

GUIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Colorantes (E100-181)

Número	Nombre	Comentarios
E100	Curcumina	Proporciona color amarillo-naranja Derivado de agentes turméricos, es miembro de la familia del gengibre
E101	Riboflavina (Vitamina B2)	Proporciona color amarillo. Es una vitamina.
E102	Tartracina	Proporciona color amarillo. Usado en bebidas refrescantes, extractos de frutas, dulces, conservas agrídulces. Es el conocido "azafran" ampliamente usado como colorante en una gran diversidad de nuestra cocina (paellas...). La *HACSG no recomienda su uso.
E104	Amarillo quinoleína	La HACSG no recomienda su uso. Se encuentra en helados, huevos y pescados ahumados.
E107	Amarillo 2G	La HACSG no recomienda su uso. Las personas asmáticas pueden mostrar reacciones alérgicas. Se encuentra en bebidas no alcohólicas.
E110	Amarillo Sunset FCF	La HACSG no recomienda su uso. Algunas personas muestran reacciones alérgicas (urticarias, vómitos...). Se encuentra en dulces, sopas de sobre y extractos de frutas.
E120	Cochinilla, Acido carmínico	Proporciona color rojo. La HASCg no recomienda su uso. Ampliamente utilizado para la elaboración de cosméticos, charcutería, yogures, etc
E122	Carmoisina	Proporciona color rojo. La HASCg no recomienda su uso. Algunas personas muestran reacciones alérgicas. Se encuentra típicamente
E123	Amaranto	Proporciona color rojo-púrpura. Se encuentra en rellenos con sabor a frutas, pasteles y gelatina
E124	Rojo brillante 4R	La HACSG no recomienda su uso. Personas asmáticas y sensibles a la aspirina pueden sufrir reacciones alérgicas
E127	Eritrosina	Proporciona color rojo. La HACSG no recomienda su uso. Puede producir hipertiroidismo y reacciones fotosensibles. Se encuentra en cremas pasteleras, galletas, cerezas escarchadas, cerezas y fresas en almibar
E128	Rojo 2G	La HACSG no recomienda su uso. Se encuentra fundamentalmente en productos cárnicos precocinados y salchichas aunque también en jamones y bebidas.
E129	Rojo Allura	Puede actuar como alérgeno en pieles alérgicas. Se encuentra en

	AC	galletas, cremas pasteleras y rellenos con sabor a fruta.
E131	Azul patente	La HACSG no recomienda su uso. Se suele usar como colorante para la visualización de vasos linfáticos.
E132	Carmin Indigo	Proporciona color azul. Personas alérgicas deben evitarlo. Puede producir náuseas, vómitos, elevación de la tensión arterial, reacciones cutáneas, problemas respiratorios y otras reacciones alérgicas. Se encuentra en productos de pastelería y galletas.
E133	Azul brillante FCF	La HACSG no recomienda su uso. Se suele usar junto con la Tartracina (E102) para conseguir obtener varios grados de coloración verdosa. Se suele encontrar en guisantes enlatados.
E140	Clorofila	Proporciona color verde. Constituye una parte natural de la dieta humana.
E141	Complejos de Clorofila y Clorofilina	Proporciona color verde. Hasta la fecha no existen efectos adversos atribuidos a ellos.
E142	Verde S	Parece seguro en pequeñas cantidades.
E150	Caramelo	Proporciona color marrón oscuro. La HACSG no recomienda su uso. Se encuentra en ostras, soja, frutas y salsas en almibar, cerveza, whiskey, galletas y encurtidos.
E151	Negro brillante BN	La HACSG no recomienda su uso. Se usa en helados, salsas de pescado, batidos, postres, mermeladas rojas de frutas, salsas, snacks, bebidas no alcohólicas, sopas y caramelos.
E153	Carbono vegetal	Proporciona color negro. Puede encontrarse en licores, mermeladas, gelatinas y zumos de frutas concentrados.
E154	Marrón FK	Se encuentra en ahumados (arenques y caballa), jamones cocinados y patatas fritas de paquete.
E155	Marrón chocolate HT	La HACSG no recomienda su uso. Se encuentra en cremas de chocolate.
E160(a)	Caroteno, alfa, beta y gamma	Proporciona color amarillo-naranja. Se transforma en Vitamina A en el organismo.
E160(b)	Annato (Bixina, Norbixina)	Color melocotón. Cada vez se usa más como sustituto de la Tartracina (E102). La HACSG no recomienda su uso. Se encuentra en multitud de productos de uso cotidiano como quesos, ensaladas de col, patatas fritas de paquete, palitos de pescado, rellenos de helados y frutas, licores, margarinas, mayonesas, etc.
E160(c)	Capsantina	Proporciona color amarillo-naranja. Se usa en todo tipo de productos aviares y huevos.
E160(d)	Licopeno	Prácticamente en desuso hoy en día.
E160(e)	Beta-apo-8'-	Proporciona color naranja. No se conocen efectos adversos

