
 BACK- UND STREICHFETTE

LEBENSMITTELZUSATZSTOFF			TECHNOLOGISCHE WIRKUNG NACH PRODUKTGRUPPE				
E-Nr.	Bezeichnung	Klassenname	Zieh margarine in Backwaren	Margarinen in Backwaren	Creme margarine in Backwaren	Siedefette in Backwaren	ANMERKUNGEN
			JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	
E 160a	beta Carotin	FARBSTOFF	NEIN	NEIN	JA ^{**)}	NEIN	Frage der Dosierung, überwiegend keine Auswirkungen im Endprodukt
E330	Citronensäure	SÄUREREGULATOR	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	
E270	Milchsäure	SÄUREREGULATOR	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	
E 200	Sorbinsäure	KONSERVIERUNGSMITTEL	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	
E322	Benzoessäure	KONSERVIERUNGSMITTEL	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	
E322	Lecithine	EMULGATOR	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	
E471	Mono- u. Diglyceride von Speisefettsäuren	EMULGATOR	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN	
			**) bei "weißen" Cremen				

* ANMERKUNG: Bewertung, ob die technologische Wirkung JA / NEIN den Regelanwendungsfall beschreibt; eine Abweichung im Einzelfall ist möglich.

Liste der zur Herstellung von Backmitteln und Backgrundstoffen für Backwaren eingesetzten Zusatzstoffe
 „Technologische Wirkung im Endprodukt“
 FEINE BACKWAREN

LEBENSMITTELZUSATZSTOFF			TECHNOLOGISCHE WIRKUNG NACH PRODUKTGRUPPE				
E-Nr.	Bezeichnung	Klassenname	Feine Backwaren aus	Füllungen/ Auflagen/Dekor	Glasuren	"Halbgebackenes"/ Teiglinge	ANMERKUNGEN
			Teigen und Massen				
			JA / NEIN*)	JA / NEIN*)	JA / NEIN*)	JA / NEIN*)	
E 220	Schwefeldioxid	Antioxidationsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 221	Natriumsulfit	Antioxidationsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 222	Natriumhydrogensulfit	Antioxidationsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 223	Natriummetabisulfit	Antioxidationsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 224	Kaliummetabisulfit	Antioxidationsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 226	Calciumsulfit	Antioxidationsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 227	Calciumbisulfit	Antioxidationsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 228	Kaliumbisulfit	Antioxidationsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 270	Milchsäure	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 300	Ascorbinsäure	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 301	Natriumsalze der Ascorbinsäure	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 302	Calciumsalze der Ascorbinsäure	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 306	stark tocopherolhaltige Extrakte	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	Ja	Ja	
E 307	Alpha-Tocopherol	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	Ja	Ja	
E 308	Gamma-Tocopherol	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	Ja	Ja	
E 309	Delta-Tocopherol	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	Ja	Ja	
E 310	Propylgallat	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 311	Octylgallat	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 312	Dodecylgallat	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	

* ANMERKUNG: Bewertung, ob die technologische Wirkung JA / NEIN den Regelanwendungsfall beschreibt; eine Abweichung im Einzelfall ist möglich.
 k.V. = keine Verwendung

LEBENSMITTELZUSATZSTOFF			TECHNOLOGISCHE WIRKUNG NACH PRODUKTGRUPPE				
E-Nr.	Bezeichnung	Klassenname	Feine Backwaren aus	Füllungen/ Auflagen/Dekor	Glasuren	"Halbgebackenes"/	ANMERKUNGEN
			Teigen und Massen			Teiglinge	
			JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	
E 320	Butylhydroxyanisol, BHA	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 321	Butylhydroxytoluol, BHT	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 322	Lecithine	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 325	Natriumsalze der Milchsäure	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 326	Kaliumsalze der Milchsäure	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 327	Calciumsalze der Milchsäure/Calciumlactat	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 330	Citronensäure	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 331	Natriumsalze der Citronensäure/Natriumcitrate	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 332	Kaliumsalze der Citronensäure/Kaliumcitrate	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 333	Calciumsalze der Citronensäure/Calciumcitrate	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 334	L(+)-Weinsäure	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 335	Natriumtartrate	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 336	Kaliumtartrate	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 337	Kaliumnatriumtartrat	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 339	Natriumphosphate	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 340	Kaliumphosphate	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 341	Calciumphosphate	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 354	Calciumtartrat	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	

