

Les additifs alimentaires en Europe

Compilation de données réalisée par **Marcel Lecomte**,
avec l'aide de l'IA

Malgré de nombreuses sources d'informations, il reste encore nombre de zones d'ombre dans ce domaine, et nous n'avons pas l'intention de les critiquer car certains sont indispensables pour la conservation de nombreux aliments dans un délai raisonnable.

Ces additifs sont d'origine végétale, animale ou chimique, et ils ont plusieurs destinations que nous allons détailler plus loin.

Il est certain qu'une (petite) partie de la population présente une sensibilité plus grande que la normale à certains de ces produits, ce qui provoque alors des allergies plus ou moins graves. Ce sont des intolérances individuelles, dont il vaut mieux être averti. Cela va se manifester sous diverses formes : des maux de tête, de l'urticaire, un gonflement des paupières, des lèvres, de la langue ou des mains, de l'asthme, de l'eczéma, de l'hyperactivité chez certains enfants, et de la fatigue. D'autres sont cancérigènes et strictement interdits dans l'industrie alimentaire.

Il est très important de tenir compte d'une composante qui n'est quasi jamais abordée et qu'on appelle « l'effet cocktail ». En effet, si les effets sont relativement bien connus en ce qui concerne chaque additif, il est impossible à l'heure actuelle de savoir quelles sont les conséquences réelles pour notre organisme du mélange journalier ou répété de plusieurs de ces produits.

Ceux qui sont précédés du préfixe « E » sont inscrits sur la liste communautaire propre à toute l'Union européenne ; cela signifie que l'additif a été évalué et autorisé par l'Autorité européenne de sécurité des aliments). Le numéro qui suit indique la famille fonctionnelle. Il en existe d'autres, non repris dans cette synthèse, qui sont composés simplement de 3 chiffres ; les renseignements à leur sujet sont plus flous et ils ne sont autorisés que dans l'un ou l'autre des états membres de l'UE.

E100 → E 199	Colorants alimentaires
E200 → E 299	Conservateurs
E300 → E 322	Anti-oxydants et régulateurs d'acidité
E322 → E 499	Agents de texture : émulsifiants, stabilisants & gélifiants
E500 → E578	Acides, Alcalis (régulateurs de pH)
E620 → E637	Révélateurs ou exhausteurs de goût
E700 → E899	Antibiotiques et substances diverses (peu utilisés en alimentation humaine en UE)
E900 → E930	Agents d'enrobage
E938 → E949	Gaz propulseurs
E950 → E999	Edulcorants
E1000 → E1599	Additifs divers (amidons modifiés, enzymes, solvants)

"Quand on lit la composition d'un complément, la question n'est pas seulement : 'cet additif est-il autorisé ?' Bien sûr qu'il l'est, sinon il ne serait pas là. La vraie question, c'est : 'pourquoi le fabricant en a-t-il besoin ?' Dans 90 % des cas, c'est pour masquer un goût médiocre, donner une couleur attrayante ou rallonger la durée de vie. Aucune de ces raisons ne sert votre santé."

— Alexis Mathieu, fondateur de Broadwhey

Codification utilisée

(A) : produit pouvant générer des allergies diverses

(C) : produit d'origine chimique

(D) : produit qui prête à discussion et dont les propriétés n'ont pas encore été bien cernées et confirmées

(EFSA) : Autorité Européenne de Sécurité des Aliments

(IF) : produit interdit à la consommation en France

(IN) : produit interdit à la consommation dans l'Union Européenne ou non repris au Codex alimentarius ; mais il peut servir dans l'alimentation pour bétail ou volailles

(N) : produit d'origine naturelle

(S) : produit d'origine synthétique

(SD) : produit considéré comme sans danger aucun par l'EFSA (à la condition expresse de respecter les doses journalières autorisées, qui sont parfois très faibles).

(UE) : Union Européenne

(?) : ce produit n'est pas interdit à la consommation dans l'Union Européenne, mais la situation n'est pas très claire à leur sujet, et son utilisation est restreinte à des normes très précises

Les additifs écrits en rouge sont ceux susceptibles d'être les plus dommageables pour notre santé, surtout chez les enfants qui consomment beaucoup de bonbons colorés.

LES COLORANTS

	Nom et caractéristiques	Origine
E100	Curcumine (N - SD)	Colorant naturel de couleur jaune orangé, extrait des racines du curcuma (<i>Curcuma longa</i>) ; on le retrouve dans de nombreux produits industriels comme les yaourts, les confiseries, les sauces, les crèmes glacées ou certaines boissons pour leur donner une teinte jaune.
E101	Riboflavine (S - SD)	Ou vitamine B2 ; il est utilisé pour donner une couleur jaune-orangé à divers produits transformés. L'urine est naturellement colorée en jaune par l'urobiline (un pigment issu de la dégradation des globules rouges), mais une ingestion excessive dans le cadre d'un traitement colore les urines en jaune citron vif, quasi fluo.
E102	Tartrazine (S - SD ?)	Colorant azoïque de synthèse qui donne une couleur jaune vif. On le trouve dans les confiseries, les boissons, les glaces, les chips et les plats préparés. Il est fortement déconseillé en cas de consommation très régulière par les enfants, à cause de l'effet « cocktail ».
E103	Jaune chrysoïne S ou Alkannine (N - C - S - IN)	Donne une teinte jaune ou rouge-brun. Il peut être d'origine naturelle (extrait de l'orcanette des teinturiers) ou chimique (chrysoïne S). il peut parfois se retrouver dans certains produits cosmétiques ou pharmaceutiques hors de l'UE.
E104	Jaune de quinoléine (S - D)	De couleur jaune-verdâtre il est présent dans certaines boissons, confiseries, glaces, produits à base de poisson ou cosmétiques. Autorisé dans l'UE avec des restrictions d'étiquetage, mais interdit dans plusieurs pays (comme les États-Unis ou le Japon).
E105	jaune Solide ou Fast Yellow AB (S - IN)	Colorant azoïque synthétique de couleur jaune, il est interdit d'utilisation dans l'alimentation en Europe et aux États-Unis depuis 1970, il peut se retrouver dans certains produits cosmétiques (shampooings, gels douche) sous l'appellation CI 13015.
E106	Phosphate de lactoflavine (S - Al ?)	Dérivé de la riboflavine (E101), il est présent dans les pâtisseries, les confitures, les produits laitiers, les confiseries et les aliments pour bébés ainsi que dans les produits vitaminés. A consommer avec modération.
E107	Jaune 2 G (S - IN)	Colorant azoïque artificiel de couleur jaune, il a été utilisé dans certaines sauces, des mayonnaises ou des produits pharmaceutiques. Interdit dans toute l'UE et aux États-Unis.
E108 - E109		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E110	Jaune orange S ou Jaune soleil FCF (S - C - Al)	Composé azoïque jaune orangé. Il donne ou redonne une couleur vive aux bonbons, boissons, pâtisseries, sauces ou encore aux fromages.
E111 → E119		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E120	Cochenille ou Acide carminique (N)	De couleur rouge vif, il est extrait de la cochenille (<i>Dactylopius coccus</i>), un petit insecte parasite des plantes. On le trouve dans des confiseries (bonbons, glaces), produits laitiers (yaourts à la fraise), boissons (sodas, jus), charcuteries ou encore le tarama. Il est présent dans certains rouges à lèvres, dentifrices ou médicaments sous le nom de code CI 75470.
E121	Rouge citrus 2 (ex Orseille et Orcéine) (C - IN)	Dérivé des naphthols ; cancérigène ; utilisé uniquement pour colorer la peau d'oranges mûres, mais qui n'ont pas été exposées à un climat assez froid pour développer leur couleur orange. On le retrouve essentiellement dans les oranges de Floride.
E122	Azorubine ou Carmoisine (S - C - Al)	Colorant azoïque qui donne une teinte rouge, rose ou marron aux produits alimentaires, comme les sirops pédiatriques ou des préparations cosmétiques, telles gels douche, savons et rouges à lèvres.
E123	Amarante (S - IN)	De couleur rouge foncé ou pourpre, il est fortement restreint ou interdit dans de nombreux pays. Usage rare et très limité dans l'alimentation. Autorisé uniquement dans les œufs de poisson et certaines boissons alcoolisées. Il sert aussi pour les cosmétiques et pour teindre le papier ou le textile.
E124	Rouge cochenille A Ou Rouge ponceau 4R	Il ne contient pas de vraies cochenilles. Il sert uniquement à donner une couleur rouge ou rose aux aliments sans changer leur goût. Il est présent dans certains bonbons, sodas, pâtisseries et produits de charcuterie.

	(S - AI)	
E125	Ecarlate GN ou Ponceau SX (S - IN)	Ancien colorant rouge pour l'alimentation ou certains produits cosmétiques, il est interdit en France et dans l'UE en raison de risques potentiels pour la santé (allergies, notamment chez les personnes intolérantes aux salicylates comme l'aspirine).
E126	Ponceau 6R (S - IN)	Bien qu'interdit dans l'UE, il demeure autorisé dans les ingrédients cosmétiques, où il peut être renommé CI 16250.
E127	Erythrosine (S - AI)	De couleur rouge-rose vif, dérivée de l'iode, elle est réservée principalement à la coloration des cerises en conserve ou confites (décorations de pâtisseries, cocktails). Autorisée sous conditions strictes en Europe, tandis que son usage a fait l'objet de restrictions ou d'interdictions renforcées dans d'autres pays (comme aux États-Unis pour certains produits).
E128	Rouge 2 G (S - IN)	Colorant azoïque rouge bleuâtre, autrefois employé dans certains produits carnés (saucisses, hamburgers) pour colorer ou maintenir l'aspect de la viande. Il est considéré comme dangereux car il se transforme en aniline dans l'organisme.
E129	Rouge allura AC (S - AI)	Colorant azoïque rouge utilisé pour donner une couleur vive aux produits alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques. Retrouvé dans les bonbons, boissons, yaourts aromatisés, crèmes glacées et pâtisseries.
E130	Bleu d'indanthrène ou Bleu anthraquinonique (S - IN)	De couleur bleue, son utilisation alimentaire est interdite dans l'UE depuis le 1er janvier 1977. Colorant pour peintures, émaux, certains cosmétiques (comme les dentifrices) ou encore pour colorer l'essence.
E131	Bleu patenté V (S - D - AI)	De couleur bleu foncé, il colore les bonbons, les yaourts, les boissons, les confiseries et les glaces ; il se trouve aussi dans des produits pharmaceutiques ou des cosmétiques. Son usage reste autorisé, dans l'UE mais l'EFSA a réduit sa dose journalière admissible. Il est interdit aux États-Unis, au Canada et en Australie.
E132	Carmin d'indigo ou Indigotone (S - AI)	Colorant bleu de la famille des indigoïdes ; dérivé à l'origine de l'indigotier (<i>Indigofera tinctoria</i>), il est aujourd'hui presque exclusivement fabriqué par synthèse chimique, et est présent dans les confiseries, chewing-gums, crèmes glacées, boissons, produits laitiers aromatisés et certains thés.
E133	Bleu brillant FCF (S - AI)	Très couramment utilisé pour donner une couleur bleu vif ou verte (lorsqu'il est mélangé avec E102) aux aliments industriels. Il est très présent dans l'industrie agroalimentaire, notamment dans les confiseries (comme les bonbons "langue bleue"), les sirops de menthe ou boissons alcoolisées (comme le curaçao), les chewing-gums, glaces et pâtisseries. On le trouve dans certains médicaments, cosmétiques (dentifrices, gels douche sous le nom CI 42090) et compléments alimentaires. Il est également ajouté dans du vin blanc Chardonnay afin de donner la couleur artificielle de vins bleus tels que le Vindigo et l'Imajyne. Cet ajout n'est pas toujours précisé sur l'étiquetage et s'oppose au discours de producteurs prétendant que le bleu viendrait d'anthocyanes libérés par un processus naturel alors qu'à ce pH, ils ont une couleur rouge. Une ingestion excessive fait uriner bleu.
E134 → E139		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E140	Chlorophylle (N - SD)	Pigment vert naturel extrait directement de plantes vertes (souvent des feuilles d'ortie ou de luzerne) à l'aide de solvants. Il donne ou ravive une couleur verte dans les aliments. On le trouve dans les confiseries, les chewing-gums, les glaces, les boissons (limonades), les légumes en conserve ou en saumure, et certains poissons fumés. Il est aussi utilisé en cosmétique et en pharmacie sous les noms de code CI 75810 ou CI 75815 (dans des dentifrices ou des shampoings).
E141	Chlorophylline (N - SD)	Désigne les complexes cuivriques des chlorophylles et des chlorophyllines, un colorant alimentaire vert d'origine naturelle. Le magnésium central de la chlorophylle est remplacé par du cuivre pour rendre la couleur plus résistante à la lumière et à la chaleur. Utilisé dans les confiseries, pâtisseries, légumes en conserve, sauces, boissons et compléments alimentaires.
E142	Vert lissamine ou Vert brillant BS (S - AI)	De couleur verte, on le trouve dans les confiseries, sirops, sodas, menthes, gelées et conserves de petits pois. Il est interdit en agriculture biologique. Il est aussi utilisé en cosmétique, en pharmacie et en ophtalmologie.
E143	Vert solide FCF (C - S - IN)	De couleur verte, il est issu de la pétrochimie et dérivé du benzène. En Europe, il est interdit dans l'alimentation depuis 2012. On le trouve encore dans certains produits cosmétiques comme les gels douche ou les dentifrices. Il reste autorisé dans l'alimentation aux États-Unis, au Canada et en Australie où on le rencontre dans des bonbons ou des boissons.
E144 → E149		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E150	Caramel (sucre cuit) (N)	Liquide ou solide, soluble dans l'eau, de couleur jaune clair à brun foncé, employé pour colorer un grand nombre de denrées alimentaires ; il donne une teinte brune ou ambrée aux aliments et boissons comme les sodas, le whisky, la sauce soja et les produits de boulangerie. On l'obtient par traitement thermique de glucides, le plus souvent en présence d'acides, de bases ou de sels.
E151	Noir brillant BN (S - AI)	De couleur noire, c'est un produit de la famille des azoïques. Il se présente sous forme de poudre ou de granules solubles dans l'eau et sert à donner une couleur noire ou foncé intense aux produits. On le trouve souvent dans les confiseries et les chewing-gums, les crèmes glacées et les desserts, les sauces brunes et la moutarde, les poissons fumés et le caviar.
E152	Noir de carbone (C - IN)	Il est produit par combustion incomplète d'hydrocarbures (suies). Il sert à fabriquer des pneus, des encres d'imprimantes (toners) et des produits cosmétiques (mascaras, crayons) et est interdit dans l'alimentation dans l'UE et aux États-Unis.

E153	Charbon végétal (N - D)	Il provient de la carbonisation de matières d'origine végétale (bois, coques de noix de coco ou tourbe), et est ensuite purifié pour éliminer un maximum d'impuretés avant d'être utilisé dans l'alimentation. Il colore des produits comme les bonbons, les biscuits, les glaces, les liqueurs ou la cire sur les fromages. À forte dose, le charbon actif est aussi utilisé en médecine pour soigner des troubles digestifs ou en cas d'intoxication.
E154	Brun BK ou FK Brown (S - Al)	Il se caractérise par une teinte brun foncé intense qui confère aux produits un aspect attrayant et appétissant. Il colore les produits transformés à base de poisson et de viande, tels que les pâtés, les charcuteries et même certains types de fromage. Il résiste à la chaleur, à la lumière et aux environnements acides, ce qui en fait un choix idéal pour les processus de production à long terme. Il peut également influencer la perception du goût des consommateurs.
E155	Brun HT (S - Al)	Dérivé du naphthalène, il sert à remplacer le cacao ou le caramel pour colorer les produits à moindre coût. Il est présent dans les yaourts aromatisés, les crèmes glacées, les confiseries et certains chewing-gums.
E156 → E159		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E160	Caroténoïdes (N - S - SD)	Ils donnent des teintes jaunes, orangées ou rouges. Il existe différentes catégories de E160. E160a : bêta-carotène et carotènes (provitamine A), extraits de plantes, d'algues, ou produits par synthèse/fermentation. E160b : rocou (bixine et norbixine), extrait des graines de l'orou. E160c : extrait de paprika (capsanthine, capsorubine), issu du piment doux. E160d : lycopène, pigment rouge présent dans la tomate ou produit par fermentation. E160e & E160f : colorants orangés. Ils colorent des fromages, des matières grasses, des sauces, des boissons et des confiseries.
E161	Xanthophylles (N - SD)	Pigments naturels de couleur jaune à orange présents dans les végétaux. On les utilise dans les soupes, les sauces, les produits à base de pommes de terre, les confiseries ou les boissons.
E162	Bétanine (N - SD)	Extrait des racines de la betterave rouge (<i>Beta vulgaris</i>), il donne une couleur rouge ou rose aux aliments, et est présent dans les confiseries, les pâtisseries, les produits laitiers et les charcuteries. Une forte consommation peut colorer les urines en rose ou rouge de manière inoffensive.
E163	Anthocyanines (N - SD)	Elles donnent des teintes allant du rouge au violet et au bleu et sont extraites de fruits, de fleurs et de légumes comestibles. Citons : raisin noir, chou rouge, fruits rouges comme myrtille, ou cerise, pétunia, delphinium, pélargonium, cassis, maïs pourpre, Malvacées). Leur couleur change selon l'acidité (le pH), la température et la lumière.
E164		Code non attribué à un additif alimentaire.
E165	Bleu de gardénia (IN)	Dérivé du jaune de gardénia (composé de crocine et de crocétine) extrait des fruits du gardénia ou des stigmates de safran.
E166	Bois de santal (IN)	Il s'agit d'un colorant rouge obtenu à partir de la poudre de bois de santal (arbres de la famille des Santalacées). Il était destiné à colorer ou à rétablir la couleur rouge-orangé de certaines denrées.
E167 → E169		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E170	Carbonate de calcium (N - SD)	Il provient principalement de la roche (calcaire, marbre ou craie), mais peut parfois être d'origine animale (os broyés), ce qui le rend incertain pour certains régimes. Il est insoluble dans l'eau pure, et sert de colorant blanc pour les confiseries, les pâtisseries ou les chewing-gums. Il agit aussi comme anti-agglomérant ou régulateur d'acidité. Il est employé comme excipient dans les comprimés ou comme antiacide pour soulager les maux d'estomac. On le retrouve dans l'alimentation animale comme complément de calcium ou dans le traitement de l'eau.
E171	Dioxyde de titane (IN)	Il a été utilisé pendant des décennies comme colorant blanc et opacifiant dans l'industrie agroalimentaire (bonbons, chewing-gums, plats préparés), ainsi que dans les cosmétiques et les médicaments. [Il est strictement interdit au sein de l'UE depuis le 8 août 2022, car l'EFSA a conclu qu'il ne pouvait plus être considéré comme sûr en raison d'incertitudes majeures concernant sa génotoxicité (capacité à endommager l'ADN). Il contient une part importante de nanoparticules qui, en raison de leur taille infiniment petite, peuvent traverser les barrières protectrices de l'organisme (barrière intestinale, hépatique, etc.) et s'accumuler dans différents organes. Bien qu'interdit dans l'alimentation, il reste autorisé dans l'enveloppe de certains médicaments (gélules, comprimés) et dans les produits cosmétiques (dentifrices, crèmes solaires, sous la mention <i>Titanium Dioxyde</i>).
E172	Oxydes de fer (N - IN ?)	D'origine minérale, ils donnent des teintes jaunes, rouges ou noires, et sont utilisés dans les confiseries, pâtisseries, fruits et légumes en conserve, certaines charcuteries, poisson fumé, produits laitiers, produits transformés à base de pomme de terre, certains spiritueux notamment. Ils existent dans une distribution de particules de tailles variées, jusqu'aux nanoparticules. L'EFSA estime qu'il serait nécessaire d'inclure cette distribution dans les spécifications des colorants commercialisés. Les oxydes rouges et noirs ont été testés positifs pour des tests de génotoxicité au sein de cellules mammaires.
E173	Aluminium (N - IN ?)	Utilisé sous forme de poudre métallique argentée ou grise, comme colorant alimentaire de surface pour donner un aspect argenté. Autorisé uniquement pour les décorations de pâtisseries, les enrobages de confiseries (comme les dragées) ou le massepain. Son emploi est strictement restreint dans l'UE en raison de la persistance de l'aluminium dans l'organisme. L'aluminium est reconnu comme toxique à haute dose pour le système nerveux. Il est conseillé de limiter son ingestion, bien que son usage se limite aujourd'hui à des applications de surface très minoritaires.