	carotenoide	atribuibles al mismo.
E160(f)	Etil ester de Beta-apo-8'-acido caroténico	Proporciona color naranja. No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E161	Xantofilinas	Proporciona color amarillo. Forma parte de la dieta normal.
E161(g)	Cantaxantina	Proporciona color naranja. No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E162	Rojo remolacha, Betanina	Proporciona color púrpura. No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E163	Antocianinas	Proporciona color violeta. No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E170	Carbonato cálcico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E171	Dióxido de titanio	Proporciona color blanco. No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E172	Oxidos de hierro	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E173	Aluminio	Proporciona color plateado. Se usa fundamentalmente en pastelería y recubrimiento de pastillas.
E174	Plata	Se usa fundamentalmente para decorar en productos de pastelería y chocolates.
E175	Oro	Se usa fundamentalmente para decorar en productos de pastelería y chocolates.
E180	Pigmento rubínico	Proporciona color rojizo a la corteza de quesos duros.
E181	Acido tánico, Taninos	Agentes aclarantes de bebidas alcohólicas.

*HACSG: Hypereactive Children's Support Group

Conservantes (E200-290)

Número	Nombre	Comentarios
E200	Acido sórbico	Posible irritante cutáneo. Se usa fundamentalmente en quesos, vinos dulces, pizzas congeladas, yogures, concentrados de sopa, etc.
E201	Sorbato sódico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E202	Sorbato potásico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.

E203	Sorbato cálcico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E210	Acido benzoico	La HACSG no recomienda su uso. Se encuentra en bebidas no alcohólicas, zumos, extractos de refrescos y pastas frías.
E211	Benzoato sódico	La HACSG no recomienda su uso. Se encuentra en bebidas no alcohólicas, zumos, extractos de refrescos y pastas frías.
E212	Benzoato potásico	Personas con antecedentes atópicos pueden mostrar reacciones alérgicas. Se encuentra en bebidas no alcohólicas, zumos, extractos de refrescos y pastas frías.
E213	Benzoato cálcico	Personas con antecedentes atópicos pueden mostrar reacciones alérgicas. Se encuentra en bebidas no alcohólicas, zumos, extractos de refrescos y pastas frías.
E214	Etil14-Hidroxibenzoato	
E215	Sal sódica	
E216	Propilparabeno	Posible alérgeno de contacto.
E217	Propil14-hidroxibenzoato	
E218	Metilparabeno	Posible responsable de reacciones alérgicas cutáneas.
E219	Metil14-hidroxibenzoato	
E220	Dióxidos de sulfuro	La HACSG no recomienda su uso. Puede causar reacciones alérgicas en asmáticos y destruye la vitamina B1. Se encuentra en cervezas, bebidas no alcohólicas, frutas desecadas, zumos, extractos de refrescos, vino, vinagre y derivados de patata.
E221	Sulfito sódico	La HACSG no recomienda su uso. Puede causar reacciones alérgicas en asmáticos y destruye la vitamina B1. Se encuentra en cervezas, bebidas no alcohólicas, frutas desecadas, zumos, extractos de refrescos, vino, vinagre y derivados de patata.
E222	Bisulfito sódico	La HACSG no recomienda su uso. Puede causar reacciones alérgicas en asmáticos y destruye la vitamina B1. Se encuentra en cervezas, bebidas no alcohólicas, frutas desecadas, zumos, extractos de refrescos, vino, vinagre y derivados de patata.
E223	Metabisulfito sódico	La HACSG no recomienda su uso. Puede causar reacciones alérgicas en asmáticos y destruye la vitamina B1. Se encuentra en cervezas, bebidas no alcohólicas, frutas desecadas, zumos, extractos de refrescos, vino, vinagre y derivados de patata.
E224	Metabisulfito potásico	La HACSG no recomienda su uso. Puede causar reacciones alérgicas en asmáticos y destruye la vitamina B1. Se encuentra en cervezas, bebidas no alcohólicas, frutas desecadas, zumos, extractos de refrescos, vino, vinagre y derivados de patata.

