

## E-SZÁMOK LISTÁJA

- E100** Kurkumin (sárgára színez, az indiai konyha évezredek óta használja)
- E101** Riboflavin (B2 vitamin, sárgára színez)
- E101a** Riboflavin-5'-foszfát (a fenti vízben könnyebben oldódó formája)
- E102** Tartrazin (szintetikus sárga festék, allergén lehet)
- E103** Krizoin (*Alkanna tinctoria*, vagyis a báránypirosítóból állítják elő. Használatát Európában 1984-ben, az USA-ban 1988-ban betiltották.)
- E104** Kinolin (szintetikus sárga színezék, allergén, egyes országokban nem használható)
- E106** Riboflavin-5-nátriumfoszfát (az E101 módosított formája)
- E107** Yellow 2G (sárga színezék, szintetikus, egyes országokban tiltott, allergiás reakciót válthat ki)
- E110** Sunset Yellow FCF (szintetikus sárga színezék, mely jól bírja a hőkezelést, allergiás reakciót válthat ki, főleg aszpirin érzékenyekben)
- E111** Orange GGN (narancssárga színezék)
- E120** Kárminvörös (vörös színezék, esetlegesen allergén, a *Dactylopius coccus* nevű rovarból állítják elő)
- E121** Orcein (vöröses barna színezék, melyet zúzmóból állítanak elő, az EU-ban nem használható)
- E122** Karmoizin (szintetikus vörös színezék, jól bírja a hőkezelést, allergén lehet, egyes országokban tiltott)
- E123** Amaranth (szintetikus bordó festék, csalánkiütést okozhat)
- E124** Brilliant Scarlet 4R (szintetikus vörös színezék, mely jól bírja a hőkezelést, allergiás reakciót válthat ki, főleg aszpirin érzékenyekben)
- E125** Scarlet GN (színezék)
- E126** Ponceau 6R (színezék)
- E127** Eritrozin (piros színezék, magas hőmérsékleten jódtartalmú melléktermékek keletkeznek belőle)
- E128** Red 2G (szintetikus vörös színezék, zavarhatja a hemoglobin működését, Európa nagy részében tiltott a használata)
- E129** FD&C Red 40 (szintetikus vörös színezék az E123 helyettesítésére dolgozták ki, de ugyanúgy okozhat allergiát)
- E130** Indantrén kék (színezék)
- E131** Patent Blue V (szintetikus kék színezék, allergén)
- E132** Indigó-kármín (eredetileg az indigóból, ma már szintetikusán állítják elő, esetleg csalánkiütést okozhat)
- E133** Brilliant Blue FCF (szintetikus kék színezék, az E102-vel együtt zöld színezésre használják, több országban tiltott)
- E140** Klorofill (növényekből nyert zöld színezék)
- E141** Klorofill-réz komplex (zöld színezék, az E140 származéka)
- E142** Greens S (szintetikus zöld színezék, egyes országokban tiltott)
- E150a** Karamell (barna színezék, cukrok hevítésével állítják elő)
- E150b** Karamell szulfid (barna színezék, az E150a származéka)
- E150c** Ammónia karamell (barna színezék, az E150a származéka)
- E150d** Ammónia karamell-szulfid (barna színezék, az E150a származéka)
- E151** Black PN (fekete-lila szintetikus színezék)
- E152** Black 7984 (szintetikus fekete színezék)
- E153** Szén (fekete színezékként használják, esetlegesen rákkeltő lehet)
- E154** Brown FK (öt szintetikus színezék keveréke, barna színű, több ország tiltja használatát)
- E155** Csokoládébarna HT (szintetikus színezék, aszpirin érzékenyekben allergiát okozhat, több ország betiltotta)
- E160a** Karotin (színezék, az A-vitamin előanyaga, sárgarépből állítják elő)
- E160b** Annatto, bixin, norbixin (Sárga, vörös színezék, melyet a *Bixa orellana* nevű fa terméséből állítanak elő, az erősen allergén E102 helyettesítésére használják)
- E160c** Kapszantin (vörös színezék, melyet vöröspaprikából nyernek, húсок, tojás színezésére használják)
- E160d** Likopin (vörös színezék, paradicsomból nyerik, rákmegelőző hatása van)

- E160e** Béta-apo-8'-karoténsav (narancsvörös színezék, természetesen a narancsban található, de többnyire szintetikusán állítják elő)
- E160f** Béta-apo-8'-karoténsav-etil észter (narancsvörös színezék, az E160e származéka)
- E161a** Flavoxantin (sárga színezék, szinte minden növényben megtalálható színanyag)
- E161b** Lutein (sárga színezék, növényekből nyerik, tojások színezésére használják)
- E161g** Kantaxantin (narancssárga színezék, szinte minden növényben megtalálható anyag, húсок színezésére gyakran használják)
- E162** Betanin (vörös színezék, céklából nyerik, csecsemőkre veszélyes lehet nitráttartalma miatt)
- E163** Antocián (természetes növényi színanyag, a kémhatástól függően kéktől a vörösre terjedhet a színe, szőlőből vagy vöröskáposztából nyerik)
- E170** Kalcium-karbonát (mész, fehér színezékként használják)
- E171** Titán-dioxid (az ilmanit nevű ásványból állítják elő, a szervezet szinte egyáltalán nem szívja fel)
- E172** Vasoxidok és -hidroxidok (magyar nevén rozsdá, sárga, vörös, barna színezékként használják)
- E173** Alumínium (sütemények ezüst díszítésére használják, nagy mennyiségben idegrendszeri zavarokat okozhat)
- E174** Ezüst (sütemények ezüst díszítésére használják)
- E180** Rubin pigment (szintetikus színezék)
- E181** Tannin (természetes eredetű, sárgás-barna színezék)