E174	Argent (N - IN ?)	Il sert de colorant de surface argenté ou gris. On le trouve dans les décorations de gâteaux, les chocolats et certaines liqueurs. L'EFSA manque de données pour prouver qu'il est sans danger. Il pourrait contenir des nanoparticules suspectes. Des doutes existent sur sa toxicité pour le foie et le système nerveux. Un projet d'interdiction en Europe est actuellement à l'étude.
E175	Or (N - IN ?)	Ce métal très peu réactif semble mal connu et, par ingestion, est capable de troubler la composition sanguine. Eviter une consommation autre qu'occasionnelle et limitée. De l'allergie par ingestion, et/ou de l'allergie de contact (bijoux, traitements dentaires) n'est pas exclue. Attention aux traitements aux sels d'or (chrysothérapie).
E176 → E179		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E180	Pigment rubis ou Litholrubine BK (S - Al)	De couleur rouge, il sert presque exclusivement à colorer la croûte de certains fromages (comme l'Edam) pour leur donner un aspect rouge décoratif. Aux doses très faibles utilisées sur les croûtes (qui ne se mangent généralement pas), il est considéré comme sans danger. De rares réactions allergiques ou d'intolérance (urticaire) ont toutefois été signalées chez des personnes sensibles.

LES CONSERVATEURS

Les plus courants et les plus controversés sont les nitrates et les nitrites. Cependant, il faut leur laisser le fait qu'ils éliminent le risque de botulisme en détruisant *Clostridium botulinum*. Propriété générale : tous les conservateurs ont des propriétés antimicrobiennes ; ils empêchent le développement de micro-organismes, des moisissures, des levures et de certaines bactéries, dans un milieu acide ou non.

E200		Code non attribué à un additif alimentaire.
E200	Acide sorbique (N - S - D)	On le retrouve dans de nombreux produits comme les boissons, les confiseries, les produits laitiers, les sauces ou les conserves de fruits et légumes. Avec ses dérivés (sorbates), il peut être utilisé comme antiseptique dans les liquides de trempage de pruneaux ou dans la préparation des fruits destinés à être incorporés dans les yaourts. On le retrouve dans certains fromages et charcuteries, le tarama, les gnocchis, les fruits secs, la purée de fruits, les produits de panification, les pâtisseries, les confiseries, les confitures, les gelées et les marmelades, les sauces (ketchup, mayonnaise ...) et assaisonnements, et certaines boissons alcoolisées (vins, cidre).
E201	Sorbate de sodium (S - D)	On le retrouve dans de nombreux produits transformés comme les yaourts, les confiseries, les sodas, les sauces ou les produits de boulangerie.
E202	Sorbate de potassium (S - D)	Il se présente sous forme de poudre blanche, inodore et très soluble dans l'eau. Il entre dans la composition de nombreux produits de la vie courante : yaourts aux fruits et laits fermentés, sauces (mayonnaise, ketchup, moutarde), boissons, sodas et certains vins, pâtisseries, fruits secs (pruneaux, dattes) et charcuterie.
E203	Sorbate de calcium (S - D)	Il est présent dans divers produits comme les yaourts, les fromages, le pain, les pâtisseries, les confiseries ou les boissons.
E204 → 208		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E209	Parahydroxybenzoate d'heptyle (IN)	Conservateur chimique de la famille des parabènes. Cet additif est interdit d'utilisation dans les produits alimentaires au sein de l'UE.
E210	Acide benzoïque (S - Al)	On le trouve dans les boissons gazeuses, les confitures, les cornichons, les sauces, ainsi que dans certains produits cosmétiques et pharmaceutiques. Il existe à l'état naturel (dans les fruits rouges ou la gomme benjoin), mais est surtout produit par synthèse chimique.
E211	Benzoate de sodium (S - Al)	On le trouve principalement dans les produits acides comme les boissons gazeuses (sodas), les confitures allégées, les cornichons, les sauces, les condiments et la sauce soja. Il sert aussi de conservateur dans certains cosmétiques et est un inhibiteur de corrosion. Mélangé à de la vitamine C (acide ascorbique) dans certaines boissons, il peut se transformer en benzène, un composé classé comme cancérigène.
E212	Benzoate de potassium (S - Al)	Il est présent dans les confitures, les sauces, les boissons, les produits à base de fruits et les marinades.
E213	Benzoate de calcium (S - Al)	On le trouve dans les boissons, les jus de fruits, les sauces, les confitures et les marinades. Associé à certains colorants, il est soupçonné de favoriser l'hyperactivité chez les enfants.
E214	4- hydroxybenzoate d'éthyle (S - Al)	Ou éthylparabène. On le trouve dans certains produits alimentaires (comme des sauces ou des confiseries), des cosmétiques et des médicaments (notamment des sirops).
E215	Ethylparabène sodique (S - Al)	Il sert de conservateur dans certains produits comme les sirops, les boissons ou les sucreries (souvent désigné sous le nom de parahydroxybenzoate d'éthyle sodique). On le retrouve dans des crèmes, des onguents ou des médicaments liquides pour empêcher le développement de microbes.
E216	4-hydroxybenzoate de propyle (IN)	Fréquemment employé dans les cosmétiques (crèmes, lotions), les médicaments et autrefois dans l'industrie agroalimentaire. Il a été retiré de la liste des additifs alimentaires autorisés dans l'UE depuis 2006.

E217	Parahydroxybenzoate de sodium (S - Al - IN)	Ou propylparabène sodique. Utilisé dans certains produits alimentaires, cosmétiques ou pharmaceutiques. Son usage est très restreint, voire interdit dans plusieurs pays de l'UE (comme en France) en raison de doutes sur son innocuité. Les autorités et experts étudient ses effets de perturbateur endocrinien.
E218	Parahydroxybenzoate de méthyle (S - Al)	Ou méthylparabène. On le retrouve dans l'industrie agroalimentaire, les produits cosmétiques (crèmes, lotions) et certains médicaments. Comme d'autres parabènes, il est soupçonné d'agir comme un perturbateur endocrinien.
E219	Méthylparabène sodique (S - Al)	Ou p-hydroxybenzoate de méthyle sodique. Il prolonge la conservation des aliments, des cosmétiques et des produits pharmaceutiques.
E220	Anhydride sulfureux (S - Al)	Ou dioxyde de soufre. C'est un gaz utilisé comme conservateur et antioxydant. On le trouve souvent dans le vin, les fruits secs et certains condiments.
E221	Sulfite de sodium (S - Al)	On le trouve dans les fruits secs, les pommes de terre déshydratées, la moutarde, les conserves de légumes ou certains produits à base de fruits. Il peut provoquer des rougeurs, de l'urticaire ou des démangeaisons.
E222	Bisulfite de sodium (S - Al)	On le trouve dans les fruits secs (abricots), les pommes de terre déshydratées, le jus de citron, la moutarde ou encore les conserves et légumes transformés.. Il peut provoquer des réactions cutanées (urticaire, rougeurs) ou des problèmes respiratoires. Les personnes asthmatiques ou intolérantes à l'aspirine doivent l'éviter car il peut déclencher des crises d'asthme graves.
E223	Disulfite de sodium (S - Al)	Ou métabisulfite de sodium. Il empêche le brunissement des fruits secs et prolonge la conservation des produits. On le trouve souvent dans le vin, la bière, les fruits déshydratés, les crustacés ou certains condiments. Il sert à protéger le vin contre l'oxydation et à stériliser le matériel. Il peut provoquer des plaques sur la peau, de l'urticaire ou des difficultés respiratoires. Même remarque que le précédent pour l'asthme et l'aspirine.
E224	Disulfite de potassium (S - Al)	Ou métabisulfite de potassium. Il protège les produits contre l'oxydation. On le trouve souvent dans le vin, le cidre, la bière, les fruits secs, les jus de fruits et certains condiments comme la moutarde. Même remarque que les 2 précédents pour l'asthme et l'aspirine.
E225	Sulfite de potassium (IN)	Hors UE, on le trouve parfois dans les vins, les bières, les jus de fruits, les fruits secs ou les conserves de légumes pour garder les couleurs et la fraîcheur.
E226	Sulfite de calcium (S - Al)	On le retrouve fréquemment dans le sucre, les cidres, les jus de fruits ou certains légumes en conserve. Il présente un risque d'intolérance ou d'allergie, particulièrement chez les personnes asthmatiques.
E227	Bisulfite de calcium (S - Al)	Produit de raffermissement. On le trouve notamment dans la bière, les conserves de légumes, certains fruits transformés ou des produits à base de pommes de terre.
E230	Diphényle (S - Al)	Il est appliqué sur la peau des agrumes (citrons, oranges, pamplemousses) pour empêcher le développement de moisissures pendant le transport et le stockage. Sa présence sur les fruits doit obligatoirement être signalée.
E231	Orthophénylphénol (S - Al)	Sert à empêcher le développement de champignons et de bactéries pour prolonger la conservation des fruits. Appliqué sur la peau, il peut pénétrer à l'intérieur du fruit et ne s'élimine pas entièrement par un simple lavage. Il est reconnu comme étant irritant pour la peau et les muqueuses.
E232	Orthophénylphénate de sodium (S - Al)	Il sert d'agent anti-fongique et anti-moisissures pour traiter la surface des agrumes (oranges, citrons, pamplemousses). Il prolonge la durée de conservation des fruits en empêchant le développement des micro-organismes sur la peau. Il est recommandé de ne pas consommer la peau des fruits traités avec cet additif (notamment pour les zestes), car les résidus peuvent partiellement pénétrer malgré les lavages.
E233	Thiabendazole (S - SD)	Il est appliqué sur la peau des agrumes (oranges, citrons, pamplemousses) et des bananes. Il prolonge la fraîcheur des fruits en les protégeant contre les altérations microbiennes pendant le stockage et le transport. Le produit chimique présent sur la peau peut pénétrer partiellement dans le fruit et ne s'élimine pas toujours par un simple lavage. À fortes doses, il peut provoquer des nausées, des diarrhées et des maux de tête.
E234	Nisine (N - SD)	Elle est produite naturellement par la fermentation de la bactérie <i>Lactococcus lactis</i> (souvent cultivée sur un milieu lacté ou sucré). Elle agit comme un puissant agent antimicrobien qui bloque la prolifération des bactéries à Gram positif, en particulier les spores et les bactéries pathogènes comme <i>Listeria monocytogenes</i> . On la trouve principalement dans les produits laitiers industriels (fromages fondus, mascarpone), certains desserts à base de lait ou de semoule, ainsi que dans la charcuterie et les produits carnés. Elle altère très peu le goût, la couleur ou l'odeur des aliments.
E235	Natamycine ou pimarinine (N - Al ? - SD)	Elle est produite par la bactérie du sol <i>Streptomyces natalensis</i> (ou <i>Streptomyces chattanoogensis</i>) par fermentation. Elle est utilisée sous forme de collyre pour traiter les infections fongiques de l'œil, en particulier les kératites causées par des champignons comme <i>Aspergillus</i> ou <i>Fusarium</i> . Elle sert de conservateur de surface pour empêcher la prolifération des moisissures et des levures. On la retrouve fréquemment en traitement de surface sur les fromages à pâte dure ou semi-dure (comme la raclette ou le gouda) et sur certains produits de charcuterie.
E236	Acide formique (N - S - Al - IF - IN ?)	C'est une substance présente naturellement dans le venin des fourmis et dans les poils urticants des orties, mais elle est fabriquée de manière industrielle pour les usages commerciaux. Son usage dans l'alimentation humaine est aujourd'hui très restreint ou désuet dans l'Union européenne.
E237	Formiate de sodium (S - D - IF)	Il est très peu utilisé dans l'alimentation humaine moderne, son usage étant historiquement restreint ou spécifique à certains produits comme le fromage

		Provolone (fromage italien originaire du sud du pays, mais surtout produit dans les régions du Nord : Piémont, Lombardie et Vénétie).
E238	Formiate de calcium (S - D - IF - IN ?)	Il a parfois été mentionné pour le fromage Provolone ou pour conserver des aliments pour animaux. C'est un produit irritant qui présente des risques d'allergie. Il est considéré comme un produit chimique potentiellement dangereux. Son usage est très restreint, voire interdit dans l'alimentation humaine dans plusieurs pays en raison de doutes sur sa toxicité.
E239	Hexaméthylène tétramine ou Hexamine, Urotropine (S - IN ?)	Il est principalement utilisé dans certains fromages, comme le Provolone. Dans l'organisme, cet additif se décompose en formaldéhyde, une substance considérée comme cancérogène. En raison de la présence de résidus toxiques de formaldéhyde, de nombreuses associations de consommateurs recommandent la prudence ou de l'éviter.
E240	Formaldéhyde (IN)	Il est interdit dans l'alimentation dans l'UE en raison de sa classification en tant que substance cancérogène.
E241	Gomme de gaïac (N)	Elle est extraite de <i>Guaiaecum officinale</i> et <i>Guaiaecum santum</i> , originaires des régions tropicales et subtropicales des Amériques. La gomme de gaïac n'est plus listée au Codex Alimentarius en tant que conservateur depuis 2017, bien que la résine de gaïac y subsiste parfois comme antioxygène.
E242	Dicarbonate de diméthyle (S - SD)	Liquide incolore qui se décompose rapidement dans la boisson. Il se transforme en petites quantités de méthanol et d'acide carbonique inoffensives pour le consommateur. Il ne change ni le goût, ni l'odeur, ni la couleur du produit. On le trouve dans les boissons aromatisées sans alcool, dans le cidre et le poiret, dans certains vins et vins de fruits.
E243 → E245		Codes non attribués à des conservateurs alimentaires
E246	Glycolipides (S - SD)	Se rencontrent dans les boissons aromatisées (sauf les boissons à base de produits laitiers), les bières sans alcool et les concentrés de thés et infusions.
E247 → E248		Codes non attribués à des conservateurs alimentaires
E249	Nitrite de potassium (N - Al)	Présent dans les produits carnés transformés. Utilisé dans la fabrication de certaines charcuteries (jambons cuits, saucissons, lardons).
E250	Nitrite de sodium (S - Al)	Il donne une couleur rose attrayante aux viandes qui bruniraient normalement pendant la cuisson. Il est très présent dans la charcuterie (jambon, saucisses, lard, pâtés).
E251	Nitrate de sodium (N - Al)	Aussi appelé salpêtre du Chili, il est principalement utilisé dans la charcuterie et les produits carnés. Il empêche le développement de bactéries dangereuses (comme celles responsables du botulisme) et stabilise la couleur rose de la viande. On le trouve surtout dans les jambons, saucissons et autres viandes transformées.
E252	Nitrate de potassium (N - S - Al)	Ou salpêtre, il donne une couleur rose vif aux viandes transformées (jambons, saucissons).
Il existe un lien démontré entre la consommation de charcuteries contenant des nitrites/nitrates et le risque accru de cancer colorectal. En présence de protéines et sous l'effet de la chaleur ou de l'acidité, les nitrites peuvent former dans l'estomac des composés dits « nitrosamines », reconnus ou suspectés d'être cancérogènes. Il est donc fortement conseillé de manger moins de viande colorée en rose artificiellement, comme le jambon par exemple.		
E253 → E259		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E260	Acide acétique (N - S - SD)	Acidifiant et correcteur d'acidité. Présent dans le vinaigre dont il est le principe actif, il donne le goût acide et l'odeur piquante aux condiments, sauces, marinades et conserves de légumes. Déconseillé en cas de maux d'estomac ou de sensibilité gastrique en raison de son acidité.
E261	Acétate de potassium (S - IF - SD)	Il sert à stabiliser ou réguler le pH des produits alimentaires.
E262	Diacétate de sodium hydrogéné (S - SD - IF)	Stabilisateur de pH, on le trouve dans le pain industriel, la charcuterie, les sauces, les marinades et les salades traiteur.
E263	Acétate de calcium (S - SD - IF)	Il s'agit du sel de calcium de l'acide acétique, qui est naturellement présent dans de nombreux aliments et dans notre métabolisme. Dans l'UE, il est autorisé dans des fruits et légumes en conserve, des pains, des préparations à base de céréales et aliments pour bébés, ainsi que des enzymes alimentaires et des nutriments. A l'instar de la majorité des additifs alimentaires, les acétates sont également utilisés dans de nombreux produits pharmaceutiques, ainsi que dans les cosmétiques.
E264	Acétate d'ammonium (IF)	Régulateur d'acidité.
E265	Acide déhydroacétique (IN)	On rapporte des usages dans les préparations de courges coupées ou pelées, les cornichons, les fraises, voire d'autres fruits et légumes traités. Attention, les fraises, avec les raisins, font partie des fruits traités très nocivement dans l'alimentation transformée. Acheter ces fruits en bio. Il est également utilisé dans les produits de parapharmacie, dans des dentifrices dits anti-enzymes, comme conservateurs dans les cosmétiques.
E266	Déshydroacétate de sodium (S - Al)	On le trouve parfois dans la conservation de certains produits comme les fruits (par exemple les fraises) ou les légumes (comme les cornichons).
E267	Vinaigre tamponné (N - SD)	Il est fabriqué en ajoutant des hydroxydes et des carbonates de sodium ou de potassium au vinaigre ; le tamponnage augmente son pH. Il sert à conserver les aliments et à réguler leur acidité sans modifier leur goût ou leur qualité. Il remplace d'autres additifs synthétiques ou de l'acide acétique. On le trouve dans la mozzarella, les pâtes fraîches, les fruits et légumes en conserve, ou certaines préparations de viande. Son usage a été officialisé par un règlement européen fin 2023 pour encourager des solutions plus naturelles.
E268 → E269		Codes non attribués à un additif alimentaire.