E225	Sulfito potásico	La HACSG no recomienda su uso. Puede causar reacciones alérgicas en asmáticos y destruye la vitamina B1. Se encuentra en cervezas, bebidas no alcohólicas, frutas desecadas, zumos, extractos de refrescos, vino, vinagre y derivados de patata.
E226	Sulfito cálcico	¿???
E227	Sulfito cálcico hidrogenado	¿???
E228	Bisulfito potásico	La HACSG no recomienda su uso. Puede causar reacciones alérgicas en asmáticos y destruye la vitamina B1. Se encuentra en cervezas, bebidas no alcohólicas, frutas desecadas, zumos, extractos de refrescos, vino, vinagre y derivados de patata.
E230	Bifenilo	Suele usarse en agricultura por lo que puede encontrarse en refrescos de frutas.
E231	2-Hidroxibifenilo	Suele usarse en agricultura por lo que puede encontrarse en peras, zanahorias, melocotones, ciruelas, pasas, patatas dulces, zumos de frutas, piñas, tomates, pimientos, cerezas o nectarinas.
E232	Oxido de sodio bifenilo-2	Suele usarse en agricultura por lo que puede encontrarse en peras, zanahorias, melocotones, ciruelas, pasas, patatas dulces, zumos de frutas, piñas, tomates, pimientos, cerezas o nectarinas.
E233	Tiabendazol	Suele usarse en agricultura por lo que puede encontrarse en cítricos, manzanas, peras, patatas, plátanos, setas, carne y leche.
E234	Nisina	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E235	Natamicina	Antimicótico en ocasiones usado para el tratamiento de candidiasis. Puede producir náuseas, vómitos, anorexia, diarrea e irritaciones cutáneas. Se encuentra en carne y quesos.
E236	Acido fórmico	¿???
E237	Formato sódico	¿???
E238	Formato cálcico	¿???
E239	Hexamina	¿???
E249	Nitrito potásico	Puede causar malestar general, cefalea, dificultad para respirar. Es un potencial carcinógeno. Se encuentra en carnes.
E250	Nitrito sódico	La HACSG no recomienda su uso. Puede causar malestar general, cefalea, dificultad para respirar. Es un potencial carcinógeno. Se encuentra en carnes.
E251	Nitrato sódico	La HACSG no recomienda su uso. Puede causar malestar general, cefalea, dificultad para respirar. Es un potencial carcinógeno. Se encuentra en carnes.
E252	Nitrato potásico	Puede causar malestar general, cefalea, dificultad para respirar. Es un potencial carcinógeno. Se encuentra en carnes.
E260	Acido acético	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.

