



www. Sanatan Dharm .net

Inleiding	2
Vegetarische E-nummers	3
Niet-vegetarische E-nummers	4
Twijfelgevallen	5
Additieven afkomstig van eieren	6

Inleiding

Deze brochure geeft u een overzicht van additieven die door de Europese Unie zijn toegestaan voor het gebruik in voedsel, de bekende E-nummers. Het probleem met deze E-nummers is dat aan de hand van de naam of het nummer niet achterhaald kan worden wat de oorsprong is. Daarom heeft SDnet besloten deze informatie te vergaren en in deze vorm aan u te presenteren.

Deze brochures kent vier secties: vegetarische en niet-vegetarische E-nummers en daarnaast nog de twijfelgevallen en additieven afkomstig van eieren. De eerste twee spreken voor zich, de derde is toegevoegd omdat van sommige E-nummers de oorsprong niet met zekerheid te achterhalen is, deze kunnen zowel dierlijk als plantaardig zijn. Als laatst hebben we een sectie waarin de additieven staan die met behulp van kippeneieren zijn vervaardigd.

Nog niet alle additieven zijn opgenomen in deze brochure, maar om u alvast een lijst te geven om mee te werken is deze al beschikbaar gemaakt. In de toekomst zal u dan ook nieuwere edities op SanatanDharm.net kunnen vinden. Ons onderzoek is gebaseerd op dat van de Universiteit van Wageningen, maar wij sluiten het niet uit dat E-nummers van sectie veranderen. Productiewijzen kunnen namelijk in de loop der tijd veranderen. Wel is de nodige zorg besteed om ervoor te zorgen dat E-nummers uit de vegetarische sectie niet verplaatst worden naar andere.

Om het nog gemakkelijker te maken voor u hebben wij een boodschappenlijstje samengesteld. Daarin vindt u een overzicht van dezelfde E-nummers uit dit document dat u makkelijk kan uitprinten en bewaren in uw portemonnee. Deze brochure is dan te gebruiken als naslagwerk voor als u meer over de additieven wil weten.

Mocht u zelf nog het een en ander op of aan te merken hebben op deze brochure of het boodschappenlijstje stuur dan een e-mail naar: webmaster@sanatandharm.net

Wij hopen dat de brochure en het boodschappenlijstje u van dienst zullen zijn bij het selecteren van uw producten.

Ram Ram,
SDnet-Parivar

Vegetarische E-nummers

In dit deel vindt u de E-nummers die een vegetarische oorsprong hebben. Behalve het nummer wordt ook de naam vermeld, aangezien de naam en het nummer soms door elkaar worden gebruikt. Bovendien wordt aangegeven waar het van afkomstig is.

E-nummer	Naam	Oorsprong
E101	Riboflavine	Gist of synthetisch
E101(ii)	Riboflavine-5'-fosfaat	Gist of synthetisch
E161b	Luteïne	Plantaardig
E161c	Kryptoxanthine	Plantaardig
E234	Nisine	Melk
E235	Pimaracine	Micro-organismen
E236	Mierenzuur	Synthetisch
E270	Melkzuur	Zetmeel (aardappel, maïs), melkwei
E280	Propionzuur	Planten of micro-organismen
E281	Natriumpropionaat	E280
E282	Calciumpropionaat	E280
E283	Kaliumpropionaat	E280
E306-E309	Tocoferolen	Plantaardige olie
E325	Natriumlactaat	E270 en E524
E326	Kaliumlactaat	E270 en E525
E327	Calciumlactaat	E270 en E526
E476	Polyglycerolpolyricinoleaat	Ricinusolie (plantaardig)
E524	Sodiumhydroxide	Natuurlijke zouten
E525	Kaliumhydroxide	Natuurlijke zouten
E526	Calciumhydroxide	Natuurlijke zouten
E585	Ferrolactaat	E270
E636, E637	Maltol	Mout, koemelksuiker
E901	Bijenwas	Bijen (bevat geen onderdelen van dieren)
E913	Lanoline	Uitscheidingsproduct van schapen
E927b	Ureum	Chemisch (carbonamide)
E966	Lactitol	Koemelksuiker

Niet-vegetarische E-nummers

In dit deel staan de E-nummers die geen vegetarische oorsprong hebben, dus van dierlijke afkomst zijn. Behalve het nummer wordt ook de naam vermeld, aangezien de naam en het nummer soms door elkaar worden gebruikt.

E-nummer	Naam	Oorsprong
E120	Karmijn, Karmijnzuur, Cochenille	Schildluizen
E120ii	Cochenille-extract	E120
E441	Gelatine	Runderen, kippen, varkens, vissen
E484	Stearylcitraat	Citroenzuur en stearinezuur
E485	Gelatine, Glutine, Puragel	Runderen, kippen, varkens, vissen
E542	Beendermeel, Beendermeelfosfaat	Dierlijke botten
E570	Stearinezuur	Pantaardig vet, dierlijk vet
E630 - E635	Inosinezuur en inosinaten	Vlees, vis of bacteriën
E640	Glycine, Gluconzuur	Gelatine, synthetisch
E920, E921	L-cysteïne	Dierlijk haar, kippenveren
E1000	Cholinezuur	Rundergal

Twijfelgevallen

Van deze twijfelgevallen is niet met zekerheid is te zeggen of ze dierlijk of plantaardig zijn. Dit gaat met name om vetzuren, die ongeacht hun afkomst chemisch geen verschil vertonen. Het gebruik van dierlijk vet is dus niet uitgesloten. De producent van de grondstof is de enige die uitsluitsel kan geven, maar die is vaak niet te achterhalen.

E-nummer	Naam	Oorsprong
E153	Koolstof	Houtskool of vlees
E161g	Cantaxanthine	Paddenstoelen, schaaldieren, vissen, algen, flamingoveren, kreeften, synthetisch
E430 - E436	Vetzuren	Plantaardig of dierlijk vet
E470 - E484	Vetzuren	Plantaardig of dierlijk vet
E491 - E495	Vetzuuresters van sorbitaan	Plantaardig of dierlijk vet
E570 - E573	Vetzuren	Plantaardig of dierlijk vet
E626 - E629	Guanylzuur en guanylaten	Gist en/of vis
E904	Schellak	Lakschildluizen

Additieven afkomstig van eieren

In deze aparte sectie vindt u additieven die uit kippeneieren worden gemaakt. De meningen met betrekking tot het vegetarisch zijn van eieren lopen uiteen, vandaar dat voor uw gemak deze E-nummers apart zijn opgenomen.

E-nummer	Naam	Oorsprong
E322	Fosfatidylcholine, Granulestine, Kelecine, Lecithine, Lecithol, Vitelline	Kippeneieren, soja, maïs
E1105	Lysosym	Kippenei