E270	Acide lactique (N - S - SD)	C'est un acide organique doux qui est présent naturellement dans les aliments fermentés (yaourts, choucroute, etc.). Il est produit industriellement par fermentation de sucres par des bactéries lactiques ou par synthèse chimique. En plus de son usage alimentaire pour ajuster l'acidité, il améliore la texture de la pâte en boulangerie.
E271 → E279		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E280	Acide propionique (N - D)	Autorisé dans certains pains, pâtisseries. Il se trouve dans certaines huiles essentielles et de nombreux fromages à pâte dure. Les trous dans certains fromages sont causés par des bactéries qui produisent du dioxyde de carbone et de l'acide propionique.
E281	Propionate de sodium (S - D)	Présent dans certains produits de boulangerie, des pains à valeur énergétique réduite, des fromages ou des pâtisseries industrielles. Utilisé aussi en cosmétique, pharmacie et alimentation animale.
E282	Propionate de calcium (S - D)	Présent surtout dans les pains de mie industriels, les produits de boulangerie, les pâtisseries, ainsi que dans certains fromages et des viandes transformées.
E283	Propionate de potassium (S - D - IF)	Présent dans certains produits de boulangerie, pains à valeur énergétique réduite, fromages ou pâtisseries industrielles.
Tous ces dérivés de l'acide propionique peuvent provoquer de légères migraines chez les personnes sensibles.		
E284	Acide borique (S)	Il sert uniquement de conservateur pour le caviar afin de bloquer le développement des microbes. Il est aussi utilisé comme antiseptique, insecticide ou retardateur de flamme dans l'industrie.
E285	Tétraborate de sodium (?)	Il sert uniquement de conservateur pour le caviar. Il peut nuire à la fertilité ou au fœtus humain.
E286		Code non attribué à un additif alimentaire.
E287	Cytidine (IN)	Interdite dans l'UE.
E288 - E289		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E290	Anhydride carbonique (N - SD)	Ou gaz carbonique, il donne son effervescence et son côté pétillant aux boissons (sodas, eaux gazeuses, bières). Il sert à chasser l'oxygène des emballages alimentaires pour protéger les produits de l'oxydation et prolonger leur conservation. Il peut être ajouté sans limite chiffrée à la quasi-totalité des denrées alimentaires selon les bonnes pratiques de fabrication.
E291 → E293		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E294	Fumarsytra	Voir E297
E295		Code non attribué à un additif alimentaire.
E296	Acide malique (N - S - SD)	Il s'agit d'un acide dicarboxylique présent naturellement dans les fruits acides comme la pomme, la poire ou le raisin. Il apporte une saveur acidulée, accentue les notes fruitées et aide à stabiliser le pH des produits. Il est utilisé dans les bonbons acides et les chewing-gums pour son goût piquant et pour empêcher la cristallisation du sucre ; il est présent dans les sodas, les boissons isotoniques et les sirops. Utilisé dans les sauces, les compléments alimentaires et certains produits pharmaceutiques.
E297	Acide fumarique (N - SD)	Il a un goût acidulé qui rappelle les fruits. Il sert d'acidifiant, de conservateur ou d'antioxydant, souvent en remplacement de l'acide citrique. On le trouve dans les boissons non alcoolisées, les bonbons, les chewing-gums, les desserts gélifiés et certains produits laitiers.
E298 → E299		Codes non attribués à un additif alimentaire.

LES ANTI-OXYDANTS

Ils protègent les aliments en bloquant leur oxydation (prolongeant ainsi leur conservation), évitent le brunissement des fruits et des légumes frais, stabilisent leurs couleurs et empêchent les matières grasses de rancir. La plupart d'entre eux sont tout simplement des vitamines.

E300	Acide ascorbique (S - SD)	Ou vitamine C. Elle est utilisée pour stabiliser la couleur de la charcuterie (associée à des nitrites) ou améliorer la conservation du pain, des jus de fruits et du vin. Attention à l'excès de vitamine C qui peut provoquer des calculs rénaux, déclencher des diarrhées ou attaquer l'émail des dents.
E301	Ascorbate de sodium (S - SD)	Il aide à garder la couleur fraîche de la viande ou des fruits. On le trouve dans la charcuterie (saucisses, pâtés), les poissons surgelés et certains jus.
E302	Ascorbate de calcium (S - SD)	Il s'agit d'un sel calcique de l'acide ascorbique (une variante de la vitamine C). On le trouve dans les conserves, les surgelés, les produits à base de fruits ou de légumes, ainsi que dans certaines charcuteries.
E304	Palmitate d'ascorbyle (S - SD)	Il s'agit d'une forme liposoluble (soluble dans les graisses) de la vitamine C. Il prolonge la durée de conservation des aliments en empêchant l'oxydation des matières grasses et des vitamines.
E305	Stéarate d'ascorbyle (S)	Même fonction que les précédents.
E306	Vitamine E (N - SD)	Elle préserve les matières grasses et se trouve dans de nombreux produits alimentaires, y compris l'alimentation infantile ; elle est d'origine végétale et autorisée en agriculture biologique.
E307	Alpha-tocophérol de synthèse (N - S - SD)	Il sert à prolonger la durée de conservation des aliments (huiles, fromages, produits laitiers, etc.). C'est la forme de vitamine E la plus active et la mieux absorbée par l'organisme.

E308	Gamma-tocophérol (S - SD)	C'est une vitamine E de synthèse. On la retrouve dans de très nombreuses catégories d'aliments (dont l'alimentation infantile).
E309	Delta-tocophérol (N - SD)	C'est une autre forme de vitamine E de synthèse. On le trouve dans les huiles végétales, les margarines, les produits de boulangerie et certains aliments pour bébés.
E310	Gallate de propyle (S - D - Al)	On le rencontre dans le chewing-gum, les céréales pour petit-déjeuner, les préparations pour gâteaux et certains produits à base de noisettes, dans les soupes et les bouillons.
E311	Gallate d'octyle (S - D - Al)	On le trouve dans les margarines, les huiles de friture, les soupes déshydratées, les sauces, les chips et certains produits cosmétiques ou pharmaceutiques.
E312	Gallate de dodécyle (S - D - Al)	On le retrouve parfois dans les produits à base de pommes de terre (comme les chips), les soupes déshydratées, les sauces ou certaines huiles, en particulier celles qui subissent une transformation ou doivent être chauffées.
E313 - E314		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E315	Acide isoascorbique (D - S - Al)	Il s'agit d'un dérivé synthétique de la vitamine C. Il préserve la couleur et le goût des aliments, en particulier dans la charcuterie, les produits carnés et les poissons congelés.
E316	Erythorbate de sodium (D - S - Al)	On le trouve principalement dans la charcuterie industrielle, les viandes transformées et certains poissons surgelés. Il remplace souvent l'acide ascorbique en raison de son coût inférieur.
E317	Erythorbate de potassium (IN)	N'est plus utilisé dans l'UE.
E318	Erythorbate de calcium (IN)	N'est plus utilisé dans l'UE.
E319	Butylhydroquinone tertiaire - BHQT (D - S - Al)	Retrouvé dans des produits riches en graisses (huiles végétales, poissons, plats surgelés, céréales, margarines ou fritures). Autorisé dans l'UE avec une limite maximale fixée à 200 mg/kg de matière grasse.
E320	BHA butylhydroxyanisol (S - D - Al)	On le trouve dans les matières grasses, arômes, chewing-gum, céréales de petit-déjeuner, préparations pour gâteaux, certains produits à base de noisettes, soupes et bouillons notamment. Il prévient l'altération des colorants.
E321	BHT butylhydroxytoluène (S - D - Al)	On le trouve dans l'industrie agroalimentaire (huiles, chewing-gums, fritures), mais aussi dans les produits cosmétiques (rouges à lèvres, crèmes) et pharmaceutiques.

LES ÉMULSIFIANTS ET STABILISANTS

Dans cette catégorie, il y a moins de produits allergènes, mais beaucoup d'entre eux sont suspects pour les personnes sensibles. La lécithine aurait même des effets bénéfiques sur notre organisme en dissolvant les corps gras.

E322	Lécithine (N - SD)	Un mélange de phospholipides d'origine naturelle qui permet de lier l'eau et les graisses (qui ne se mélangent pas spontanément). Extraite le plus souvent de végétaux comme le soja, le tournesol ou le colza, mais parfois aussi d'origine animale (jaune d'œuf). Émulsifiant (stabilise les textures), antioxydant (prolonge la conservation) et agent anti-agglomérant. Présente dans le chocolat, la margarine, les crèmes glacées, les biscuits, les sauces et de nombreux produits transformés. Attention ! Une consommation quotidienne, notamment de margarine, peut très vite se révéler nocive, notamment pour les jeunes enfants.
E323	Anoxomère (D - S)	Il évite les altérations dues à l'oxygène. Il s'agit d'une très grosse molécule qui n'est pas assimilée par le corps humain.
E324	Ethoxyquine (D - S - IN ?)	Il est surtout employé dans l'alimentation animale (croquettes pour chiens, chats, bétail). On l'utilise aussi parfois pour la conservation de certaines épices, comme le paprika ou la poudre de chili.
E325	Lactate de sodium (S - SD)	C'est un sel dérivé de l'acide lactique. Il est produit par la fermentation de sucres, souvent issus du maïs ou de la betterave. Il prolonge la conservation et contrôle l'acidité dans les viandes, les fromages et les plats préparés. Il sert d'agent hydratant pour les savons et les crèmes.
E326	Lactate de potassium (S - SD)	Régulateur d'acidité, il stabilise le pH des produits. Humectant et émulsifiant, il aide à maintenir l'humidité et à lier les ingrédients.
E327	Lactate de calcium (N - S - SD)	Il peut être d'origine naturelle (fabriqué par fermentation de sucre ou de produits laitiers par des levures) ou synthétique. On le retrouve dans de nombreux produits (fromages, yaourts, desserts, boissons) pour réguler l'acidité ou enrichir les aliments en calcium. Les cristaux que l'on observe parfois dans certains vieux fromages sont d'ailleurs du lactate de calcium naturel.
E328	Lactate d'ammonium (IN)	N'est pas utilisé dans l'UE.
E329	Lactate de magnésium (S - N - SD)	Il sert principalement de régulateur d'acidité et parfois d'agent de traitement des farines ou de source de magnésium dans certains aliments et compléments alimentaires.
E330	Acide citrique (N - SD)	C'est un acide organique naturellement présent dans les agrumes (comme le citron ou l'orange). À grande échelle, il est généralement produit par la fermentation d'un champignon (<i>Aspergillus niger</i>) nourri avec une solution sucrée (souvent du maïs ou de la betterave). Le produit final est ensuite fortement purifié. Il donne un goût acidulé et régule le pH, notamment dans les sodas, les bonbons et les boissons pour sportifs. Il empêche le brunissement.

		des fruits transformés ou des plats préparés et prolonge leur conservation. Il peut attaquer l'émail dentaire.
E331	Citrates de sodium (S - SD)	Ils stabilisent ou ajustent l'acidité des boissons gazeuses, des bonbons et des plats préparés. Ils permettent d'obtenir un mélange homogène, notamment dans les fromages fondus pour éviter que les matières grasses ne se séparent.
E332	Citrate de potassium (S - SD)	Il sert à stabiliser le pH des boissons, des produits laitiers, des confiseries et des aliments pour bébés. Il est également prescrit pour réguler l'acidité urinaire et aider à prévenir certains calculs rénaux.
E333	Citrate de calcium (N - S - SD)	Il sert principalement de régulateur d'acidité, de stabilisant, de séquestrant et d'agent raffermissant. On le trouve dans les confitures, les boissons, les produits laitiers ou encore les conserves. Il est aussi employé comme complément alimentaire pour apporter du calcium.
E334	Acide tartrique (N - S - SD)	Acide naturel que l'on trouve principalement dans le raisin et le vin. Il donne un goût acide ou acidulé aux bonbons, gelées et confitures. Il contrôle le niveau d'acidité des produits alimentaires. Il est très souvent extrait des résidus de la fabrication du vin.
E335	Tartrate de sodium (N - S - SD)	Il sert d'antioxydant, de stabilisant, de séquestrant et de correcteur d'acidité dans divers produits transformés (conserves, graisses, huiles).
E336	Tartrate de potassium (N - S - SD)	Souvent extrait des résidus de la vinification (le dépôt de tartre dans les cuves de vin). Il sert d'acidifiant, de stabilisant, de régulateur d'acidité ou d'agent levant (connu sous le nom de crème de tartre en pâtisserie pour stabiliser les blancs d'œufs).
E337	Tartrate de potassium-sodium (S - SD)	Aussi connu sous le nom de sel de Seignette ou sel de Rochelle, il sert d'antioxydant, de régulateur d'acidité (correcteur de pH), de stabilisant et d'émulsifiant. On le trouve dans de nombreuses catégories de produits transformés. Il a été employé en médecine comme laxatif.
E338	Acide phosphorique (C - SD)	Il donne un goût piquant ou aigre aux aliments et régule l'acidité. Il prolonge la conservation des produits en bloquant l'action de l'oxygène. On le trouve surtout dans les sodas (type cola), les sauces, les viandes transformées, les fromages industriels et les produits de boulangerie.
E339	Phosphates de sodium (S - AI)	Ils stabilisent le pH des aliments, aident au mélange des ingrédients et permettent de garder une texture homogène. Agents de rétention d'eau, ils gardent les aliments humides.
E340	Phosphate de potassium (S - AI)	Correcteur d'acidité (régulateur de pH), émulsifiant, stabilisant, épaississant et agent anti-agglomérant. On le trouve dans les produits laitiers, les boissons en poudre, les soupes, les charcuteries ou encore les plats préparés.
E341	Phosphates de calcium (N - S)	Ils servent principalement d'antiagglomérants, de régulateurs d'acidité, de stabilisants, d'émulsifiants ou d'agents levants. On les trouve dans les poudres de lait, les soupes instantanées, les mélanges pour gâteaux et les produits de boulangerie.
E342	Phosphate d'ammonium (IN)	Il a été utilisé dans l'industrie agroalimentaire comme régulateur d'acidité, agent de traitement des farines, stabilisant ou nutriment pour levures. On le trouvait autrefois dans certains produits de boulangerie, des pâtisseries ou des préparations à base de levure.
E343	Phosphate de magnésium (S - AI)	Il sert de régulateur d'acidité, d'antiagglomérant, d'antioxydant, de stabilisant ou d'épaississant dans l'industrie agroalimentaire.
E344	Citrate de lécithine (IN)	N'est plus utilisé dans l'UE.
E345	Citrate de magnésium (D - AI)	Il sert principalement de régulateur d'acidité et peut également être présent dans certains compléments alimentaires.
E346 → E348		Codes non attribués à des additifs alimentaires.
E349	Malate d'ammonium (S - SD)	Acidifiant et régulateur d'acidité. Il sert à contrôler ou stabiliser le degré d'acidité d'un produit.
E350	Malate de sodium (S - SD)	Il sert à contrôler l'acidité (stabiliser le pH), rehausser le goût et maintenir l'humidité ou la fraîcheur des aliments. Utilisation courante dans les confiseries, bonbons et chewing-gums, les boissons gazeuses et rafraîchissements, les confitures, gelées de fruits, desserts et glaces, les sauces, les soupes prêtes à consommer et les produits laitiers.
E351	Malate de potassium (S - SD)	Il corrige ou stabilise l'acidité des aliments, agit comme antioxydant ou rehausse certaines saveurs. On le trouve dans divers produits transformés tels que les légumes en conserve, les soupes, les sauces, les boissons ou encore certaines crèmes glacées. Il est généralement interdit dans l'alimentation infantile (les nourrissons ne possèdent pas encore les enzymes nécessaires pour métaboliser certains de ses composés).
E352	Malate de calcium (S - SD - IF)	Correcteur et régulateur d'acidité, agent raffermissant ou exhausteur de goût. On le trouve dans les produits laitiers, confitures, fruits transformés et diverses denrées alimentaires.
E353	Acide métatartrique (S - SD)	Acidifiant, régulateur d'acidité et antioxydant, il est réservé quasi exclusivement au vin (pour stabiliser les vins prêts à être mis en bouteille en évitant les dépôts de tartre).
E354	Tartrate de calcium (S - SD)	Il sert principalement de régulateur d'acidité, d'antioxydant, d'agent raffermissant (pour les confitures et préparations de fruits) et de stabilisant (notamment pour la stabilisation à froid du vin).
E355	Acide hexanedioïque (S - SD - IF)	Il donne une saveur acide douce et persistante aux aliments, aide également à maintenir un pH stable et agit comme antioxydant secondaire pour prolonger la conservation. Bien qu'il soit naturellement présent en très faibles quantités dans certains végétaux (comme la betterave), celui utilisé dans l'alimentation est obtenu par synthèse chimique. Il est autorisé de manière limitée dans certains types de produits transformés, notamment les boissons aromatisées en poudre ou prêtes à consommer, les desserts lactés aromatisés aux fruits, les nappages, glaçages et fourrages pour la pâtisserie et les biscuits. Hors