* ANMERKUNG: Bewertung, ob die technologische Wirkung JA / NEIN den Regelanwendungsfall beschreibt; eine Abweichung im Einzelfall ist möglich.

k.V. = keine Verwendung

LEBENSMITTELZUSATZSTOFF			TECHNOLOGISCHE WIRKUNG NACH PRODUKTGRUPPE				
E-Nr.	Bezeichnung	Klassenname	Feine Backwaren aus	Füllungen/ Auflagen/Dekor	Glasuren	"Halbgebackenes"/	ANMERKUNGEN
			Teigen und Massen			Teiglinge	
			JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Antioxidationsmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 330	Citronensäure	Backtriebmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 331	Natriumsalze der Citronensäure/Natriumcitrate	Backtriebmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 332	Kaliumsalze der Citronensäure/Kaliumcitrate	Backtriebmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 333	Calciumsalze der Citronensäure/Calciumcitrate	Backtriebmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 335	Natriumtartrate	Backtriebmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 336	Kaliumtartrate	Backtriebmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 337	Kaliumnatriumtartrat	Backtriebmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 339	Natriumphosphate	Backtriebmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 340	Kaliumphosphate	Backtriebmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 341	Calciumphosphate	Backtriebmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 354	Calciumtartrat	Backtriebmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 380	Triammoniumcitrat	Backtriebmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 450	Diphosphate	Backtriebmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 500	Natriumcarbonate	Backtriebmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 501	Kaliumcarbonate (Pottasche)	Backtriebmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	

* ANMERKUNG: Bewertung, ob die technologische Wirkung JA / NEIN den Regelanwendungsfall beschreibt; eine Abweichung im Einzelfall ist möglich.

k.V. = keine Verwendung

LEBENSMITTELZUSATZSTOFF			TECHNOLOGISCHE WIRKUNG NACH PRODUKTGRUPPE				
E-Nr.	Bezeichnung	Klassenname	Feine Backwaren aus	Füllungen/ Auflagen/Dekor	Glasuren	"Halbgebackenes"/	ANMERKUNGEN
			Teigen und Massen			Teiglinge	
			JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	
E 503	Ammoniumcarbonate (Hirschhornsatz)	Backtriebmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 575	Glucono-delta-lacton	Backtriebmittel	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 322	Lecithine	Emulgator	Nein	Nein	Ja	Ja	
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	Emulgator	k.V.	k.V.	Ja	k.V.	
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren	Emulgator	Nein	k.V.	k.V.	Ja	
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Emulgator	Ja	k.V.	k.V.	Ja	
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgator	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgator	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgator	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgator	Nein	Nein	k.V.	Ja	

* ANMERKUNG: Bewertung, ob die technologische Wirkung JA / NEIN den Regelanwendungsfall beschreibt; eine Abweichung im Einzelfall ist möglich.
k.V. = keine Verwendung

LEBENSMITTELZUSATZSTOFF			TECHNOLOGISCHE WIRKUNG NACH PRODUKTGRUPPE				
E-Nr.	Bezeichnung	Klassenname	Feine Backwaren aus	Füllungen/ Auflagen/Dekor	Glasuren	"Halbgebackenes"/	ANMERKUNGEN
			Teigen und Massen			Teiglinge	
			JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgator	Nein	k.V.	k.V.	Ja	
E 472f	Gemischte Wein- und Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Emulgator	Nein	k.V.	k.V.	Ja	
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Emulgator	Nein	Nein	k.V.	Ja	
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat	Emulgator	Nein	k.V.	k.V.	Ja	
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylat	Emulgator	Nein	k.V.	k.V.	Ja	
E 100	Kurkumin	Farbstoff	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 101	Riboflavin	Farbstoff	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 102	Tartrazin	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 104	Chinolingelb	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 110	Gelborange S	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 120	Echtes Karmin	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 122	Azorubin	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 124	Cochenillerot A	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 129	Allurarot AC	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 131	Patentblau V	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 132	Indigotin I	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 133	Brillantblau FCF	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 140	Chlorophylle, Chlorophylline	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	