E261	Acetato potásico	No debe ser usado por personas con alteración en la función renal. Se encuentra en salsas y encurtidos.
E262	Diacetato sódico, Acetato sódico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E264	Acetato amónico	Puede causar náuseas y vómitos.
E270	Acido láctico	Puede causar problemas en niños muy pequeños. Se encuentra en fórmulas infantiles, pastelería, aderezos y bebidas no alcohólicas.
E280	Acido propiónico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E281	Propionato sódico	Se relaciona con migrañas. Se encuentra en derivados de la harina.
E282	Propionato cálcico	Se relaciona con migrañas. Se encuentra en derivados de la harina.
E283	Propionato potásico	Se relaciona con migrañas. Se encuentra en derivados de la harina.
E290	Dióxido de carbono	Puede incrementar los efectos del alcohol. Se encuentra en vinos, bebidas no alcohólicas y productos de pastelería.

*HACSG: Hypereactive Children's Support Group

Ácidos, Antioxidantes y Sales minerales (E296-385)

Número	Nombre	Comentarios
E296	Acido DL-Málico	Lactantes y niños pequeños deben evitar su uso.
E297	Acido fumárico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E300	Acido ascórbico	Vitamina C. Se añade a la cerveza, zumos, frutas peladas, etc.
E301	Ascorbato sódico	Sal sódica de Vitamina C
E302	Ascorbato cálcico	Vitamina C. Aumenta la formación de piedras de oxalato cálcico.
E303	Ascorbato potásico	Sal potásica de Vitamina C.
E304	Palmitato ascorbilo	Tiene la misma función que la Vitamina C.
E306, E307, E308, E309	Tocoferoles	Vitamina E. Se usa en pasteles de carne, recubrimiento de pasteles, etc.
E310	Propilgalato	Puede ocasionar irritación gástrica o cutánea. Se encuentra en

		margarinas, aceites y grasas.
E311	Octilgalato	Puede ocasionar irritación gástrica o cutánea. Se encuentra en margarinas, aceites y grasas.
E312	Dodecylgalato	Puede ocasionar irritación gástrica o cutánea. Se encuentra en margarinas, aceites y grasas.
E317	Acido eritórico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E318	Eritorbato sódico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E319	Tert- Butilhidroquinona	La HACSG no recomienda su uso. Puede causar náuseas, vómitos y delirios. Una dosis de 5 gramos se considera fatal. Se encuentra en grasas, aceites y margarinas.
E320	Hidroxianisol butilado	La HACSG no recomienda su uso. Se encuentra en grasas, aceites, margarinas, frutos secos, productos instantáneos derivados de patata.
E321	Hidroxitolueno butilado	La HACSG no recomienda su uso. Se encuentra en frutos secos.
E322	Lecitinas	Producto nutritivo, no tóxico.
E325	Lactato sódico	Debe ser evitado por pacientes con intolerancia a la lactosa. Usado en quesos, mermeladas, helados, margarinas, gelatinas y caramelos.
E326	Lactato potásico	Debe ser evitado por pacientes con intolerancia a la lactosa. Se usa en los mismos productos que el lactato sódico (E325).
E327	Lactato cálcico	Debe ser evitado por pacientes con intolerancia a la lactosa. Se usa en los mismos productos que el lactato sódico (E325).
E328	Lactato amónico	Debe ser evitado por pacientes con intolerancia a la lactosa. Se usa en los mismos productos que el lactato sódico (E325).
E329	Lactato magnésico	Debe ser evitado por pacientes con intolerancia a la lactosa. Se usa en los mismos productos que el lactato sódico (E325).
E330	Acido cítrico	Producto natural de zumo de cítricos. Se encuentra en una amplia variedad de productos como quesos, helados, productos de pastelería, et.
E331	Citratos sódicos	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E332	Citratos potásicos	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E333	Citratos cálcicos	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo usado en pequeñas cantidades.
E334	Acido tartárico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo usado en pequeñas cantidades.
E335	Tartratos sódicos	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E336	Tartratos	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.