		secteur alimentaire, cet acide est massivement utilisé pour la fabrication du nylon et des polyamides.
E356	Adipate de sodium (S - SD)	Il sert principalement de correcteur d'acidité pour stabiliser ou contrôler le niveau d'acidité des produits. On le trouve dans certains desserts lactés aromatisés aux fruits, des boissons en poudre, ou encore dans des fourrages et glaçages de pâtisserie.
E357	Adipate de potassium (S - SD)	Mêmes caractéristiques et fonctions que E356.
E358		Code non attribué à un additif alimentaire.
E359	Adipate d'ammonium (S - IN - SD)	Mêmes caractéristiques et fonctions que E356. Son usage est rare dans l'industrie agroalimentaire moderne, et on le trouve très peu (voire pas du tout de manière visible) dans les rayons des supermarchés.
E360 → E362		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E363	Acide succinique (S - SD - IF)	Régulateur d'acidité, il est autorisé entre 3 et 6 g/kilo dans l'UE dans les produits laitiers fermentés, les soupes, les poudres pour préparations ménagères de boissons et les desserts. Dans l'UE comme aux Etats-Unis, il est exclu de l'alimentation biologique. En dehors de l'alimentation transformée, on le trouve aussi dans les cosmétiques, notamment comme agent inhibiteur d'odeur ou de goût, et les produits pharmaceutiques.
E364	Succinates de sodium (IN)	Ils servent de régulateurs d'acidité (pour contrôler l'acidité ou l'alcalinité) et d'exhausteurs d'arômes (pour renforcer le goût ou l'odeur).
E365	Fumarate de sodium (S - D - Al ?)	Il sert à contrôler ou à stabiliser l'acidité et l'alcalinité des denrées alimentaires. On le retrouve principalement dans des produits préparés tels que la levure chimique, les préparations pour gâteaux, les poudres pour pudding et les boissons en poudre.
E366	Fumarate de potassium (S - D - Al ?)	Mêmes caractéristiques et fonctions que E365.
E367	Fumarate de potassium (S - D - Al ?)	Mêmes caractéristiques et fonctions que E365.
E368	Fumarate d'ammonium (S - D - Al ?)	Mêmes caractéristiques et fonctions que E365.
E369	Alanine (S - D - Al ?)	L'alanine est un acide aminé, qui sert principalement d'exhausteur de goût ou d'agent technologique dans l'industrie agroalimentaire. Il arrive très souvent qu'il y ait confusion pour évoquer les compléments alimentaires d'Oméga 3, 6 et 9.
E370	Heptonolactone (N - SD - IN)	Il sert à contrôler l'acidité des aliments ou à intervenir dans certains arômes (comme la noix de coco ou la vanille). Cet additif n'est pas autorisé dans l'UE.
E371 → E374		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E375	Acide nicotinique (N - C - D - IN)	Ou niacine, vitamine B3 ou vitamine PP. Il servait d'agent de rétention de la couleur dans certaines denrées. Il est interdit comme additif alimentaire dans l'UE. Il reste toutefois employé dans les compléments alimentaires et les produits enrichis (comme les boissons énergisantes ou les céréales de petit-déjeuner). À forte dose (via des compléments alimentaires), il peut provoquer des rougeurs et des sensations de chaleur sur la peau.
E376 → E379		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E380	Citrate de triammonium (C - SD - IF)	Il sert de régulateur d'acidité, de stabilisant, de séquestrant ou d'émulsifiant dans l'industrie agroalimentaire. On le trouve dans certaines boissons rafraîchissantes sans alcool (sodas), des produits transformés, des fromages fondus ou des confiseries.
E381	Citrate d'ammonium ferrique (C - SD - IF)	Il est utilisé comme régulateur de pH, agent antiagglomérant ou complément en fer.
E382 → E384		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E385	Sel de E.D.T.A. (S - Al - IF)	Utilisé comme antioxydant, conservateur et séquestrant, il capture les ions métalliques pour empêcher l'oxydation des graisses et préserver la couleur ou les arômes des aliments. On le trouve principalement dans les sauces émulsionnées (mayonnaises, vinaigrettes) et les conserves de légumes ou de poissons. Il est également employé en cosmétique et en médecine pour traiter les intoxications aux métaux lourds.
E386	E.D.T.A. disodique (S - Al)	Agent chélatant puissant qui se lie aux ions métalliques (comme le fer ou le cuivre). Utilisé comme antioxydant et conservateur pour empêcher l'oxydation des aliments. On le trouve principalement dans les sauces, les conserves de légumes (comme les haricots), et les matières grasses. Il prolonge la durée de conservation des produits.
E387	Oxystéarine (IN)	Additif issu de matières grasses d'origine indéterminée, animale (notamment la graisse de porc) ou végétale).
E388	Acide thiodipropionique (C - D)	Il empêche l'oxydation des graisses et des huiles. Rarement utilisé dans l'alimentation en raison de l'odeur ou du goût qu'il peut conférer aux produits. Il est autorisé par le Codex Alimentarius dans certaines applications (corps gras, amuse-gueules), mais son usage reste très limité. On le trouve plus fréquemment dans la composition de produits cosmétiques ou pharmaceutiques.
E389	Thiodipropionate de dilauryle (S - SD)	Il empêche le rancissement des graisses, des huiles alimentaires et de certains produits cosmétiques ou industriels en luttant contre l'oxydation des lipides. Il se présente généralement sous forme de flocons blancs à l'odeur douce.
E390	Thiodipropionate de distéaryle (S - SD ?)	Mêmes caractéristiques que E389.
E391	Acide phytique (IN)	L'acide phytique est une biomolécule naturellement présente dans les graines de nombreuses céréales et légumineuses.
E392	Romarin (N - SD)	Il est extrait des feuilles séchées de <i>Salvia rosmarinus</i> . Il protège les matières grasses contre l'oxydation, retardant ainsi le rancissement des aliments

		(huiles, sauces, chips, viandes). Les extraits sont généralement désodorisés pour ne pas donner le goût du romarin aux produits.
E393 → E398		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E399	Lactobionate de calcium (S - N - Al)	Issu de l'oxydation du lactose (le sucre du lait), il est utilisé dans l'industrie agroalimentaire comme agent stabilisant ou texturant pour maintenir une dispersion homogène.
E400	Acide alginique (N - SD)	Extrait d'algues brunes, il sert d'agent de texture, d'épaississant, de gélifiant, de stabilisant ou d'émulsifiant. On le trouve couramment dans les crèmes glacées, les confitures, les sauces, les mayonnaises, les entremets et les yaourts.
E401	Alginate de sodium (N - C - SD)	Il est extrait des parois cellulaires d'algues brunes (comme les laminaires). Il se présente sous forme d'une poudre blanche inodore et sans saveur et sert d'épaississant, de gélifiant, de stabilisant et d'émulsifiant.
E402	Alginate de potassium (N - C - SD)	Mêmes caractéristiques que E401.
E403	Alginate d'ammonium (N - C - SD)	Bon épaississant et son utilisation est particulièrement courante dans les puddings, les mousses, les confitures, les crèmes glacées, les mayonnaises, le yaourt, les soupes ou encore les sauces.
E404	Alginate de calcium (N - C - SD)	Mêmes caractéristiques que E403.
E405	Alginate de propylène glycol (C - SD - IF)	Mêmes caractéristiques que E403.
E406	Agar-agar (N - SD)	Il est extrait d'algues rouges séchées (notamment des familles <i>Gelidiaceae</i> et <i>Rhodophyceae</i>). Il sert à épaissir ou gélifier les aliments (confitures, flans, entremets, gelées et mousses) et remplace efficacement la gélatine d'origine animale. Il doit être chauffé (généralement autour de 90 °C) pour être activé, puis le gel se forme en refroidissant. Consommé en très grande quantité, il peut provoquer un léger effet laxatif (diarrhées et flatulences).
E407	Carraghenanes (N - SD)	Ils apportent de l'onctuosité, retiennent l'eau et stabilisent les textures sans cuisson longue. Se rencontrent dans les crèmes desserts, les boissons et yaourts végétaux, les glaces, les charcuteries et les plats préparés.
E408		Code non attribué à un additif alimentaire.
E409	Arabinogalactane (N - SD)	Il est extrait principalement du mélèze (gomme de mélèze) et sert de stabilisant, d'émulsifiant, d'épaississant ou de support dans l'industrie agroalimentaire. On le trouve parfois dans les confiseries, les desserts glacés, les boissons ou les sauces. Il possède aussi des propriétés de fibres prébiotiques. À très forte dose, il peut causer de légers gaz ou des ballonnements.
E410	Farine de graine de caroube (N - SD)	Elle est obtenue par broyage de graines de caroubier, et agit comme épaississant et comme stabilisant. Elle rend les soupes et les sauces plus onctueuses, empêche la formation de cristaux de glace dans les crèmes glacées et de cristaux de sucre dans les confiseries. Elle est aussi employée comme agent de charge au sein d'aliments allégés.
E411	Gomme d'avoine (N - IN)	Cet additif est très peu, voire pratiquement pas, utilisé dans l'industrie agroalimentaire actuelle. Il n'est d'ailleurs pas autorisé ou répertorié au sein de l'UE, mais il l'est dans d'autres pays comme les États-Unis ou le Canada.
E412	Farine de graine de guar (N - SD)	Elle est obtenue par broyage de graines de haricot de guar (<i>Cyamopsis tetragonoloba</i>), et utilisée comme épaississant et stabilisant du fait de sa propriété de rétention d'eau. Consommée à fortes doses, elle peut occasionner un inconfort intestinal (ballonnements, flatulences ; effet laxatif).
E413	Gomme adragante (N - SD)	Exsudat naturel séché issu de la sève d'arbrisseaux du genre <i>Astragalus</i> . Agent de texture, épaississant, stabilisant, émulsifiant. Utilisée dans les sauces, vinaigrettes, confiseries, glaces, sirops et produits de boulangerie pour améliorer la consistance. Présente en pharmacie, en cosmétique ainsi que dans certains métiers d'art (liant pour encres, colles ou dorures).
E414	Gomme arabique (N - SD)	Exsudat solidifié de sève élaborée, produite naturellement ou à la suite d'une incision sur le tronc et au pied d'arbres du genre <i>Acacia</i> s.l. (famille des <i>Fabaceae</i>). C'est une matière première essentielle pour l'industrie agroalimentaire, qui sert principalement d'émulsifiant, spécialement pour les huiles d'agrumes, de colloïde protecteur dans les émulsions et de support pour les arômes.
E415	Gomme xanthane (N - SD)	Polysaccharide naturel obtenu par la fermentation de sucres par une bactérie appelée <i>Xanthomonas campestris</i> . Elle est utilisée pour modifier la consistance des aliments, lier l'eau et l'huile, et stabiliser les émulsions. On la trouve dans les sauces, vinaigrettes, soupes, glaces et les produits sans gluten pour améliorer la texture. Elle est également présente dans des cosmétiques (dentifrices, crèmes) et des produits d'hygiène.
E416	Gomme de karaya (N - SD)	Elle est extraite de la sève séchée des branches de <i>Sterculia urens</i> , qui pousse principalement dans les zones arides de l'Inde et se présente sous forme de fragments irréguliers ou de gouttes de couleur allant du jaune pâle au brun rosé, avec une légère odeur d'acide acétique. Elle agit comme un agent émulsifiant, stabilisant et épaississant. On la retrouve dans divers produits comme les sauces émulsionnées, les chewing-gums, les produits laitiers fermentés, les enrobages pour fruits à coque ou les desserts.
E417	Gomme tara (N - SD)	Souvent appelée « caroube du Pérou », c'est une substance naturelle extraite des graines de <i>Caesalpinia spinosa</i> , originaire d'Amérique du Sud. C'est un agent de texture utilisé comme épaississant, stabilisant et gélifiant. Elle se présente sous la forme d'une poudre blanche ou jaunâtre, soluble dans l'eau chaude et partiellement dans l'eau froide.
E418	Gomme gellane (N - SD)	Sucre complexe naturel d'origine microbienne, produit par la fermentation de sucres par une bactérie appelée <i>Sphingomonas elodea</i> . Elle se présente sous la forme d'une poudre blanche, sans goût ni odeur notables. C'est un gélifiant

		pour donner de la texture, un épaississant pour augmenter la viscosité, et un stabilisant pour maintenir des particules ou des composants en suspension uniforme (par exemple, pour éviter que les protéines ne se déposent au fond dans les boissons végétales ou les produits lactés).
E419	Gomme ghatti (N - IN)	Gomme naturelle extraite de la sève d'un arbre originaire de l'Inde appelé <i>Anogeissus latifolia</i> , elle est utilisée aux Etats-Unis comme agent stabilisant et épaississant ou comme émulsifiant pour maintenir un mélange uniforme dans les produits.
E420	Sorbitol (N - S - SD)	D'origine naturelle, il est présent dans les fruits comme les pommes, prunes, cerises, ou synthétisé à partir d'amidon de maïs ou de blé. Il a un pouvoir sucrant environ deux fois plus faible que le sucre classique (saccharose) et apporte moins de calories. Présent dans les chewing-gums sans sucre, les bonbons, les produits diététiques ou pour diabétiques. Utilisé comme excipient, agent de texture ou humectant dans les sirops et les dentifrices.
E421	Mannitol (N - SD)	C'est un édulcorant, un substitut du sucre. Il existe à l'état naturel (végétaux, algues, champignons) mais peut également être synthétisé par fermentation à l'aide de micro-organismes. Son pouvoir sucrant est environ moitié moindre que celui du saccharose. Il est également moins calorique et n'occasionne pas la formation de caries. C'est aussi un agent de charge et un agent de texture. Comme le sorbitol, il n'est pas autorisé en alimentation infantile. Il est aussi interdit dans les boissons.
E422	Glycérol ou glycérine (N - C - SD)	Composé chimique naturel ou de synthèse utilisé principalement comme agent humectant, stabilisant et édulcorant dans l'industrie agroalimentaire, cosmétique et pharmaceutique. Il retient l'humidité pour garder les aliments frais (confiseries, chewing-gums, produits sans gluten) et apporte une texture onctueuse. Il peut provenir d'huiles végétales (colza, soja, palme) ou plus rarement de graisses animales.
E423	Gomme arabique modifiée OCA (C - SD)	Agent de texture et émulsifiant, Elle permet notamment une stabilisation des mélanges formant une sauce ou encore des boissons aux fruits, des glaçages en pâtisserie. Elle garantit également la stabilité de mélanges d'arômes au sein de différentes denrées.
E424	Curdlane (N - IN)	C'est un polysaccharide produit par des bactéries. Il est aussi appelé « gel thermique » car il forme un gel lorsqu'il est chauffé. Il sert d'agent affermissant, gélifiant, stabilisant et épaississant. Il est autorisé dans certains pays (comme aux États-Unis).
E425	Gomme ou farine de konjac (N - SD)	Une fibre naturelle extraite de la racine de la plante <i>Amorphophallus konjac</i> . Utilisée comme agent épaississant, gélifiant, stabilisant, émulsifiant ou humectant dans diverses préparations (soupes, sauces, produits végétaliens). Non calorique et sans gluten, elle est appréciée pour son effet satiétogène dans le cadre de régimes amaigrissants. Un risque d'étouffement existe si le produit n'est pas consommé avec suffisamment de liquide en raison de sa forte capacité d'absorption.
E426	Hémicellulose de soja (N - SD)	D'origine végétale, obtenue à partir de fibres de soja, elle sert d'émulsifiant (maintient un mélange uniforme), d'épaississant (augmente la viscosité), de stabilisant et d'antiagglomérant. On la trouve dans les boissons végétales, les produits laitiers, les yogourts, certaines sauces et des produits de boulangerie. Interdite aux Etats-Unis, Australie et Canada.
E427	Gomme de cassia (N - SD)	Elle est extraite des graines de plantes de la famille des <i>Cassia</i> (notamment <i>Cassia tora</i> et <i>Cassia obtusifolia</i>). Elle donne de l'onctuosité, de la consistance et aide à stabiliser les mélanges. On la trouve dans certains produits laitiers, fromages, glaces, sauces, viandes transformées ou bouillons.
E428	Gélatine (N - SD)	Elle provient des tissus animaux (peau, os, tendons, ligaments), principalement de porc ou de bœuf, et parfois de poisson. Elle agit comme gélifiant, stabilisant, épaississant ou émulsifiant. On la trouve dans les bonbons (guimauves, oursours), les desserts lactés, les yaourts, la charcuterie ou certains plats préparés.
E429		Code non attribué à un additif alimentaire.
Les additifs E430 à E436 ont tous la propriété d'aider à mélanger des ingrédients qui ne se mélangent pas naturellement (comme l'eau et l'huile), et à stabiliser les textures.		
E430	Stéarate de polyoxyéthylène 8 (C - AI - IN)	Utilisé anciennement les sauces, les pâtisseries ou les crèmes. Il est interdit dans l'UE et n'est plus autorisé dans les produits alimentaires.
E431	Stéarate de polyoxyéthylène 40 (C - AI - SD - IF)	On le trouve parfois dans certains vins, des produits de boulangerie ou des desserts. Son usage reste rare.
E432	Monolaurate de polyoxyéthylène sorbitane (C - SD - IF)	On le trouve dans certains produits laitiers, soupes, sauces, crèmes glacées et compléments alimentaires.
E433	Polysorbate 80 ou Tween 80 (S - SD - IF)	Il est synthétisé à partir de sorbitol, d'acide oléique et d'oxyde d'éthylène. Présent dans certaines sauces, crèmes glacées, boissons ou produits de boulangerie. Utilisé pour améliorer la dissolution et l'action de certains principes actifs (comprimés ou solutions injectables). Trouvé dans des crèmes, des lotions et des produits de soin pour la peau.
E434	Polysorbate 40 ou Tween 40 (S - D - SD - IF)	On le trouve dans certains produits laitiers, sauces, soupes, gâteaux et compléments alimentaires.

E435	Polysorbate 60 ou Tween 60 (S - D - SD - IF)	Il est utilisé dans les gâteaux et pâtisseries pour améliorer la texture. On le trouve dans les crèmes fouettées végétales, les glaçages et certaines sauces comme les vinaigrettes.
E436	Polysorbate 65 ou Tween 65 (S - D - SD - IF)	Il empêche les ingrédients de se séparer. Se rencontre dans les produits laitiers, lait de coco, soupes, sauces et compléments alimentaires.
E437 → E439		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E440	Pectine (N - SD)	D'origine végétale, elle est extraite principalement des écorces d'agrumes et du marc de pommes (résidus de pressage). Elle sert d'agent gélifiant, épaississant, stabilisant ou émulsifiant. Très fréquente dans la fabrication des confitures, gelées, compotes, yaourts et confiseries.
E441	Gélatine (N - SD)	Obtenue par l'ébullition prolongée de tissus conjonctifs, de peaux ou d'os d'animaux (principalement porc, bœuf ou poisson), mais sa nature précise (porc, bœuf) reste souvent facultative sur les emballages. Elle agit comme stabilisant, épaississant ou agent texturant. Présente dans les bonbons (guimauves, ours en gélatine), les yaourts, certaines crèmes, les gélules de médicaments ou encore des produits allégés.
E442	Phosphatides d'ammonium (N - D - SD ?)	Ils servent à mélanger les matières grasses et les autres composants pour garantir une texture onctueuse, soyeuse et homogène, souvent en remplacement ou en complément de la lécithine ; utilisés principalement dans les produits à base de cacao et de chocolat.
E443	Huile végétale bromée (C - IN)	Obtenue en combinant des huiles végétales avec du brome, utilisée principalement comme stabilisant dans certains sodas aux agrumes pour empêcher les arômes de flotter à la surface. Le brome augmente le poids et la densité de l'huile pour qu'elle corresponde à celle de l'eau. Elle permet aux arômes d'agrumes de rester bien mélangés et dispersés uniformément dans la boisson au lieu de se séparer.
E444	Acétate isobutyrate de saccharose (S - SD)	C'est un agent de texture, un émulsifiant et un stabilisant de synthèse. Il permet de maintenir une dispersion homogène des arômes et des colorants. On le trouve principalement dans les boissons aromatisées, les sodas ou les boissons alcoolisées troubles ayant un titre inférieur à 15 %. Il sert souvent d'alternative à l'huile végétale bromée.
E445	Ester glycérique de résines de bois (S - C - SD ?)	L'emploi de cet additif permet une répartition homogène des arômes dans les boissons et de conserver en suspension les particules dans les boissons troubles : boissons aromatisées, boissons alcoolisées titrant à moins de 15 % et spiritueux.
E446	Succistéarine (N - D - SD ?)	Elle est destinée, aux Etats-Unis, à une utilisation dans des graisses et huiles comestibles pour pâtisseries, mélanges pour gâteaux, remplissages, glaçages et garnitures. Peu utilisée en Europe.
E447		Code non attribué à un additif alimentaire.
E448		Chlorure d'étain (IN)
E449		Code non attribué à un additif alimentaire.
E450	Diphosphates ou pyrophosphates (C - AI - D)	Agents de texture, émulsifiants, stabilisants, régulateurs d'acidité et agents levants (souvent dans la levure chimique ou les pâtisseries). Egalement utilisés pour retenir l'humidité dans les viandes transformées et les produits laitiers.
E451	Triphosphates (C - AI - D)	Ils servent d'émulsifiants, d'agents liants, de séquestrants et de régulateurs d'acidité. Se trouvent principalement dans les produits transformés à base de viande, de poisson et dans des fromages pour retenir l'eau et améliorer la consistance.
E452	Polyphosphates (C - AI - D)	Ils gardent la « jutosité » dans la charcuterie et les produits de la mer transformés et empêchent la séparation des ingrédients dans les sauces, les soupes et les desserts lactés. Ils mélangent l'eau et l'huile dans les margarines et les crèmes glacées.
E453		Code non attribué à un additif alimentaire.
E454	Pyrophosphate ferreux (C - D)	Employé dans l'industrie agroalimentaire comme source de fortification en fer pour certains aliments.
E455		Code non attribué à un additif alimentaire.
E456	Polyaspartate de potassium (S - SD)	Utilisé uniquement en œnologie (dans les vins rouges, blancs et rosés). Il empêche la précipitation et la formation de cristaux de tartrate (les dépôts blancs inoffensifs dans les bouteilles) et améliore la stabilité du vin.
E457	Alpha-cyclodextrine (N - SD)	Glucide obtenu par l'action d'une enzyme sur de l'amidon partiellement hydrolysé, souvent issu du maïs, de la pomme de terre ou du manioc. Sa structure lui permet d'encapsuler diverses molécules, en particulier des arômes, des parfums ou des huiles, pour les stabiliser ou masquer certains goûts. Elle agit comme stabilisant pour maintenir une texture homogène et comme liant ou agent de charge sur les fibres solubles.
E458		Code non attribué à un additif alimentaire.
E459	Alpha-cyclodextrine (N - SD)	Elle est obtenue par dégradation enzymatique de l'amidon. On la trouve dans les confiseries, les compléments alimentaires (en tablettes ou dragées) et certaines boissons en poudre.
Les additifs E460 à E469 proviennent de fibres végétales (bois, coton). Ils servent d'épaississants, de stabilisants, d'émulsifiants et d'agents de texture.		
Caractéristiques pour tous : (N - D - SD), sauf mention contraire dans le texte.		
E460	Cellulose	On la trouve dans de nombreux produits transformés (plats préparés, sauces, produits allégés).
E461	Méthylcellulose	Contrairement aux gélifiants classiques, elle forme un gel lorsqu'elle est chauffée et redevient liquide en refroidissant. On la trouve dans les produits