* ANMERKUNG: Bewertung, ob die technologische Wirkung JA / NEIN den Regelanwendungsfall beschreibt; eine Abweichung im Einzelfall ist möglich.

k.V. = keine Verwendung

LEBENSMITTELZUSATZSTOFF			TECHNOLOGISCHE WIRKUNG NACH PRODUKTGRUPPE				
E-Nr.	Bezeichnung	Klassenname	Feine Backwaren aus	Füllungen/ Auflagen/Dekor	Glasuren	"Halbgebackenes"/	ANMERKUNGEN
			Teigen und Massen			Teiglinge	
			JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	
E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 142	Grün S	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 150a	Einfaches Zuckerkulör	Farbstoff	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	Farbstoff	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	Farbstoff	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	Farbstoff	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 151	Brillantschwarz BN	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 153	Pflanzkohle	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 155	Braun HT	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 160a	Carotine	Farbstoff	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 160b	Bixin, Annatto, Norbixin	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 160c	Paprikaextrakt, Capsanthin, Capsorubin	Farbstoff	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 160d	Lycopin	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 160f	Beta-apo-8'-Carotinsäureethylester	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 161b	Lutein	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 162	Beetenrot (Betanin)	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 163	Anthocyane	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 170	Calciumcarbonat	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	

* ANMERKUNG: Bewertung, ob die technologische Wirkung JA / NEIN den Regelanwendungsfall beschreibt; eine Abweichung im Einzelfall ist möglich.

k.V. = keine Verwendung

LEBENSMITTELZUSATZSTOFF			TECHNOLOGISCHE WIRKUNG NACH PRODUKTGRUPPE				
E-Nr.	Bezeichnung	Klassenname	Feine Backwaren aus	Füllungen/ Auflagen/Dekor	Glasuren	"Halbgebackenes"/	ANMERKUNGEN
			Teigen und Massen			Teiglinge	
			JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	
E 171	Titandioxid	Farbstoff	k.V.	JA	Ja	k.V.	
E 172	Eisenoxide, Eisenhydroxide	Farbstoff	k.V.	JA	Ja	k.V.	
E 173	Aluminium	Farbstoff	k.V.	Ja	Ja	k.V.	
E 508	Kaliumchlorid	Festigungsmittel	k.V.	Ja	k.V.	k.V.	
E 420	Sorbit, Sorbitsirup	Feuchthaltemittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 422	Glycerin	Feuchthaltemittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 400	Alginsäure	Geliermittel	k.V.	Ja	k.V.	k.V.	
E 401	Natriumalginat	Geliermittel	k.V.	Ja	k.V.	k.V.	
E 402	Kaliumalginat	Geliermittel	k.V.	Ja	k.V.	k.V.	
E 403	Ammoniumalginat	Geliermittel	k.V.	Ja	k.V.	k.V.	
E 404	Calciumalginat	Geliermittel	k.V.	Ja	k.V.	k.V.	
E 440	Pektine	Geliermittel	k.V.	Ja	k.V.	k.V.	
E 620	Glutaminsäure	Geschmacksverstärker	k.V.	Ja	k.V.	k.V.	
E 621	Mononatriumglutamat	Geschmacksverstärker	k.V.	Ja	k.V.	k.V.	
E 200	Sorbinsäure	Konservierungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 202	Kaliumsorbitat	Konservierungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 203	Calciumsorbitat	Konservierungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat	Konservierungsmittel	k.V.	k.V.	k.V.	k.V.	
E 215	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat	Konservierungsmittel	k.V.	k.V.	k.V.	k.V.	
E 216	Propyl-p-hydroxybenzoat	Konservierungsmittel	k.V.	k.V.	k.V.	k.V.	
E 217	Natriumpropyl-p-hydroxybenzoat	Konservierungsmittel	k.V.	k.V.	k.V.	k.V.	

