

Kleinkinder und Zusatzstoffe

Wenn Sie Beikost oder Mahlzeiten für Kleinkinder zubereiten, verwenden Sie möglichst unverarbeitete Lebensmittel. Schauen Sie bei verarbeiteten Produkten auf die Zutatenliste. Folgende Zusatzstoffen sollten kleine Kinder möglichst wenig essen:

| E-Nummer | Name des Zusatzstoffes | verwendet in |
|---|--|---|
| E 102, E 104, E 110, E 122, E124, E 129 | Tartrazin, Chinolingelb, Gelborange S, Azorubin, Cochenillerot, Allurarot AC | z. B. Süßigkeiten, Backwaren, Limonaden, Cola, Eistee, Cremespeisen, Götterspeise, Fischprodukten |
| E 150 a, c, d | Zuckerkulöre | z. B. Cola, Süßwaren und Cerealien |
| E 160b | Annatto, Bixin, Norbixin | z. B. Schmelzkäse, Desserts, Überzügen, Knabberprodukten |
| E 171 | Titandioxid | z. B. für Kaugummi, Dragees, Kuchendekor, Süßigkeiten, Desserts |
| E 173 | Aluminium | z. B. Zuckerwaren und Kuchenglasuren |
| E 210 - E 214 | Benzoessäure und Benzoate | z. B. Fertigsalat, Wurst, Soßen, Kuchen und Marmelade |
| E 220 - E 228 | Schwefelverbindungen bzw. Sulfite | z. B. Trockenfrüchten, Kuchen, Fruchtsäften, Kartoffelprodukten |
| E 249 - E 250 | Kaliumnitrit und Natriumnitrit (Nitrite, Nitritpökelsalz) | z.B gepökelten Fleischwaren (Würstchen, Schinken, Wurst, Kasseler) |
| E 320 und 321 | Butylhydroxianisol (BHA), BHT Butylhydroxytoluol | z. B. Backwaren, Knabberprodukte, Kaugummi, Trockensuppen |
| E 330 | Citronensäure | z. B. Süßigkeiten, Eis, Marmelade, Eistee, Limonade, Desserts und Fertiggerichten |
| E 338 - E 343 | Phosphorsäuren | z. B. Cola-Getränken, Wurst, Schmelzkäse, Speiseeis und Margarine |
| E 407 | Carrageen | z. B. Sahne, Joghurt, Speiseeis, Ketchup |
| E 420 | Sorbit | z. B. Süßwaren, Kaugummi, Speiseeis |

| E-Nummer | Name des Zusatzstoffes | verwendet in |
|---------------|--|--|
| E 450 – E 452 | Phosphate | z. B. Cerealien und Backwaren, Biskuitgebäck |
| E 432 – E 436 | Polysorbate | z. B. Backwaren, Desserts, Süßwaren |
| E 473 – E 476 | Zuckerester der Fettsäuren, Zuckerglyceride, Polyglycerinester | z. B. Backwaren, Zuckerwaren, Dessert, Oberflächenbehandlung von frischen Früchten |
| E 481 – E 483 | Natrium- bzw. Calciumstearoyl-2-lactylat, Stearoyltartrat | z. B. Backwaren, Knabberprodukten, Süßwaren, Toastbrot |
| E 491 – E 494 | Sorbitan-Verbindungen | z. B. Süßwaren, schaumigen Desserts, Speiseeis, Backwaren |
| E 520 – E 523 | Aluminiumsulfatverbindungen | z. B. Back- und Süßwaren, kandierten oder glasierten Früchten |
| E 541 | Saures Natriumaluminiumphosphat | z. B. Biskuits |
| E 554 – E 555 | Natrium- und Kaliumaluminiumsilikat | z. B. Käsescheiben und Reibkäse, Würzmittel |
| E 621 | Natriumglutamat | z.B. Fertigsuppen, salzigen Knabberartikeln, Fertiggerichten |
| E 950 und 951 | Acesulfam K und Aspartam | z. B. Softdrinks, Süßwaren |
| E 952 | Cyclamat | z. B. Softdrinks |

Alle Zusatzstoffe einfach recherchieren können Sie unter www.bzfe.de

3992/2020

Herausgeberin:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

www.ble.de, www.bzfe.de

Zusammenstellung: Katja Niedzwezy, Braunschweig

Redaktion: Britta Klein, BLE