		sans gluten, les produits véganes, les sauces, les glaces (pour ralentir la fonte) ou certains enrobages.
E462	Ethylcellulose	Elle est inodore, insipide et pratiquement insoluble dans l'eau. Elle ne change pas le goût des aliments, et sert à donner de la texture, lier ou enrober divers produits alimentaires.
E463	Hydroxypropylcellulose	On la retrouve dans divers produits alimentaires (sauces, desserts, etc.) ainsi que dans l'industrie pharmaceutique pour enrober des comprimés.
E464	Hypromellose	Elle augmente la viscosité des liquides et stabilise les émulsions et améliore la tenue des plats préparés et des produits de boulangerie. Elle sert souvent de substitut à la gélatine animale, notamment pour fabriquer des gélules de compléments alimentaires.
E465	Ethylméthylcellulose	Elle sert à améliorer la consistance, la texture et la stabilité de nombreux produits transformés (sauces, desserts, produits de boulangerie ou substituts végétaux). Elle agit également comme agent moussant.
E466	carboxyméthylcellulose de sodium ou CMC	Se rencontre dans les produits ultra-transformés riches en eau (glaces, crèmes fraîches, sauces, boissons lactées, viennoiseries industrielles, chewing-gums), et dans les dentifrices ou larmes artificielles pour la sécheresse oculaire.
E467	éthylhydroxyéthylcellulose ou EHEC (S)	C'est un dérivé chimique de la cellulose. Agent épaississant, stabilisant ou émulsifiant pour maintenir une texture homogène dans divers produits.
E468	Gomme cellulosique réticulée (C)	Contrairement à d'autres celluloses, sa structure réticulée lui permet de gonfler comme une éponge sans se dissoudre totalement dans l'eau. On la trouve principalement dans les édulcorants et les compléments alimentaires (sous forme de comprimés pour aider à la désintégration), ainsi que dans certains produits diététiques, sauces ou crèmes.
E469	Gomme cellulosique hydrolysée (C)	Épaississante et stabilisante, elle aide à garder l'eau et donne du lien aux aliments. Se rencontre dans les plats préparés, sauces, soupes, yaourts et entremets, les produits dits "light" ou allégés pour imiter le gras ou donner du volume. Interdite dans l'alimentation biologique.
Les additifs E470 à E477 proviennent de fibres végétales (bois, coton). Ils servent de stabilisants, d'émulsifiants et d'agents de texture. Les acides gras proviennent généralement de plantes (huile de palme, colza, soja), mais des graisses animales (qui peuvent inclure du bœuf ou du porc) sont possibles.		
Caractéristiques pour tous : (N - Al - SD), sauf mention contraire dans le texte.		
E470	Sels d'acides gras	Antiagglomérants, on les trouve dans les produits de boulangerie, les sauces, les soupes, le sucre en morceaux ou les compléments alimentaires.
E471	Mono- et diglycérides d'acides gras (N - C)	Ils permettent de lier l'eau et les matières grasses pour homogénéiser les produits, améliorer leur texture (rendre la mie de pain plus moelleuse) et prolonger leur conservation. On les trouve dans le pain de mie industriel, les viennoiseries, les gâteaux, les crèmes glacées, les margarines et certains plats préparés.
E472	esters de mono- et diglycérides d'acides gras	Utilisés en boulangerie industrielle pour assouplir la mie et augmenter le volume du pain, dans les biscuits, les sauces, les margarines et les plats préparés.
E473	Sucroesters d'acides gras	Obtenus à partir de sucre et de graisses. Utilisés dans les glaces, sauces, pâtisseries).
E474	Sucroglycérides (N - S ?)	Ils sont présents dans les produits de boulangerie, la pâtisserie, les viennoiseries, le pain de mie, les chocolats, les crèmes et certaines charcuteries ou sauces.
E475	Esters polyglycériques d'acides gras	On le trouve souvent dans les pâtisseries, les gâteaux, les sucreries, les chewing-gums et les margarines pour améliorer la texture et empêcher le rassissement.
E476	Polyricinoléate de polyglycérol ou PGPR (S)	Il fluidifie le chocolat et réduit sa viscosité, ce qui permet de limiter la quantité de beurre de cacao nécessaire lors de la fabrication (réduisant ainsi les coûts de production). On le trouve aussi dans les sauces pour salades, les pâtes à tartiner, les margarines et certaines confiseries.
E477	Esters de propylène glycol d'acides gras	On les trouve dans les produits de boulangerie, les gâteaux, les biscuits, la margarine, les crèmes glacées, les desserts et les substituts de lait. Ils servent aussi à améliorer la tenue des mousses.
E478	Esters glycéroliques et propylène-glycoliques d'acides gras lactyles	On les trouve principalement dans les produits de boulangerie, les pâtisseries, les garnitures de gâteaux ou les substituts de lait en poudre pour le café. Les composants de ces additifs se trouvent naturellement dans le corps et sont métabolisés normalement.
E479	Huile de soja oxydée	Elle agit principalement comme un agent capable de donner une consistance de gel aux matières grasses. On la retrouve principalement dans des produits de boulangerie industrielle, des enrobages de chocolat et des bombes de graisse ou sprays de démoulage pour plaques de cuisson.
E480		Code non attribué à un additif alimentaire.
E481	Stéaryl de sodium lactylé (N - SD)	Utilisé dans le secteur des viennoiseries, des biscuits et de la boulangerie, il améliore la texture de la mie, le volume du pain ainsi que le temps de conservation. Dans les poudres pour boissons chaudes, il va favoriser l'humidification et donc la solubilisation.
E482	Stéaroyl-2-lactylate de Calcium (C - SD ?)	Il améliore la texture de la mie, augmente le volume du pain et prolonge sa durée de conservation. On le trouve aussi dans les poudres pour boissons chaudes et certains produits laitiers.
E483	Tartrate de stéaryle (IN)	Interdit partout car très cancérigène.
E484 → E490		Codes non attribués à un additif alimentaire.

E491	Monostéarate de sorbitane (C - SD ? - IF)	Présent dans les levures de boulangerie instantanées, la boulangerie fine, les produits cosmétiques et pharmaceutiques.
E492	Tristéarate de sorbitane (C - SD ? - IF)	Il aide à mélanger l'eau et l'huile et évite la formation de cristaux de graisse. On le trouve principalement dans le chocolat (pour garder la brillance et éviter le blanchiment gras), les enrobages de pâtisserie et certains produits de boulangerie.
E493	Monolaurate de sorbitane (C - SD ? - IF)	Appartenant à la famille des émulsifiants et des stabilisants, il est utilisé dans certains produits de boulangerie, des confiseries, des glaces ou des marmelades.
E494	Monooléate de sorbitane (C - SD ? - IF)	On le trouve dans certains produits alimentaires transformés, ainsi que dans les secteurs pharmaceutiques et cosmétiques.
E495	Monopalmitate de sorbitane ou Span 40 (C - SD ? - IF)	Il se présente sous forme de billes ou de cire solide de couleur crème à jaune, et est insoluble dans l'eau. Il permet de lier l'eau et les matières grasses (propriété lipophile). On le trouve dans les produits de boulangerie et de pâtisserie (pour assouplir la mie et stabiliser le volume), les crèmes glacées et desserts, les confiseries, glaçages et sauces grasses.
E496	Trioléate de sorbitane (C - SD ? - IF)	Mêmes propriétés que les 5 précédents.
E497 & E498		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E499	Phytostérols	Il s'agit d'un mélange dérivé principalement du soja, composé majoritairement de stigmastérol (plus de 85 %), ainsi que de bêta-sitostérol, de campestérol et de brassicastérol. Ils sont utilisés comme agents stabilisants ou texturants dans l'industrie agroalimentaire (notamment dans certains cocktails alcoolisés prêts à congeler).

LES ACIDES ET LES ALCALIS

Ils sont utilisés pour réguler, corriger ou stabiliser le niveau d'acidité (le pH) des produits. Les acidifiants abaissent le pH des aliments ; ils renforcent le goût acidulé ou piquant (ex. : acide citrique, acide acétique) ; ils bloquent la prolifération des bactéries et des moisissures pour mieux conserver les produits. Les alcalis (correcteurs d'acidité ou bases) augmentent le pH et réduisent l'acidité excessive (ex. : carbonates de sodium, hydroxydes). Ils stabilisent la texture, l'effervescence ou la couleur de certains aliments transformés.

E500	Carbonate et bicarbonate de sodium (C - SD)	Utilisés comme agents levants (en boulangerie/pâtisserie), régulateurs d'acidité, stabilisants ou antiagglomérants.
E501	Carbonates de potassium (C - SD)	Ils servent à ajuster ou stabiliser le niveau d'acidité des aliments. Ils aident à maintenir une texture homogène. On les trouve par exemple dans les produits cacaotés, certains aliments infantiles ou les pâtisseries. L'hydrogéno carbonate de potassium est notamment employé comme poudre à lever.
E502	ancien code générique pour les carbonates, aujourd'hui abandonné et remplacé par des codes précis comme E170 (calcium), E500 (sodium) ou E501 (potassium).	
E503	Carbonates d'ammonium (S - SD)	Agents levants et régulateurs d'acidité dans l'industrie agroalimentaire. Poudre à lever qui permet aux pâtes de gonfler en dégageant du dioxyde de carbone et de l'ammoniac lors de la cuisson. Fréquents dans les biscuits (comme les spéculoos), les crackers et le pain d'épices.
E504	Carbonates de magnésium (N - S - SD)	Ils régulent l'acidité (par exemple dans les fromages affinés), empêchent l'agglutination (comme dans le sel de cuisine) et servent d'agents de rétention de couleur ou de poudres à lever.
E505	Carbonate de fer (N - SD ?)	Il sert de régulateur d'acidité pour contrôler le niveau d'acidité ou d'alcalinité dans certains produits, mais est actuellement très peu utilisé.
E506	Carbonate de calcium (N - SD)	Il aide à stabiliser l'acidité des aliments, empêche la formation de grumeaux dans les produits en poudre et est parfois utilisé pour enrichir certains aliments. Il améliore la consistance de divers produits.
E507	Acide chlorhydrique (S - SD - IF)	Il s'agit d'un régulateur d'acidité employé dans de très nombreuses denrées alimentaires, dont certains aliments infantiles. Bien qu'il soit dangereux car très corrosif à forte concentration, il n'est pas considéré comme tel aux doses alimentaires car fortement dilué.
E508	Chlorure de potassium (N - SD)	Il ressemble au sel de cuisine (chlorure de sodium) mais avec un léger arrière-goût amer. Il sert d'exhausteur d'arôme, de stabilisant, d'épaississant et de substitut partiel au sel pour réduire la teneur en sodium des produits. Se trouve dans les plats préparés, bouillons, sauces, charcuteries et produits allégés en sel.
E509	Chlorure de calcium (S - SD)	Il aide les fruits et légumes en conserve ou en compote à garder leur fermeté et leur forme. Il est utile pour solidifier certains ingrédients comme les alginate. On le retrouve dans la transformation du lait (fromages) ou pour corriger l'eau en brasserie.
E510	Chlorure d'ammonium (IN)	Utilisé comme agent de traitement des farines ou régulateur d'acidité et exhausteur de goût dans certaines réglisses salées.
E511	Chlorure de magnésium (N - SD)	Il sert à affermir les fruits et légumes coupés ou en conserve, à stabiliser les aliments et à faire coaguler le lait de soja pour fabriquer le tofu. On le retrouve

		dans certains légumes stérilisés, des produits à base de soja ou des denrées nécessitant un maintien de texture.
E512	Chlorure d'étain (IN)	Le chlorure d'étain s'oxyde lentement à l'air en chlorure stannique et sert notamment pour l'étamage des boîtes de conserve. (c'est l'occasion de rappeler qu'aucune denrée ne doit rester dans sa boîte de conserve ouverte).
E513	Acide sulfurique (C - Al - IF)	Il sert principalement de régulateur d'acidité ou d'agent acidifiant pour stabiliser certaines boissons et divers produits transformés. Bien qu'il soit dangereux car très corrosif à forte concentration, une fois dilué et purifié dans les proportions autorisées par l'industrie agroalimentaire, il est considéré comme sans risque connu pour la santé.
E514	Sulfate de sodium (N - Al - IF)	Ou hydrogénosulfate de sodium, il sert de régulateur d'acidité, de correcteur d'acidité ou d'antiagglomérant pour stabiliser de nombreux produits transformés. Il est également employé dans la fabrication du verre, l'industrie textile ou en médecine comme laxatif osmotique dans certaines préparations purgatives (utilisées avant une coloscopie par exemple).
E515	Sulfate de potassium (N - SD - IF)	Il sert principalement de régulateur d'acidité ou de correcteur de pH dans de nombreuses catégories de produits alimentaires.
E516	Sulfate de calcium (N - SD)	Aussi connu sous le nom de gypse sous sa forme hydratée, il rend les fruits et légumes en conserve plus fermes, maintient une texture homogène dans les produits, améliore la qualité de la pâte à pain et évite qu'elle ne colle, stabilise et aide à solidifier le tofu.
E517	Sulfate d'ammonium (N - D)	Largement utilisé comme régulateur d'acidité, agent de levage et conservateur dans l'industrie alimentaire. Il peut également être utilisé comme substance d'enrichissement, contribuant à maintenir la qualité et la durée de conservation des produits.
E518	Sulfate de magnésium (N - D - Al)	Sel d'Epson, ou sel amer. Saveur prononcée amère et salée. Agent affermissant (pour garder la fermeté des tissus végétaux) ou correcteur d'acidité/exhausteur.
E519	Sulfate de cuivre II (IN)	Ou sulfate cuprique. Dans l'UE, il n'est pas autorisé en tant qu'additif alimentaire courant, mais il est permis comme substance minérale nutritive ajoutée à certaines denrées, comme les laits de croissance. Il sert en agriculture (comme fongicide, y compris en bio) et dans les produits cosmétiques pour ses propriétés assainissantes.
E520	Sulfate d'aluminium (D - ?)	Il rend ou garde les fruits et légumes fermes, ou aide à précipiter les protéines (par exemple dans la bière) ; se trouve dans les cerises confites, blancs d'œufs, certains légumes en conserve ou produits à base de poisson. L'aluminium est reconnu comme un neurotoxique à forte dose. Il peut aussi inhiber l'absorption de certains nutriments comme le calcium ou les vitamines B.
E521	Sulfate d'aluminium sodique (D - ?)	Agent affermissant, régulateur de pH ou antiagglomérant, il est restreint principalement à des produits spécifiques comme les cerises confites ou certains fromages. Il apporte de l'aluminium dans l'alimentation, dont la consommation excessive est surveillée.
E522	Sulfate d'aluminium potassique (D - ?)	Ou alun de potassium, il sert à contrôler l'acidité et à maintenir la consistance ou la stabilité de certains produits. Son usage dans l'alimentation européenne est encadré et restreint à des applications spécifiques, comme les cerises confites ou certains fruits et légumes confits, glacés ou cristallisés. En dehors de l'alimentation, on le retrouve dans la purification de l'eau, certains cosmétiques (déodorants) ou comme agent styptique pour stopper de petits saignements de rasage.
E523	Sulfate d'aluminium et d'ammonium (D - ?)	Il améliore la texture, stabilise les couleurs et sert de source d'acide dans certaines levures chimiques industrielles. On le trouve parfois dans l'industrie de la boulangerie industrielle (poudres à lever) ou pour des usages spécifiques comme les cerises confites. Il est aussi employé hors de l'alimentaire (purification de l'eau, papeterie).
Tous les hydroxydes cités ci-dessous (E524 à E527) ont à peu près les mêmes propriétés. Il servent à contrôler ou à augmenter l'alcalinité (le pH) de certains produits alimentaires. À l'état pur ou concentré, ce sont des substances chimiques extrêmement corrosives qui provoquent de graves brûlures en cas de contact avec la peau ou les yeux. Lorsqu'il sont utilisés comme additifs alimentaires, ils sont présents sous des concentrations extrêmement faibles ou sont totalement neutralisés lors de la transformation du produit fini.		
E524	Hydroxyde de sodium (C - SD)	Ou soude caustique. On la retrouve notamment dans la fabrication des bretzels traditionnels (Laugengebäck) pour leur donner leur croûte brunie et brillante, ainsi que dans le traitement de certains fruits, légumes ou cacaos.
E525	Hydroxyde de potassium (C - SD)	Ou potasse caustique. Elle est notamment utilisée pour éliminer l'amertume de certains produits comme la préparation des olives noires.
E526	Hydroxyde de calcium (C - SD)	Ou chaux éteinte. Elle aide à maintenir la texture de certains fruits et légumes transformés. On la retrouve dans la fabrication de confiseries, de boissons, de confitures, ainsi que dans le traitement du maïs (nixtamalisation).
E527	Hydroxyde d'ammonium (C - SD)	Ou ammoniac en solution ; utilisé comme régulateur d'acidité ou agent stabilisant. On le trouve principalement dans le traitement du cacao, du chocolat, des confitures ou de certains produits à base d'œufs pour ajuster le pH.
E528	Hydroxyde de magnésium (C - SD)	Ou lait de magnésie en solution aqueuse. On le retrouve dans certains produits à base de cacao, de chocolat ou d'autres denrées pour stabiliser l'acidité. Il est largement utilisé comme antiacide pour soulager les brûlures d'estomac, les indigestions ou comme léger laxatif ; il est présent dans certains déodorants, produits pour la peau ou comme agent retardateur de feu.