* ANMERKUNG: Bewertung, ob die technologische Wirkung JA / NEIN den Regelanwendungsfall beschreibt; eine Abweichung im Einzelfall ist möglich.

k.V. = keine Verwendung

LEBENSMITTELZUSATZSTOFF			TECHNOLOGISCHE WIRKUNG NACH PRODUKTGRUPPE				
E-Nr.	Bezeichnung	Klassenname	Feine Backwaren aus	Füllungen/ Auflagen/Dekor	Glasuren	"Halbgebackenes"/	ANMERKUNGEN
			Teigen und Massen			Teiglinge	
			JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat	Konservierungsmittel	k.V.	k.V.	k.V.	k.V.	
E 219	Natriummethyl-p-hydroxybenzoat	Konservierungsmittel	k.V.	k.V.	k.V.	k.V.	
E 220	Schwefeldioxid	Konservierungsmittel	k.V.	Ja	k.V.	k.V.	
E 221	Natriumsulfit	Konservierungsmittel	k.V.	Ja	k.V.	k.V.	
E 222	Natriumhydrogensulfit	Konservierungsmittel	k.V.	Ja	k.V.	k.V.	
E 223	Natriummetabisulfit	Konservierungsmittel	k.V.	Ja	k.V.	k.V.	
E 224	Kaliummetabisulfit	Konservierungsmittel	k.V.	Ja	k.V.	k.V.	
E 226	Calciumsulfit	Konservierungsmittel	k.V.	Ja	k.V.	k.V.	
E 227	Calciumbisulfit	Konservierungsmittel	k.V.	Ja	k.V.	k.V.	
E 228	Kaliumbisulfit	Konservierungsmittel	k.V.	Ja	k.V.	k.V.	
E 280	Propionsäure	Konservierungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 281	Natriumpropionat	Konservierungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 282	Calciumpropionat	Konservierungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 283	Kaliumpropionat	Konservierungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 422	Glycerin	Lösungsmittel	k.V.	k.V.	k.V.	k.V.	gelten nicht als Zutaten im Sinne des § 4 Z 7 lit f
E 1518	Glycerintriacetat	Lösungsmittel	k.V.	k.V.	k.V.	k.V.	gelten nicht als Zutaten im Sinne des § 4 Z 7 lit f

* ANMERKUNG: Bewertung, ob die technologische Wirkung JA / NEIN den Regelanwendungsfall beschreibt; eine Abweichung im Einzelfall ist möglich.

k.V. = keine Verwendung

LEBENSMITTELZUSATZSTOFF			TECHNOLOGISCHE WIRKUNG NACH PRODUKTGRUPPE				
E-Nr.	Bezeichnung	Klassenname	Feine Backwaren aus	Füllungen/ Auflagen/Dekor	Glasuren	"Halbgebackenes"/	ANMERKUNGEN
			Teigen und Massen			Teiglinge	
			JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	
E 1517	Glycerindiacetat	Lösungsmittel	k.V.	k.V.	k.V.	k.V.	gelten nicht als Zutat im Sinne des § 4 Z 7 lit f
E 1520	Propylenglycol	Lösungsmittel	k.V.	k.V.	k.V.	k.V.	gelten nicht als Zutat im Sinne des § 4 Z 7 lit f
E 300	Ascorbinsäure	Mehlbehandlungsmittel	Nein	k.V.	k.V.	Ja	
E 920	L-Cystein	Mehlbehandlungsmittel	Nein	k.V.	k.V.	Ja	
ohne	Cysteinhydrochlorid	Mehlbehandlungsmittel	Nein	k.V.	k.V.	Ja	
E 921	L-Cystin	Mehlbehandlungsmittel	Nein	k.V.	k.V.	Ja	
E 1410	Monostärkephosphat	Modifizierte Stärke	Ja	Ja	k.V.	Ja	Angabe der spezifischen pflanzlichen Herkunft
E 1412	Distärkephosphat	Modifizierte Stärke	Ja	Ja	k.V.	Ja	Angabe der spezifischen pflanzlichen Herkunft
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	Modifizierte Stärke	Ja	Ja	k.V.	Ja	Angabe der spezifischen pflanzlichen Herkunft

* ANMERKUNG: Bewertung, ob die technologische Wirkung JA / NEIN den Regelanwendungsfall beschreibt; eine Abweichung im Einzelfall ist möglich.
k.V. = keine Verwendung