E529	Oxyde de calcium (N - SD)	Ou chaux vive ; elle sert de régulateur d'acidité (pour corriger le pH), d'agent antiagglomérant et d'agent de traitement des farines. Elle est utilisée comme agent clarifiant pour purifier le jus de sucre et aide à maintenir et raffermir la structure cellulaire lors de la transformation des fruits et légumes. Utilisée comme appoint ou correcteur dans certaines farines, pâtes ou bonbons elle sert parfois de source d'enrichissement en calcium. À l'état pur, la chaux vive est corrosive et réagit fortement avec l'eau.
E530	Oxyde de magnésium (N - SD)	Régulateur d'acidité et antiagglomérant, il est connu sous le nom de magnésie et se présente sous forme de poudre blanche. On le trouve dans de nombreuses catégories de produits, notamment le cacao et le chocolat, sans limite de quantité (quantité nécessaire pour obtenir l'effet désiré), mais il est interdit dans l'alimentation infantile.
E531 → E533		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E534	Tartrate de fer (S - SD)	C'est un agent antiagglomérant dont l'usage est autorisé depuis 2015 dans le sel et ses substituts. Il permet d'améliorer la fluidité du sel et d'éviter la formation d'agglomérats durs en cas d'exposition à l'humidité durant le stockage.
E535	Ferrocyanure de sodium (S - AI)	Il évite que les cristaux de sel ne se collent entre eux dans l'humidité. On le trouve surtout dans le sel de table fin et certains plats préparés industriels.
E536	Ferrocyanure de potassium (C - AI)	Il est ajouté en faible quantité dans le sel fin de cuisine ou le sel marin pour empêcher la formation de grumeaux et garantir un écoulement fluide. Il sert au collage des vins (blancs et rosés) pour éliminer les excès de fer ou de cuivre et éviter la "casse métallique".
E537	Hexacyanomanganate ferreux (IN)	Il était utilisé pour empêcher la formation de grumeaux dans les poudres et les produits granulés, comme le sel de ammoniac ou la réglisse
E538	Ferrocyanure de calcium (S - SD)	Utilisé en très faible quantité, principalement comme agent antiagglomérant pour empêcher le sel de cuisine et les substituts de sel de s'agglutiner.
E539	Thiosulfate de sodium (IN)	Ou hyposulfite de soude. Il servait à protéger les aliments contre l'oxydation, notamment pour empêcher le brunissement des produits à base de pommes de terre (comme les frites), ou dans certains sels et boissons.
E540	Phosphate de calcium hydrogéné (N - S - D)	Largement utilisé dans l'industrie alimentaire, en particulier dans la production de produits de boulangerie, où il agit comme agent levant pour améliorer le volume et la texture des gâteaux, des pâtisseries, des pains et d'autres produits de boulangerie. Egalement utilisé dans la production de poudres à cuire, où il interagit avec d'autres ingrédients produisant du dioxyde de carbone pour permettre à la pâte de gonfler. Utilisé dans la fabrication de certains produits laitiers tels que le fromage fondu et les produits fromagers, où il agit comme stabilisateur et aide à maintenir la bonne consistance. Egalement utilisé dans la production d'aliments pour animaux, où il facilite l'absorption des nutriments.
E541	Phosphate d'aluminium sodium (S - AI)	Il réagit avec le bicarbonate de soude lors de la cuisson pour dégager du gaz carbonique et faire gonfler la pâte et se rencontre dans les poudres à lever et levures chimiques, pour les préparations de gâteaux, biscuits et pâtisseries industrielles.
E542	Phosphate d'os (N - SD)	Poudre obtenue en faisant bouillir, sécher et broyer des os de bétail ou de porc. Principalement constitué de phosphate tricalcique, il est utilisé comme anti-agglomérant, émulsifiant ou agent de rétention d'humidité. Présent dans certains produits secs ou sirops, il entre dans la composition de compléments alimentaires, de dentifrices et de produits cosmétiques.
E543	Polyphosphates de calcium hydrogéné (IN)	On les retrouvait principalement dans les fromages fondus (smeerkaas), les produits de boulangerie surgelés et certains gâteaux.
E544	Polyphosphates de calcium (IN)	Ils servent de régulateurs d'acidité et d'émulsifiants dans certains produits transformés.
E545	Polyphosphates d'ammonium (IN)	Parfois utilisés comme additifs alimentaires (régulateurs d'acidité) Ils ont été utilisés dans les lessives et le sont encore dans les engrais.
E546 → E549		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E550	Silicate de sodium (S - D)	Utilisé comme antiagglomérant de synthèse pour empêcher les denrées alimentaires de coller entre elles ; il était utilisé au début du vingtième siècle pour conserver les œufs.
E551	Oxyde de silicium (N - SD)	Largement utilisé dans l'industrie agroalimentaire pour empêcher les poudres de former des grumeaux. Il garantit la fluidité des produits secs (sel, sucre glace, épices, soupes instantanées, café soluble, cacao en poudre et compléments alimentaires). Il est aussi présent dans les cosmétiques (agent matifiant ou épaississant) et certains médicaments.
E552	Silicate de calcium (N - S - SD)	Principalement utilisé comme agent antiagglomérant, il empêche les produits en poudre ou en vrac (sel, épices, compléments alimentaires, chewing-gums) de s'agglomérer, et leur permet de garder une texture fluide.
E553	Trisilicate de magnésium ou Talc (N - S - SD)	Il empêche les produits en poudre ou granuleux de s'agglutiner en absorbant l'humidité (présent dans le sel, les épices, le sucre glace, les soupes en sachet ou les chewing-gums).
E554	Silicate aluminosodique (N - SD)	Il empêche les ingrédients en poudre ou en fin morceaux de se coller entre eux. On le trouve dans le sel de table (notamment pour le traitement de surface des fromages affinés), le sel d'assaisonnement, les fromages râpés ou en tranches, et parfois dans les chewing-gums. Il sert aussi dans la fabrication de produits chimiques, de textiles, du papier ou du cuir.
E555	Silicate aluminopotassique (N - SD)	Il empêche les poudres de s'agglomérer et améliore leur fluidité. Il sert aussi de support pour les colorants (comme le dioxyde de titane ou les oxydes de

		fer E172). Présent dans les épices en poudre, les sels, les poudres à lever, les substituts de fromage râpé et certains compléments alimentaires. Utilisé comme excipient dans l'industrie pharmaceutique.
E556	Silicate aluminocalcique (N - D - IF ?)	Apprécié pour sa capacité à empêcher la formation de grumeaux dans les produits fluides, ce qui est essentiel pour maintenir leur qualité et prolonger leur durée de conservation dans les produits en vrac. Il est chimiquement stable, ce qui signifie qu'il ne réagit pas avec d'autres ingrédients alimentaires, préservant ainsi leur goût et leurs propriétés naturelles. Il est principalement utilisé pour empêcher le mottage (agglutination ou la formation de blocs indésirables dans une substance pulvérulente ou granulaire) et comme support pour d'autres substances telles que les arômes ou les vitamines, facilitant ainsi leur distribution uniforme dans les produits alimentaires.
E557	Silicate de zinc (N)	Antiagglomérant, peu utilisé.
E558	Bentonite (N - SD)	Argile naturelle d'origine volcanique (composée principalement de montmorillonite), issue de l'altération de cendres volcaniques. Utilisée comme agent clarifiant, stabilisant, antiagglomérant ou auxiliaire de filtration. Très employée pour le collage et la clarification du vin, de la bière et des jus de fruits afin d'éliminer les protéines en suspension et d'améliorer la limpidité. Peut servir de support pour des arômes ou d'antiagglomérant.
E559	Kaolin (N - SD)	Ou silicate d'aluminium, ou argile blanche. Utilisé comme agent anti-agglomérant (pour empêcher les produits en vrac de coller) ou comme agent clarifiant pour les jus de fruits et les vins.
E560		Code non attribué à un additif alimentaire.
E561	Vermiculite (IN)	Interdite en UE et aux USA.
E562	Sépiolite (N - IN)	Minéral argileux naturel utilisé comme additif dans l'alimentation animale. Utilisé comme liant ou antiagglomérant dans les granulés pour animaux (bovins, ovins, etc.) pour améliorer la dureté des granulés et réduire la poussière. Il peut aussi aider à réguler le transit digestif. Utilisé dans la composition de litières pour animaux domestiques ou comme agent de support et d'épaississement.
E563	Argile sépiolitique (N - IN)	Produit très semblable au précédent, sans informations supplémentaires.
E564 → E566		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E567	Clinoptilolites (N - IN)	Utilisés comme additifs aux matériaux de construction, dans les granulats en horticulture, dans l'alimentation du bétail, dans les produits ménagers, comme dessiccant.
E568 → E569		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E570	Acide stéarique (S - SD)	Acide contenu dans les graisses animales et servant surtout à fabriquer des bougies. En réalité, le code E570 rassemble 7 acides gras, seuls ou en combinaison : l'acide caprylique (source alimentaire : l'huile de palme), l'acide caprique (huile de noix de coco), l'acide laurique (huile de noix de coco), l'acide myristique (beurre ou huile de noix de coco), les acides oléique, palmitique et stéarique (toutes graisses et huiles). Ces acides gras sont notamment employés comme antiagglomérants dans les bonbons gélifiés ou comme agents d'enrobage. Mais ils servent principalement de matière première pour la production d'émulsifiants, anti moussants, stabilisants, agents de glaçage et d'enrobage.
E571	Stéarate d'ammonium (IN)	Utilisé traditionnellement comme agent antiagglomérant et antimoussant (notamment dans la fabrication du sucre de betterave) ainsi que dans divers produits cosmétiques (crèmes, etc.).
E572	Stéarate de magnésium (S - D)	Agent antiagglomérant, émulsifiant, épaississant ou lubrifiant pour la fabrication de comprimés et de gélules.
E573	Stéarate d'aluminium	Pas de renseignements.
E574	Acide gluconique (S - SD)	L'acide gluconique permet de renforcer l'action des gélifiants et des épaississants. Il est également employé comme régulateur d'acidité dans les confiseries et les desserts.
E575	Glucono delta-lactone (S - SD)	Régulateur d'acidité, acidifiant, agent levant, séquestrant ou stabilisant. Naturellement présent en faibles quantités dans le miel, le vin et certains jus de fruits (dérivé de la fermentation du glucose). Utilisé dans les pâtes fraîches, les produits de charcuterie (saucisses, cervelas), les conserves de poisson, les pâtisseries (agent levant) ou encore pour coaguler le tofu.
E576	Gluconate de sodium (S - SD)	Régulateur et correcteur d'acidité, séquestrant et stabilisant, agent anti-agglomérant, améliore l'efficacité des gélifiants (notamment dans les desserts). Présent dans certains fromages, boissons, produits charcutiers et produits transformés.
E577	Gluconate de potassium (S - SD)	Employé comme régulateur d'acidité. C'est aussi un agent séquestrant dont le rôle est d'améliorer la qualité et la stabilité de produits alimentaires. Il est également employé dans les édulcorants afin de gommer leur arrière-goût amer.
E578	Gluconate de calcium (S - SD)	Mêmes caractéristiques et propriétés que le précédent.
E579	Gluconate ferreux (S - SD)	Il sert principalement à stabiliser et intensifier la couleur noire des olives noircies par oxydation. Il est aussi employé dans certains compléments alimentaires ou médicaments pour traiter l'anémie.
E580 → E584		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E585	Lactate ferreux (S - SD)	Mêmes caractéristiques et propriétés que E579.
E586	4-hexylrésorcinol (S - Al)	Employé uniquement dans les crustacés non transformés frais ou surgelés. Il agit comme inhibiteur d'une enzyme responsable de la formation de taches

		noires sur la carapace des crustacés. Ces taches ne sont pas dangereuses mais elles diminuent la valeur de vente du produit.
E587 → E598		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E599	Perlite	Pas de renseignements.

LES RÉVÉLATEURS OU EXHAUSTEURS DE GOÛT

Dans ce groupe, il en est un qui est particulièrement controversé : **le glutamate**. Il cause chez certaines personnes de fortes réactions allergiques : maux de tête, nausées, fatigue, palpitations cardiaques et douleurs musculaires. C'est ce qu'on appelle le « syndrome des restaurants chinois », parce que ces derniers en utilisent beaucoup dans leurs plats. Des études récentes montrent que ces additifs sont responsables de beaucoup de cas d'obésité, avec tous les problèmes qui découlent de cette pathologie : diabète, risques cardio-vasculaires notamment).

E600 → E604		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E605	Parathion ethyl (IN)	Insecticide et acaricide de contact, extrêmement toxique pour les vertébrés et l'humain (classé par l'OMS comme hautement dangereux). Son antidote principal est l'atropine.
E606 → E619		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E620	Acide glutamique (N - SD)	Il intensifie les arômes et permet de réduire l'apport en sel ou en matières grasses dans les plats industriels. Il peut être extrait de végétaux ou de matières animales, ou produit par fermentation. Il est également présent naturellement dans certains aliments (tomates, parmesan, champignons).
E621	Glutamate monosodique (N - Al - SD ?)	Ou monoglutamate de sodium. Il active la saveur « umami » (qui signifie « savoureux » en japonais) et est la cinquième saveur de base, venant s'ajouter au sucré, au salé, à l'acide et à l'amer, souvent décrite comme proche de celle des protéines. Les fabricants l'ajoutent aux plats préparés, aux chips et aux sauces pour renforcer les saveurs.
E622	Glutamate monopotassique (N - Al - SD ?)	Mêmes propriétés que le précédent. Il sert souvent d'alternative au E621 dans les produits pauvres en sodium. Il est généralement produit par fermentation bactérienne (à partir de mélasse, de gluten ou de protéines de soja).
E623	Diglutamate de calcium (S - Al - SD ?)	Mêmes propriétés que le précédent.
E624	Glutamate d'ammonium (S - Al - SD ?)	Il accentue la saveur « umami » des aliments et permet souvent de réduire la quantité de sel nécessaire. On le retrouve parfois dans les produits pauvres en sodium, les plats préparés, les viandes ou les snacks salés.
E625	Glutamate de magnésium (S - Al - SD ?)	Mêmes propriétés que les glutamates.
E626	Acide guanylique (S - Al - SD ?)	Mêmes propriétés que les glutamates. On le trouve dans les plats préparés, les bouillons, les soupes, les chips et certains produits à base de viande.
E627	Guanylate de sodium (N - Al - SD ?)	Il renforce et intensifie les saveurs salées des aliments. On le retrouve dans les soupes en sachet, les chips, les sauces et les plats préparés. Il peut être produit à partir de sources végétales (algues) ou animales (poisson). Son usage est interdit dans les préparations pour nourrissons.
E628	Guanylate de potassium (N - Al - SD ?)	Mêmes caractéristiques que le précédent.
E629	Guanylate de potassium (N - Al - SD ?)	Il est environ 10 fois plus puissant que les glutamates, avec lesquels il est souvent associé pour renforcer les saveurs. Présent naturellement dans les cellules vivantes (constituant de l'ARN), il est fabriqué industriellement à partir d'extrait de levure ou de poisson. On le trouve principalement dans les produits transformés : plats préparés, soupes, chips, snacks salés et produits à base de viande. Il est souvent utilisé pour accentuer le goût dans les recettes pauvres en sel.
E630		Code non attribué à un additif alimentaire.
E631	Inosinate de sodium (N - Al - SD ?)	Il amplifie le goût salé et les arômes de viande sans ajouter de sel, et est presque toujours combiné avec l'E621 et l'E627. On le trouve dans les chips et les snacks salés, les bouillons cubes et les soupes instantanées, les nouilles déshydratées, les plats cuisinés et les sauces industrielles. Il peut provenir de la fermentation de sucre (végétal/synthétique) ou être extrait d'animaux (viande ou poisson comme la sardine).
E632	Inosinate de potassium (N - Al - SD ?)	Mêmes propriétés que E631.
E633	Inosinate de calcium (N - Al - SD ?)	Mêmes propriétés que E631.
E634	Ribonucléotide de calcium (C - Al)	Propriétés générales du groupe E600. On le retrouve dans les plats préparés, les snacks (chips), les soupes, les sauces ou les produits à base de viande.
E635	Ribonucléotide de sodium (C - Al)	Propriétés générales du groupe E600, mais 10x plus puissant que les glutamates.
E636	Maltol (N - S - SD)	Propriétés générales du groupe E600. Il possède une saveur sucrée, semblable au caramel ou au sirop d'érable, et renforce les arômes de pain grillé, de chocolat ou de café. On le trouve dans les confiseries, les produits de boulangerie, les boissons ou les desserts. Il permet parfois de réduire la quantité de sucre nécessaire dans une recette.
E637	Ethylmaltol (C - SD)	Poudre cristalline blanche dégageant une forte odeur sucrée, semblable au caramel ou aux fruits cuits. Son pouvoir aromatisant est 4 à 6 fois plus intense

		que celui de E636. Il renforce et exalte le goût et l'odeur naturels des aliments (sans avoir de goût propre très marqué en petites quantités). Il permet de réduire la quantité de sucre nécessaire dans certaines préparations tout en conservant une sensation sucrée. Produits concernés : bonbons, confiseries, produits de boulangerie, pâtisseries, glaces, boissons, snacks et desserts.
E638	Aspartate de sodium (N - S - IF)	Il est ajouté lors de la transformation des produits (comme des boissons énergisantes, des compléments alimentaires ou des snacks). Produit très controversé.
E639	DL-alanine (IF)	Acide aminé (synthétisé chimiquement pour l'usage alimentaire).
E640	Glycine (N - S - SD)	Et glycinate de sodium. Exaltateurs d'arômes et régulateurs d'acidité, ils sont aussi utilisés pour masquer l'arrière-goût métallique de certains édulcorants (comme la saccharine (E954). On les retrouve dans des soupes, des sauces, des produits de charcuterie, des édulcorants ou encore dans certains produits de boulangerie.
E641	Leucine (N - S - SD)	Acide aminé employé comme exhausteur de goût dans les édulcorants sous forme de dragées ou tablettes.
E642	Hydrochlorure de lysine (IN)	Est exclu comme additif dans l'UE, mais reste utilisé comme « substance pouvant être ajoutée aux préparations à base de céréales et aliments pour nourrissons et enfants en bas âge ».
E643 → E649		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E650	Acétate de zinc (S - AI ?)	Il est employé uniquement en tant qu'exhausteur de goût dans les chewing-gums. Il renforce le goût astringent et la saveur amère.
E651 → E699		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E700 → E799		Cette catégorie historique concernait principalement des agents de sapidité et des antibiotiques (parfois utilisés dans l'alimentation animale par le passé). Aucun additif alimentaire humain n'est répertorié ou autorisé dans cette tranche au sein de l'UE.
E800 → E899		Bien que cette série ait été initialement prévue pour classer des arômes, le droit européen les traite désormais sous une réglementation distincte de celle des additifs.

DIVERS 01

Dans ce groupe, quasi tous les produits de E900 à E930 sont des agents d'enrobage ou de traitement des farines. De E938 à E949, ce sont des gaz propulseurs. De E950 à E999, ce sont des édulcorants qui sont sujets à de nombreuses polémiques car pour certains, leur consommation serait plus néfaste que celle du vrai sucre.

E900	Diméthicone (C - SD)	Ou diméthylpolysiloxane ; il appartient à la famille des siloxanes ou silicones. C'est un antimoissant et antiagglomérant. Il empêche la formation de mousse dans différents produits et se rencontre dans les huiles et matières grasses de friture, conserves de fruits et légumes, confitures, gelées, confiseries, soupes et bouillons, chewing-gum, jus d'ananas, boissons rafraîchissantes sans alcool, cidre et poiret, compléments alimentaires en tablettes effervescentes notamment.
E901	Cire d'abeilles (N - SD)	La cire d'abeille a été l'ingrédient principal employé dans les tablettes de cire et la cire à cacheter ainsi que les bougies, etc. Elle est aussi utilisée par les industriels de la cosmétique, sous sa forme blanche, pour les produits de beauté comme les crèmes, les lotions, les onguents et les rouges à lèvres. Elle sert également à la fabrication de médicaments, des chandelles et parfois à l'imperméabilisation et au traitement d'entretien de certains matériaux comme le bois, le cuir et même le métal. Ses propriétés hydrophobes et antibactériennes en faisaient l'un des principaux ingrédients de la momification par les embaumeurs de l'Égypte de l'Antiquité. Elle peut contenir des restes de différentes substances et de matières toxiques qui peuvent avoir atteint le rayon de manières très différentes. C'est pourquoi la cire d'abeille blanche est nettoyée avec de l'acide chromique, du peroxyde d'hydrogène et d'autres moyens d'oxydation similaires après avoir été fondue. E901 est listé comme support, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisant et épaississant au Codex alimentarius. Elle est exclue de la filière d'alimentation bio dans l'UE comme aux Etats-Unis.
E902	Cire de candelilla (N - SD)	La cire de candelilla cire végétale naturelle obtenue à partir des tiges d'un arbuste du désert appelé <i>Euphorbia antisiphilitica</i> (ou <i>Euphorbia cerifera</i>), originaire principalement au nord-est du Mexique et au sud du Texas. Cette cire est moins onéreuse que la cire d'abeille. C'est un agent d'enrobage qui adhère bien aux denrées alimentaires et les protège du dessèchement et de l'agglomération. Elle confère un aspect brillant aux aliments et conserve leur couleur. On l'utilise pour les fruits frais en traitement de surface, comme agent d'enrobage ou de glaçage dans les chocolats, confiseries, chewing-gum, éléments de décor comestibles et fourrages, snacking à base de pomme de terre, produits à base de noix, grains de café, ou encore des compléments alimentaires.
E903	Cire de carnauba (N - SD)	Cire végétale naturelle extraite des feuilles du palmier <i>Copernicia prunifera</i> , originaire du nord-est du Brésil. Agent d'enrobage des chocolats, chewing-gums, éléments de décor comestibles et fourrages, de confiseries, de grains de café, de snackings à base de pomme de terre, produits à base de noix, compléments alimentaires sous forme de tablettes, d'oeufs durs vendus avec leur coquille et colorés, de fruits frais entiers.
E904	Résine de schellac	Le shellac traditionnel est une résine naturelle issue de la sécrétion d'une petite cochenille asiatique (<i>Kerria lacca</i>). Elle est employée comme agent

	(N - D - AI)	d'enrobage et forme comme un film brillant et résistant à l'abrasion sur les aliments, les protégeant du dessèchement et de la perte d'arôme. Elle est utilisée aux mêmes fins que le précédent.
E905	Cire microcristalline (C - AI)	Ou paraffine synthétique ; elle est principalement un agent d'enrobage. Elle est utilisée comme agent de surface de certaines confiseries pour éviter que celles-ci s'agglomèrent (chewing-gums, décorations comestibles et fourrages). Elle est aussi autorisée sur certains fruits frais entiers (melons, papayes, mangues, avocats et ananas) pour éviter leur dessèchement. Inerte, elle est considérée comme inoffensive.
E906	Gomme benjoin (N - IF)	Agent de texture végétal, aux propriétés aromatiques, antiphlogistiques, antimicrobiennes et expectorant. Il s'agit de la résine d'un arbre d'Asie du Sud-Est (<i>Styrax</i> , de la famille des Styracacées). Utilisée en parfumerie pour son odeur surtout dans les parfums style Oriental. elle est classée en tant que préparation aromatisante et est utilisée en forme de solution alcoolique.
E907	Polydécène hydrogéné (C - SD)	Le polydécène est employé comme agent de revêtement uniquement au sein des fruits secs, de certaines confiseries, chewing-gums, de décorations comestibles et de fourrages. Il évite le rancissement et l'agglomération des produits, et prolonge significativement leur durée de consommation.
E908	Cire d'olive (N - SD)	Elle est utilisée dans de nombreux domaines de l'industrie alimentaire. Elle est couramment utilisée pour faire briller les fruits tels que les pommes, les agrumes, les raisins et les poires. Elle rend ces produits plus attrayants visuellement et donne à leur peau un éclat naturel, augmentant ainsi leur attrait en rayon et prolongeant leur fraîcheur. Elle est également utilisée dans la production de confiseries, en particulier dans le chocolat et les bonbons, où elle joue un rôle brillant. Elle est également utilisée en boulangerie, notamment dans les gâteaux, les biscuits et autres produits de confiserie qui doivent conserver un aspect esthétique et une texture adéquate. Grâce à ses propriétés protectrices, elle est également utilisée dans la production de certaines boissons et de certains jus.
E908	Cire de son de riz (IN)	Elle est listée comme agent d'enrobage au standard international du Codex alimentarius. Contrairement aux Etats-Unis, elle n'est pas listée à ce jour dans l'Union Européenne. On la trouve dans des usages aussi divers que le couchage du papier, le textile, les explosifs, les revêtements de fruits et légumes, les produits pharmaceutiques, les bougies, les moulages, l'isolation électrique, l'imperméabilisation, le papier carbone, les rubans encres, les encres d'imprimerie, les lubrifiants, les crayons, les adhésifs, les chewing-gums et les cosmétiques. En cosmétique, elle est utilisée comme émoullient, et est le matériau de base de certaines particules d'exfoliation. Elle peut également servir de substitut à la cire de carnauba.
E909	Cire de blanc de baleine (IN)	Après la réglementation internationale concernant les prises de baleines, elle n'est plus fabriquée et vendue. Elle est maintenant remplacée par du blanc de baleine synthétique fait de palmitate de cétyle pur ou de mélanges à base de jojoba. Elle était principalement utilisée dans des pommades, les crèmes cosmétiques, et bougies de cire fines. Aujourd'hui, elle est utilisée dans l'alimentation comme agent d'enrobage en combinaison avec la cire d'abeille ou d'autres cires.
E910	Esters de cires (IN)	Ces huiles ont des propriétés similaires à celles de triglycérides, mais sont indigestes. On les trouve dans certains poissons comme l'hoplostèthe orange, le rouvet (ou escolier), les oréos et d'autres poissons des grandes profondeurs. Ils sont également présents chez les copépodes marins. Les esters de cire se trouvent également dans certaines plantes, notamment le jojoba (<i>Simmondsia chinensis</i>), et dans quelques bactéries comme certains <i>Acinetobacter</i> dans lesquelles ils sont utilisés comme réserve d'énergie. Ce sont aussi des molécules industrielles à forte valeur ajoutée, et exploitée dans plusieurs applications d'oléochimie et d'alimentation animale industrielle.
E911	Esters méthyliques d'acides gras (EMAG) (?)	Ils sont utilisés indirectement dans une large gamme d'aliments, de produits pharmaceutiques, de cosmétiques et d'applications industrielles, notamment comme biogazole ou biodiesel.
E912	Esters de l'acide montanique (N - IN)	Il s'agit d'esters généralement extraits de la lignite (un type de charbon fossile). C'est un agent de glaçage et de revêtement, utilisé pour traiter la surface des fruits (comme les agrumes) afin de briller et de ralentir leur dessèchement.
E913	Lanoline (N - D)	Aussi appelée graisse de laine ou cire de laine, c'est une substance grasse, jaune, sécrétée par les glandes sébacées du mouton et extraite de sa laine. Dans l'industrie, elle est classée comme agent d'enrobage ou de glaçage. Elle sert principalement à donner un aspect brillant aux produits ou à servir de base pour la gomme de certains chewing-gums.
E914	Cire de polyéthylène oxydée (C - IN)	Substance plastique translucide, laiteuse, ferme et flexible, préparée par polymérisation d'éthylène liquide. L'additif est autorisé dans l'U.E. pour recouvrir uniquement des fruits ; il est conseillé de les éplucher et de se laver les mains ensuite.
E915	Ester de colophane (C - IF)	Résine jaune et solide obtenue à partir de la thérébentine, utile pour les archets de violon. Produit lors de la distillation de résine de pin. Agent d'enrobage pour certains aliments : ne pas ingérer.
E916	Iodate de calcium (C - IN)	Il s'agit d'un composé chimique composé de calcium et d'iode, principalement connu pour ses fonctions d'agent de traitement des farines (pour améliorer la qualité de la pâte en boulangerie).
E917	Iodate de potassium (C - F)	Même utilisation que le précédent.
E918	Oxydes d'azote	Il s'agit d'agents gazeux principalement utilisés comme agents de traitement des farines pour les blanchir ou modifier leurs propriétés de panification ; très peu utilisés en Europe.

E919	Chlorure de nitrosyle (IN)	Agent de traitement des farines pour les blanchir. Interdit même dans les nourritures animales.
E920	L-cystéine (C - SD - IF)	Acide aminé autorisé seulement comme agent de traitement de la farine.
E921	L-cystine (C - Al)	Conservateur chimique antioxydant utilisé pour empêcher les graisses des croquettes de rancir.
E922	Persulfate de potassium (IN)	Listé comme agent de traitement des farines au Codex alimentarius international. Concernant le traitement des farines, voici une bonne occasion de rappeler d'éviter le pain blanc dont la mie est systématiquement "chimifiée" et dépourvue de la quasi-totalité d'apport nutritionnel.
E923	Persulfate d'ammonium (IN)	Idem que E922.
E924	Bromate de potassium (S - Al - IN)	Idem que E922.
E925	Chlore (S - Al - IN)	Idem que E922. Autres usages : les produits pharmaceutiques, cosmétiques, la production d'antiseptiques, de colorants, d'insecticides, de peintures, de produits pétroliers, des plastiques (PVC par ex.), de textiles, de dissolvants, et de beaucoup d'autres produits de consommation.
E926	Peroxyde de chlore (IN)	Idem que E922
E927	Azoformamide (S - IF)	Idem que E922
E928	Peroxyde de benzoyle (IN)	Idem que E922
E929	Peroxyde d'acétone (IF)	Idem que E922
E930	Peroxyde de calcium (IF)	Idem que E922
E931 → E937		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E938	Argon	Il a de multiples utilisations, et est entre autres utilisé pour la conservation de la viande dans l'industrie agro-alimentaire, pour l'éclairage, comme gaz inerte de protection pour le soudage, comme gaz inerte en chimie fine, comme gaz inerte dans les réservoirs d'extinction d'incendie (allié à 50% d'azote), en plongée sous-marine pour gonfler la combinaison étanche...
E939	Hélium	Utilisé en tant que gaz propulseur. L'inhalation volontaire d'hélium est connue pour provoquer une voix aigüe (type Mickey mouse).
E940	Fréon-12 ou R12 (IN)	Il s'agit d'un gaz chlorofluorocarbène (CFC) synthétique qui était historiquement répertorié comme gaz propulseur ou agent de congélation par contact dans l'industrie alimentaire. Interdiction totale d'utilisation en raison de ses effets destructeurs majeurs sur la couche d'ozone.
E941	Diazote (N - SD)	Gaz de conditionnement, d'emballage (permet de chasser l'oxygène pour éviter que les aliments ne s'oxydent ou ne rancissent) et gaz propulseur.
E942	Protoxyde d'azote	Utilisé comme gaz de conditionnement ou propulseur, par exemple dans les bombes de crème chantilly. Très dangereux à inhaler pur, comme il est utilisé par certaines personnes à ce jour.
E943	Butane ou isobutane (SD)	Ces gaz servent exclusivement à expulser un produit hors de son emballage sous pression ou à assurer son conditionnement. On les retrouve principalement dans les sprays d'huiles végétales ou d'agents de démoulage pour la cuisine, les bombes de crème chantilly, les aérosols de décoration alimentaire (colorants en spray pour la pâtisserie).
E944	Propane	Gaz propulseur utilisé entre autres pour des huiles végétales et émulsions aqueuses à vaporiser ; Il est aussi utilisé comme propulseur dans les produits cosmétiques et pharmaceutiques
E945	Chloropentafluoroéthane (IN)	Gaz propulseur et réfrigérant, interdit partout.
E946	Octafluorocyclobutane	Gaz propulseur et réfrigérant, qui n'est plus utilisé.
E947		Code non attribué à un additif alimentaire.
E948	Oxygène	Rarement utilisé comme gaz propulseur.
E949	Hydrogène	Utilisé comme gaz de conditionnement et propulseur.
E950	Acesulfame K	Son pouvoir sucrant est environ 200 fois plus élevé que celui du saccharose (sucre de table). Il n'apporte aucune calorie et ne présente aucun risque démontré pour la santé, mais aucun bénéfice non plus ; il ne présente pas d'intérêt ni pour les régimes amincissants ni pour le contrôle de la glycémie chez les diabétiques.
E951	Aspartame (SD ?)	Edulcorant intense, comme le précédent. Il se retrouve partout, dans tout ce qui est qualifié de « réduit en calories ou sans sucre ajouté » : produits laitiers fermentés aromatisés, glaces, conserves de fruits ou légumes aigre doux, fruits ou légumes en conserves, préparations à base de fruits hors compotes, produits chocolatés, confiseries, chewing-gums sans sucre, céréales de petit-déjeuner à teneur en fibres supérieure à 15 %, produits de boulangerie, edulcorants de table, soupes et potages, sauces, moutarde, préparations pour sandwiches, snacks à base de pomme de terre, boissons aromatisées, nectars de fruits, boissons alcoolisées, desserts, compléments alimentaires, aliments destinés à des fins médicales spéciales, pâtes à tartiner à base de fruits, bières... notamment.
E952	Acide cyclamique et ses sels	Leur pouvoir sucrant est environ 40 fois plus élevé que celui du saccharose. Utilisé dans les mêmes produits que le précédent.
E953	Isomalt (Al)	Edulcorant faible (0,5x le sucre), utilisé uniquement au sein de denrées à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, interdit en alimentation infantile. Additif issu de sucre de betterave potentiellement transgénique (cependant, les matières premières et les denrées transgéniques étant très bon marché, les industriels ne résistent pas longtemps à leur utilisation). Additif exclu de la filière d'alimentation bio dans l'U.E.