LEBENSMITTELZUSATZSTOFF			TECHNOLOGISCHE WIRKUNG NACH PRODUKTGRUPPE				
E-Nr.	Bezeichnung	Klassenname	Feine Backwaren aus	Füllungen/ Auflagen/Dekor	Glasuren	"Halbgebackenes"/	ANMERKUNGEN
			Teigen und Massen			Teiglinge	
			JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	Modifizierte Stärke	Ja	Ja	k.V.	Ja	Angabe der spezifischen pflanzlichen Herkunft
E 1420	Acetylierte Stärke	Modifizierte Stärke	Ja	Ja	k.V.	Ja	Angabe der spezifischen pflanzlichen Herkunft
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	Modifizierte Stärke	Ja	Ja	k.V.	Ja	Angabe der spezifischen pflanzlichen Herkunft
E 1440	Hydroxypropyldistärkephosphat	Modifizierte Stärke	Ja	Ja	k.V.	Ja	Angabe der spezifischen pflanzlichen Herkunft
E 260	Essigsäure	Säuerungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 261	Kaliumacetat	Säuerungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 262	Natriumacetate	Säuerungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 263	Calciumacetat	Säuerungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 270	Milchsäure	Säuerungsmittel	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 296	Äpfelsäure	Säuerungsmittel	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 327	Calciumsalze der Milchsäure/Calciumlactat	Säuerungsmittel	Ja	Ja	Ja	Ja	

* ANMERKUNG: Bewertung, ob die technologische Wirkung JA / NEIN den Regelanwendungsfall beschreibt; eine Abweichung im Einzelfall ist möglich.

k.V. = keine Verwendung

LEBENSMITTELZUSATZSTOFF			TECHNOLOGISCHE WIRKUNG NACH PRODUKTGRUPPE				
E-Nr.	Bezeichnung	Klassenname	Feine Backwaren aus	Füllungen/ Auflagen/Dekor	Glasuren	"Halbgebackenes"/	ANMERKUNGEN
			Teigen und Massen			Teiglinge	
			JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	
E 330	Citronensäure	Säuerungsmittel	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 331	Natriumsalze der Citronensäure/Natriumcitrate	Säuerungsmittel	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 332	Kaliumsalze der Citronensäure/Kaliumcitrate	Säuerungsmittel	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 333	Calciumsalze der Citronensäure/Calciumcitrate	Säuerungsmittel	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 334	L(+)-Weinsäure	Säuerungsmittel	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 335	Natriumtartrate	Säuerungsmittel	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 336	Kaliumtartrate	Säuerungsmittel	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 337	Kaliumnatriumtartrat	Säuerungsmittel	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 339	Natriumphosphate	Säuerungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 340	Kaliumphosphate	Säuerungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 341	Calciumphosphate	Säuerungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 350	Natriummalate	Säuerungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 351	Kaliummalat	Säuerungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 352	Calciummalate	Säuerungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 354	Calciumtartrat	Säuerungsmittel	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 380	Triammoniumcitrat	Säuerungsmittel	Ja	Ja	Ja	Ja	
E 450	Diphosphate	Säuerungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 170	Calciumcarbonat	Säureregulator	Nein	Ja	k.V.	Ja	

* ANMERKUNG: Bewertung, ob die technologische Wirkung JA / NEIN den Regelanwendungsfall beschreibt; eine Abweichung im Einzelfall ist möglich.

k.V. = keine Verwendung

LEBENSMITTELZUSATZSTOFF			TECHNOLOGISCHE WIRKUNG NACH PRODUKTGRUPPE				
E-Nr.	Bezeichnung	Klassenname	Feine Backwaren aus	Füllungen/ Auflagen/Dekor	Glasuren	"Halbgebackenes"/	ANMERKUNGEN
			Teigen und Massen			Teiglinge	
			JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	
E 261	Kaliumacetat	Säureregulator	Nein	Ja	k.V.	Ja	
E 262	Natriumacetate	Säureregulator	Nein	Ja	k.V.	Ja	
E 263	Calciumacetat	Säureregulator	Nein	Ja	k.V.	Ja	
E 331	Natriumsalze der Citronensäure/Natriumcitrate	Säureregulator	Nein	Ja	JA	Ja	
E 332	Kaliumsalze der Citronensäure/Kaliumcitrate	Säureregulator	Nein	Ja	JA	Ja	
E 333	Calciumsalze der Citronensäure/Calciumcitrate	Säureregulator	Nein	Ja	JA	Ja	
E 339	Natriumphosphate	Säureregulator	Nein	Ja	k.V.	Ja	
E 340	Kaliumphosphate	Säureregulator	Nein	Ja	k.V.	Ja	
E 341	Calciumphosphate	Säureregulator	Nein	Ja	k.V.	Ja	
E 380	Triammoniumcitrat	Säureregulator	Nein	Ja	JA	Ja	
E 450	Diphosphate	Säureregulator	Nein	Ja	k.V.	Ja	
E 500	Natriumcarbonate	Säureregulator	Nein	Ja	k.V.	Ja	
E 575	Glucono-delta-lacton	Säuerungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 410	Johannisbrotkernmehl	Stabilisator	Nein	Ja	k.V.	Ja	
E 412	Guarkernmehl (Guar)	Stabilisator	Nein	Ja	k.V.	Ja	
E 415	Xanthan	Stabilisator	Nein	Ja	k.V.	Ja	
E 460	Cellulose	Stabilisator	Nein	Ja	k.V.	Ja	
E 461	Methylcellulose	Stabilisator	Nein	Ja	k.V.	Ja	
E 463	Hydroxypropylcellulose	Stabilisator	Nein	Ja	k.V.	Ja	
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	Stabilisator	Nein	Ja	k.V.	Ja	
E 465	Ethylmethylcellulose	Stabilisator	Nein	Ja	k.V.	Ja	

* ANMERKUNG: Bewertung, ob die technologische Wirkung JA / NEIN den Regelanwendungsfall beschreibt; eine Abweichung im Einzelfall ist möglich.
k.V. = keine Verwendung

LEBENSMITTELZUSATZSTOFF			TECHNOLOGISCHE WIRKUNG NACH PRODUKTGRUPPE				
E-Nr.	Bezeichnung	Klassenname	Feine Backwaren aus	Füllungen/ Auflagen/Dekor	Glasuren	"Halbgebackenes"/	ANMERKUNGEN
			Teigen und Massen			Teiglinge	
			JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	
E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose	Stabilisator	Nein	Ja	k.V.	Ja	
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Stabilisator	k.V.	k.V.	k.V.	k.V.	
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Stabilisator	k.V.	k.V.	k.V.	k.V.	
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Stabilisator	k.V.	k.V.	k.V.	k.V.	
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Stabilisator	k.V.	k.V.	k.V.	k.V.	
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Stabilisator	k.V.	k.V.	k.V.	k.V.	
E 472f	Gemischte Wein- und Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Stabilisator	k.V.	k.V.	k.V.	k.V.	
E 516	Calciumsulfat	Stabilisator	k.V.	Ja	k.V.	k.V.	
E 421	Mannit	Süßungsmittel/Polyol	Ja	Ja	Ja	Ja	zstl Deklaration gem. Süßmittel VO

* ANMERKUNG: Bewertung, ob die technologische Wirkung JA / NEIN den Regelanwendungsfall beschreibt; eine Abweichung im Einzelfall ist möglich.
k.V. = keine Verwendung