E954	Saccharine et ses sels	Il s'agit du plus ancien édulcorant artificiel au monde, découvert en 1879. Pouvoir sucrant : 300 à 500 fois plus élevé que le sucre de table. Il possède un arrière-goût métallique ou amer à forte concentration, ce qui explique pourquoi les industriels le mélangent souvent avec d'autres édulcorants (comme l'aspartame ou le cyclamate) pour masquer cette amertume. Très résistant à la chaleur et aux milieux acides, on peut l'utiliser dans la cuisson et les produits à longue conservation.
E955	Sucralose	Pouvoir sucrant : 600 fois plus élevé que le sucre de table. Utilisé dans les mêmes produits finis que l'aspartame.
E956	Alitame (IN)	Il est environ 2.000 fois plus sucrant que le sucre de table et 10x plus que l'aspartame, et est interdit en UE ainsi qu'aux États-Unis. En revanche, il est approuvé et utilisé dans quelques pays comme la Chine, l'Australie, la Colombie ou la Nouvelle-Zélande.
E957	Thaumatococine	Édulcorant intense naturel et un exhausteur de goût d'origine protéique, extrait du fruit d'une plante d'Afrique de l'Ouest appelée Katemfe (<i>Thaumatococcus daniellii</i>). Il possède un pouvoir sucrant environ 2.000 à 3.000 fois supérieur à celui du sucre blanc traditionnel. Le goût sucré met du temps à se manifester en bouche et laisse un arrière-goût persistant proche de la réglisse. Bien qu'il s'agisse d'une protéine, son pouvoir sucrant est tellement élevé que les quantités utilisées dans les aliments sont infimes, ce qui le rend pratiquement acalorique.
E958	Glycyrrhizine (AI)	Édulcorant et exhausteur de goût naturel directement extrait de la racine de réglisse. Il possède une saveur sucrée 30 à 50 fois supérieure à celle du sucre traditionnel, caractérisée par un arrière-goût prolongé typique de la réglisse. On le retrouve principalement dans les confiseries à base de réglisse, les chewing-gums, et certaines boissons sans alcool ou bières brunes pour rehausser le goût.
E959	Néohespéridine (NHDC)	Elle est obtenue par modification chimique d'une substance naturelle amère (la néohespéridine) extraite de la peau d'oranges amères (bigarades) ou de pamplemousses. Son pouvoir sucrant est immense, estimé entre 400 et 1.800 fois supérieur à celui du sucre traditionnel, selon sa concentration. Le goût sucré met du temps à se faire ressentir en bouche mais persiste longtemps, avec un arrière-goût de réglisse ou de menthol. Utilisée à de très faibles doses dans les boissons light ou sans sucre, les chewing-gums, confiseries et produits laitiers (pour masquer l'amertume ou donner une texture crémeuse), les dentifrices et certains compléments alimentaires.
E960	Glycosides de stéviol	Edulcorant intense extrait des feuilles de la plante <i>Stevia rebaudiana</i> . Pouvoir sucrant : 200 à 300 fois plus élevé que celui du sucre de table, sans apporter de calories.
E961	Néotame	Edulcorant artificiel intense et exhausteur d'arôme dérivé de l'aspartame. Il est environ 7.000 à 13.000 fois plus sucrant que le sucre de table et 40 à 60 fois plus fort que l'aspartame. En raison de sa puissance, il est utilisé en quantités infimes dans les boissons light, les chewing-gums sans sucre, les desserts et les produits hypocaloriques.
E962	Sel d'aspartame -acésulfame	Il combine 2 substituts du sucre bien connus : l'aspartame (E951) et l'acésulfame potassium (E950). Il possède un pouvoir sucrant environ 350 fois supérieur au sucre traditionnel. Cela permet aux industriels d'en utiliser d'infimes quantités pour obtenir le même goût sucré, réduisant ainsi les calories à un niveau quasi nul. Contrairement à l'aspartame seul (qui perd son pouvoir sucrant à la chaleur), le E962 est plus stable thermiquement et peut résister à la cuisson.
E963	D-tagatose (IN)	C'est un monosaccharide naturel que l'on trouve en très petites quantités dans certains produits laitiers et fruits. Industriellement, il est produit à partir du lactose. Il possède un pouvoir sucrant proche de celui du sucre classique, mais apporte environ trois fois moins de calories.
E964	Sirop de polyglycitol	Cet additif est très rare dans les produits du quotidien en Europe. C'est un mélange de différents polyols (sucres hydrogénés) comme le maltitol et le sorbitol, issus de l'amidon. Il a un pouvoir sucrant plus faible que le sucre de table, mais il apporte de la texture et du volume sans provoquer de pics de glycémie élevé.
E965	Maltitol	Il est obtenu industriellement par hydrogénation du maltose, lui-même issu de l'amidon de maïs ou de blé. Il possède environ 75 à 90 % de la sucrosité du sucre classique. Il apporte environ 2 à 2,4 kcal/g, soit près de deux fois moins que le sucre blanc (4 kcal/g). Il ne cause pas de caries. On le retrouve très souvent dans les produits industriels étiquetés "sans sucres ajoutés" ou "allégés" : chewing-gums et bonbons durs, chocolats et biscuits diététiques, pâtisseries industrielles et desserts.
E966	Lactitol	Sucre-alcool synthétisé à partir du lactose (le sucre naturel présent dans le lait). Bien qu'il s'agisse d'un dérivé de matière première naturelle, sa transformation en laboratoire en fait un produit semi-synthétique. Sa saveur sucrée est douce et représente environ 30 à 50 % de celle du sucre traditionnel. C'est pourquoi il est fréquemment associé à des édulcorants intenses (comme l'aspartame ou l'acésulfame-K) pour obtenir un goût plus prononcé. En plus de sucrer légèrement, il apporte du volume, de la texture et de la viscosité aux aliments. On le retrouve principalement dans les chewing-gums sans sucres, les confiseries, les desserts allégés, certaines boissons ainsi que dans des produits pharmaceutiques.
E967	Xylitol ou sucre de bouleau	Il possède le même pouvoir sucrant que le sucre de table, mais apporte environ 40 % de calories en moins (2,4 kcal/g) et possède un indice glycémique très bas (IG de 7), ce qui le rend populaire auprès des personnes diabétiques. On le retrouve massivement dans les chewing-gums sans sucre (en raison de son effet rafraîchissant en bouche), les bonbons, les pâtisseries allégées,

		certaines dentifrices et produits d'hygiène bucco-dentaire car il aide à prévenir les caries.
E968	Erythritol	Sa valeur énergétique réglementaire en Europe est fixée à 0 kcal/g (il est absorbé par l'intestin grêle puis éliminé dans les urines sans être métabolisé). Il n'entraîne aucun pic de glycémie ou d'insuline, ce qui en fait un ingrédient privilégié par les personnes diabétiques. Bien qu'il soit présent naturellement dans certains fruits ou produits fermentés, l'E968 industriel est produit par la fermentation de glucides (amidon de maïs ou de blé) par des levures.
E969	Advantame	Édulcorant artificiel intense de synthèse dérivé de l'aspartame et de la vaniline. Il possède un pouvoir sucrant exceptionnel, estimé à environ 30.000 fois celui du sucre de canne. Il est utilisé pour remplacer le sucre dans les aliments et boissons à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés (boissons, chewing-gums, produits laitiers). Il est très stable à la chaleur (jusqu'à 240 °C), ce qui permet son utilisation dans la cuisson industrielle.
E970	Complexe de sorbitol	Utilisé principalement comme édulcorant de charge, humectant et agent de texture dans l'industrie agroalimentaire et pharmaceutique. Il apporte environ 60 % de la sucrosité du saccharose, tout en fournissant moins de calories (environ 2,6 kcal/g). Son absorption lente entraîne un faible impact sur la glycémie, ce qui le rend adapté à la formulation de produits pour personnes diabétiques. Il est non cariogène, car les bactéries de la bouche ne parviennent pas à le métaboliser pour produire des acides. Présent dans les chewing-gums, les bonbons sans sucre, les pâtisseries industrielles et les boissons light pour retenir l'humidité et donner de la texture. Utilisé dans les dentifrices et les bains de bouche comme agent humectant pour éviter que le produit ne se dessèche.
E971	Lactose modifié	Il s'agit d'un lactose transformé chimiquement pour servir d'édulcorant, de support ou d'agent de texture dans l'industrie agroalimentaire. Il peut s'agir d'un lactose partiellement hydrolysé (prédigéré à l'aide de l'enzyme lactase) ou ajusté pour s'adapter à la tolérance digestive des nourrissons.
E972 → E998		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E999	Extraits de quillaia	Substance naturelle obtenue par extraction aqueuse de l'écorce du bois de Panama (<i>Quillaja saponaria</i>), un arbre originaire du Chili. Il contient une forte concentration de saponines, des molécules aux propriétés tensioactives et moussantes naturelles (comparables au savon). Utilisé comme agent moussant, émulsifiant ou stabilisant (par exemple pour la mousse des sodas, du ginger/root beer ou pour l'émulsion des huiles essentielles), et dans certains compléments alimentaires.

DIVERS 02

Cela concerne surtout des amidons modifiés, des enzymes et des solvants.

E1000	Acide cholique	Acide biliaire primaire produit naturellement par le foie à partir du cholestérol pour émulsionner les lipides et faciliter l'absorption des graisses alimentaires ainsi que des vitamines liposolubles (A, D, E, K). Emulsifiant.
E1001	Sels & esters de choline	Emulsifiants
E1002 → E1100		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E1101	Protéases	C'est un groupe d'enzymes qui coupent les protéines. Principales variantes : E1101(I) : Protéase générale (souvent utilisée comme agent de traitement des farines). E1101(II) : Papaïne (extraite de la papaye). E1101(III) : Bromélaïne (extraite de l'ananas). E1101(IV) : Ficine (extraite du figuier). En industrie boulangère, amélioration de la manipulation et la texture des pâtes en agissant sur le gluten. Utilisées comme attendrisseur de viande, elles interviennent dans la clarification de certaines boissons (comme les boissons alcoolisées) ou la transformation des protéines.
E1102	Glucose oxydase	C'est une enzyme oxydo-réductase souvent produite par le champignon <i>Aspergillus niger</i> . Elle est employée comme antioxydant pour empêcher le rancissement des graisses et des huiles et pour protéger la couleur des aliments.
E1103	Invertase (N – SD)	C'est une enzyme qui découpe le saccharose (le sucre de table) en deux sucres simples : le glucose et le fructose (créant du « sucre inversé »). Elle est généralement produite par fermentation à partir de levures (comme <i>Saccharomyces cerevisiae</i>). On la trouve aussi naturellement chez les abeilles (qui l'utilisent pour faire le miel) ou dans l'intestin grêle humain. Elle sert de stabilisant ou d'agent de texture pour fluidifier les intérieurs de chocolats fourrés (cerises à la liqueur, crèmes), éviter la cristallisation du sucre dans les confiseries ou garder les pâtes d'amande moelleuses.
E1104	Lipases	Enzymes utilisées comme exhausteurs de goût ou pour transformer les triglycérides (présentes notamment dans certains produits laitiers ou préparations).
E1105	Lysozyme	Enzyme naturelle antibactérienne extraite principalement du blanc d'œuf de poule. Elle sert de conservateur et détruit la paroi des mauvaises bactéries (notamment dans les fromages et le vin).
E1106 → E1199		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E1200	Polydextrose	Agent de charge.
E1201	Polyvinylpyrrolidone	Utilisée comme liant pour les comprimés, agent de solubilisation pour les médicaments, filmogène dans les collyres et solutions pour lentilles de contact, ou associée à l'iode (povidone iodée) comme antiseptique. Présente dans les laques pour cheveux, gels coiffants, dentifrices et shampoings en tant qu'agent fixateur, filmogène ou stabilisateur d'émulsion. Utilisée comme

		additif stabilisant ou agent de clarification, notamment pour le vin et la bière sous forme insoluble.
E1202	Polydextrose	Polymère synthétique du glucose, utilisé dans de très nombreuses catégories d'aliments dont les édulcorants de table et les bières à valeur énergétique faible ou à faible teneur en alcool ; interdit en alimentation infantile.
E1203	PVA – alcool polyvinylique (S – SD)	Agent d'enrobage, liant et agent de finition superficielle (il forme un film protecteur brillant sur les aliments) ; principalement présent dans les compléments alimentaires sous forme de gélules ou de comprimés, ainsi que dans l'industrie pharmaceutique et cosmétique.
E1204	Pullulan (N – SD)	Polysaccharide naturel produit par la fermentation de sucres ou d'amidon par le champignon <i>Aureobasidium pullulans</i> . Excellent agent filmogène (capable de former un film fin, transparent et solide) et grande imperméabilité à l'oxygène. Utilisé sous forme de gélules végétales comme alternative à la gélatine animale ou à la cellulose. Il protège mieux les actifs de l'oxydation. Intégré dans les sérums, crèmes ou masques cosmétiques pour son effet tenseur immédiat et lissant, ainsi que pour retenir l'hydratation de la peau. Utilisé comme épaississant, stabilisant ou agent d'enrobage protecteur pour certains aliments.
E1205	Copolymère méthacrylate basique	Agent d'enrobage utilisé dans certains compléments alimentaires solides comme les gélules et comprimés).
E1206	Copolymère méthacrylate neutre	Agent d'enrobage, de glaçage et de pelliculage (souvent utilisé pour permettre une libération prolongée des substances actives). Principalement employé dans les compléments alimentaires sous forme solide (gélules, comprimés). Il n'est pas présent dans les aliments courants.
E1207		Code non attribué à un additif alimentaire.
E1208	Copolymère d'acétate de vinyne (S)	Agent d'enrobage, liant ou agent de pelliculage. On le trouve presque exclusivement dans les compléments alimentaires sous forme de comprimés ou de gélules pour faciliter la déglutition et protéger le produit. Il n'est pas présent dans l'alimentation courante.
E1209	Copolymère greffé d'alcool polyvinylique et de polyéthylèneglycol (S)	A l'exclusion des gommages à mâcher, il est principalement utilisé comme agent d'enrobage (film) pour des compléments alimentaires en forme solide, dont le contenu doit être immédiatement libéré. Il évite que le consommateur ne ressente un goût désagréable lors de la prise de certains minéraux ou de certaines vitamines (goût métallique par exemple).
E1210 → E1399		Codes non attribués à un additif alimentaire.
Les produits numérotés de E1400 à E1452 sont des dérivés d'amidon naturel (souvent de maïs, de blé ou de pomme de terre), naturels ou modifiés chimiquement par l'action de divers agents. Ils sont tous considérés SD si on respecte les doses journalières admises.		
E1400	Dextrine, amidons torréfiés (N – SD)	Glucide obtenu par chauffage de l'amidon. Épaississant, stabilisant, émulsifiant et support d'arômes. Utilisé dans les produits de boulangerie, les sauces, les confiseries et les boissons pour améliorer la texture et la stabilité.
E1401	Amidon traité aux acides (S – SD)	Il agit comme stabilisant, épaississant, liant et émulsifiant dans les produits industriels. Il améliore la texture, la consistance et la tenue à la chaleur ou au froid des sauces, soupes, produits laitiers, desserts et pâtisseries.
E1402	Amidon traité en milieu alcalin	Mêmes propriétés que E1401.
E1403	Amidon blanchi (S – D – SD)	Épaississant et stabilisant (souvent présent dans les soupes, sauces, produits de boulangerie ou plats préparés). Il est obtenu en traitant de l'amidon natif avec des agents de blanchiment comme le peroxyde d'hydrogène, l'eau de javel, ou des sulfites.
E1404	Amidon oxydé	Épaississant, gélifiant. On le retrouve souvent dans les sauces, les produits surgelés et certains desserts pour améliorer la texture et la résistance aux variations de température.
E1405	Amidon traité aux enzymes	Épaississant, stabilisant
E1406 → E1409		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E1410	Phosphate de monoamidon	Il agit comme un épaississant, un stabilisant, un liant ou un émulsifiant dans l'industrie agroalimentaire. Il donne de la consistance, de la densité et de la tenue à la cuisson, à la friture ou à la décongélation aux produits transformés (sauces, soupes, produits de boulangerie ou plats préparés).
E1411	Glycérol de diamidon	Épaississant, stabilisant, liant et émulsifiant. Il est ajouté à des produits transformés comme les sauces, les soupes, les desserts, les plats cuisinés ou les aliments pour bébés pour améliorer leur texture et leur résistance à la chaleur ou au froid.
E1412	Phosphate de diamidon	Utilisé principalement comme épaississant, stabilisant, liant ou agent de texture dans de nombreux aliments transformés (sauces, plats préparés, desserts, etc.). Il gonfle plus rapidement et à plus basse température que l'amidon non modifié, tout en offrant une bonne résistance aux traitements mécaniques (comme le brassage).
E1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Utilisé comme épaississant, stabilisant et émulsifiant. Il résiste bien aux variations de température (chaud et froid) et à l'acidité. Produits concernés : soupes, sauces, crèmes, desserts, produits laitiers, confitures et plats préparés.
E1414	Phosphate de diamidon acétylé	Épaississant, gélifiant, stabilisant, il permet aux aliments de garder leur consistance à travers la cuisson, la transformation et la congélation.
E1415 → E1419		Codes non attribués à un additif alimentaire.

E1420	Amidon acétylé	Il sert principalement d'épaississant, de stabilisant et d'émulsifiant. On le retrouve dans les sauces, les produits de boulangerie, les plats préparés et certains aliments pour animaux ou revêtements industriels.
E1421	Amidon acétylé à l'acétate de vinyle	Mêmes propriétés que E1420.
E1422	Adipate de diamidon acétylé	Épaississant, stabilisant, émulsifiant et agent de texture. Il résiste bien à la chaleur, aux variations de pH et à la stérilisation, ce qui le rend idéal pour les sauces, les plats cuisinés et les conserves.
E1423	Glycérol de diamidon acétylé	Épaississant.
E1424 → E1429		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E1430	Diamidon glyciné (IN)	Utilisé comme épaississant, stabilisant et émulsifiant hors Europe.
E1431 → E1439		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E1440	Amidon hydroxypropylique	Épaississant, stabilisant et gélifiant.
E1441	Glycérine de diamidon hydroxypropylé	Il agit principalement comme épaississant, stabilisant et émulsifiant dans divers produits transformés. Il offre une meilleure résistance aux acides, aux alcalis et à la chaleur, tout en améliorant la texture, la brillance et la stabilité des aliments après refroidissement.
E1442	Hydroxypropyle phosphate de diamidon	Mêmes propriétés que E1440.
E1443	Glycérol de diamidon hydroxypropylé	Épaississant, stabilisant et gélifiant. Plats préparés, sauces, vinaigrettes, produits laitiers, soupes et aliments pour bébés (soumis à des limites strictes).
E1444 → E1449		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E1450	Octényle succinate d'amidon sodique	Augmente la viscosité des préparations. Maintient une dispersion homogène des composants (comme l'huile et l'eau). Permet de lier des phases non miscibles. Utilisé comme matériau de paroi pour les microcapsules (arômes, huiles, vitamines).
E1451	Amidon oxydé acétylé	Épaississant, agent de texture, liant et stabilisant. Il améliore la tenue, la texture et la capacité à lier l'eau dans les aliments. Il est souvent utilisé dans les produits soumis à la congélation et à la décongélation, les sauces, les soupes ou les plats préparés.
E1452	Octényle succinate d'amidon aluminique (S – Al)	Il permet de lier les ingrédients et de stabiliser les émulsions (dans les sauces, les produits laitiers ou les desserts). Il est fréquemment utilisé dans l'enrobage ou l'encapsulation de vitamines et de compléments alimentaires pour éviter l'agglomération des gélules. La présence d'aluminium peut causer problème à certaines personnes.
E1453 → E1504		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E1505	Citrate de triéthyle	Agent de texture, émulsifiant, stabilisant (notamment pour aider à monter les blancs d'œufs en neige) et solvant pour les arômes. Employé également comme enrobage pharmaceutique, plastifiant dans les plastiques et composant dans certains cosmétiques.
E1506 → E1516		Codes non attribués à un additif alimentaire.
E1517	Diacétate de glycérol (diacétine)	Composé de synthèse obtenu à partir de glycérol et d'acide acétique. Support ou solvant pour les arômes alimentaires et préparations d'additifs.
E1518	Triacétate de glycérol (triacétine (Al))	Utilisé comme support d'arôme ou agent de texture, notamment dans les chewing-gums et certaines confiseries, et pour humidifier et aromatiser le tabac. Employé comme excipient, solvant ou plastifiant dans divers produits de soin et médicaments.
E1519	Alcool benzylique	Utilisé principalement comme solvant et support d'arômes dans les confiseries, le chocolat, les produits de boulangerie ou les arômes de boissons alcoolisées.
E1520	Propylène glycol	Il retient l'humidité et évite que les produits ne se dessèchent. Il sert de support, de diluant ou de dispersant pour les arômes, les extraits et les colorants.
E1521	Polyéthylène glycol (PEG)	Il sert d'agent de texture, d'émulsifiant, d'agent d'enrobage, de support ou d'anti-mousse. On le trouve principalement dans les édulcorants de table (en poudre ou en comprimés) et dans les compléments alimentaires solides (gélules et comprimés).
E1522	Lignosulfonate de calcium	Utilisé principalement comme agent de texture, agent liant ou de support dans certaines applications industrielles et agro-alimentaires, dans la fabrication de la vanilline synthétique), dans les produits cosmétiques et le tannage du cuir.

Pourquoi y a-t-il des "trous" dans les numéros E ?

Les autorités de sécurité sanitaire comme l'EFSA ou le Codex Alimentarius laissent volontairement des espaces vides dans les séries numériques. Cela permet d'inclure de futures molécules de structure similaire sans devoir réorganiser toute la nomenclature.