LEBENSMITTELZUSATZSTOFF			TECHNOLOGISCHE WIRKUNG NACH PRODUKTGRUPPE				
E-Nr.	Bezeichnung	Klassenname	Feine Backwaren aus	Füllungen/ Auflagen/Dekor	Glasuren	"Halbgebackenes"/	ANMERKUNGEN
			Teigen und Massen			Teiglinge	
			JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	
E 950	Acesulfam-K	Süßstoff	Ja	Ja	Ja	Ja	zstl Deklaration gem. Süßmittel VO
E 951	Aspartam	Süßstoff	Ja	Ja	Ja	Ja	zstl Deklaration gem. Süßmittel VO
E 952	Cyclohexansulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze	Süßstoff	Ja	Ja	Ja	Ja	zstl Deklaration gem. Süßmittel VO
E 953	Isomalt	Süßungsmittel/Polyol	Ja	Ja	Ja	Ja	zstl Deklaration gem. Süßmittel VO
E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	Süßstoff	Ja	Ja	Ja	Ja	zstl Deklaration gem. Süßmittel VO
E 959	Neohesperidin DC	Süßstoff	Ja	Ja	Ja	Ja	zstl Deklaration gem. Süßmittel VO
E 965	Maltit	Süßungsmittel/Polyol	Ja	Ja	Ja	Ja	zstl Deklaration gem. Süßmittel VO
E 966	Lactit	Süßungsmittel/Polyol	Ja	Ja	Ja	Ja	zstl Deklaration gem. Süßmittel VO

* ANMERKUNG: Bewertung, ob die technologische Wirkung JA / NEIN den Regelanwendungsfall beschreibt; eine Abweichung im Einzelfall ist möglich.

k.V. = keine Verwendung

LEBENSMITTELZUSATZSTOFF			TECHNOLOGISCHE WIRKUNG NACH PRODUKTGRUPPE				
E-Nr.	Bezeichnung	Klassenname	Feine Backwaren aus	Füllungen/ Auflagen/Dekor	Glasuren	"Halbgebackenes"/	ANMERKUNGEN
			Teigen und Massen			Teiglinge	
			JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	
E 967	Xylit	Süßungsmittel/Polyol	Ja	Ja	Ja	Ja	zstl Deklaration gem. Süßmittel VO
E 170	Calciumcarbonat	Trennmittel	Nein	Nein	k.V.	Nein	
E 341	Calciumphosphate	Trennmittel	Nein	Nein	k.V.	Nein	
E 450	Diphosphate	Trennmittel	Nein	Nein	k.V.	Nein	
E 470b	Magnesiumsalze von Speise- fettsäuren	Trennmittel	Nein	Nein	k.V.	Nein	
E 516	Calciumsulfat	Trennmittel	Nein	Nein	k.V.	Nein	
E 530	Magnesiumoxid	Trennmittel	Nein	Nein	k.V.	Nein	
E 400	Alginsäure	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 401	Natriumalginat	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 402	Kaliumalginat	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 403	Ammoniumalginat	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 404	Calciumalginat	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 406	Agar-Agar	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 407	Carrageen	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 410	Johannisbrotkernmehl	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 412	Guarkernmehl (Guar)	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 413	Traganth	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 414	Gummi arabicum	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 415	Xanthan	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	

* ANMERKUNG: Bewertung, ob die technologische Wirkung JA / NEIN den Regelanwendungsfall beschreibt; eine Abweichung im Einzelfall ist möglich.

k.V. = keine Verwendung

LEBENSMITTELZUSATZSTOFF			TECHNOLOGISCHE WIRKUNG NACH PRODUKTGRUPPE				
E-Nr.	Bezeichnung	Klassenname	Feine Backwaren aus	Füllungen/ Auflagen/Dekor	Glasuren	"Halbgebackenes"/	ANMERKUNGEN
			Teigen und Massen			Teiglinge	
			JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	JA / NEIN ^{*)}	
E 460	Cellulose	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 461	Methylcellulose	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 463	Hydroxypropylcellulose	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 465	Ethylmethylcellulose	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 1410	Monostärkephosphat	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 1412	Distärkephosphat	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 1420	Acetylierte Stärke	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 1440	Hydroxypropyldistärkephosphat	Verdickungsmittel	Ja	Ja	k.V.	Ja	
E 420	Sorbit, Sorbitsirup	Süßungsmittel/Polyol	Ja	Ja	Ja	Ja	zstl Deklaration gem. Süßmittel VO
E 421	Mannit	Süßungsmittel/Polyol	Ja	Ja	Ja	Ja	zstl Deklaration gem. Süßmittel VO

* ANMERKUNG: Bewertung, ob die technologische Wirkung JA / NEIN den Regelanwendungsfall beschreibt; eine Abweichung im Einzelfall ist möglich.

k.V. = keine Verwendung