	potásicos	
E337	Tartrato sódico potásico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E338	Acido fosfórico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E339	Ortofosfatos sódicos	Altas dosis del mismo pueden alterar el equilibrio calcio/fósforo.
E340	Ortofosfatos potásicos	Altas dosis del mismo pueden alterar el equilibrio calcio/fósforo.
E341	Ortofosfatos cálcicos	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E343	Fosfatos magnésicos	Son minerales esenciales.
E350	Malatos sódicos	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E351	Malato potásico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E352	Malatos cálcicos	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E353	Acido metatartárico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E354	Tartrato cálcico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E355	Acido adípico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E357	Adipato potásico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E363	Acido succínico	
E365	Fumarato sódico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E366	Fumarato potásico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E367	Fumarato cálcico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E370	1,4 Heptonolactona	
E375	Niacina	Vitamina B3.
E380	Citrato triamónico	Puede interferir la función hepática y pancreática.
E381	Citratos amónico férricos	Se trata de un mineral esencial.
E385	EDTA Cálcico disódico	

*HACSG: Hypereactive Children´s Support Group

Gomas vegetales, Emulsificantes, Estabilizadores, etc (E400-495)

Número	Nombre	Comentarios
E400	Acido algínico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo en

		pequeñas cantidades. Grandes cantidades pueden inhibir la absorción de algunos nutrientes.
E401	Alginato sódico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo en pequeñas cantidades. Grandes cantidades pueden inhibir la absorción de algunos nutrientes.
E402	Alginato potásico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo en pequeñas cantidades. Grandes cantidades pueden inhibir la absorción de algunos nutrientes.
E403	Alginato amónico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo en pequeñas cantidades. Grandes cantidades pueden inhibir la absorción de algunos nutrientes.
E404	Alginato cálcico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo en pequeñas cantidades. Grandes cantidades pueden inhibir la absorción de algunos nutrientes.
E405	Alginato de propilenglicol	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E406	Agar	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo en pequeñas cantidades. Grandes cantidades pueden inhibir la absorción de algunos nutrientes.
E407	Carraginanano	Parece seguro en pequeñas cantidades.
E410	Harina de algarroba	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo en pequeñas cantidades. Puede incrementar los niveles de colesterol.
E412	Goma guar	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo en pequeñas cantidades. Puede incrementar los niveles de colesterol.
E413	Tragacanto	Probable alérgeno de contacto.
E414	Acacia	Puede ocasionar leves irritaciones de membranas mucosas al actuar como alérgeno.
E415	Goma xantana	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E416	Goma karaya	Puede actuar como alérgeno.
E420	Sorbitol	Puede producir trastornos gástricos. Se encuentra en frutas desecadas, productos de pastelería y bollería y en alimentos bajos en calorías.
E421	Manitol	Puede actuar como alérgeno produciendo náuseas, vómitos y diarrea. Se encuentra en alimentos bajos en calorías.
E422	Glicerina	Grandes cantidades pueden producir dolores de cabeza, sed, náuseas e hiperglucemias. Se encuentra en licores, productos de pastelería, frutas desecadas y alimentos bajos en calorías.
E432	Polisorbato 20	

E433	Polisorbato 80	Puede aumentar la absorción de sustancias solubles en grasas.
E434	Polisorbato 40	
E435	Polisorbato 60	Puede aumentar la absorción de sustancias solubles en grasas.
E436(a)	Polisorbato 65	Puede aumentar la absorción de sustancias solubles en grasas.
E440(a)	Pectina	Grandes cantidades pueden producir flatulencia y molestias intestinales.
E440(b)	Pectina amidata	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E441	Gelatina	Puede actuar como alérgeno. Puede contener dióxidos de sulfuro (E220). Las personas asmáticas y alérgicas a sulfitos deben tener precaución con su ingesta.
E442	Fosfátides amoniacaes	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E450	Polifosfatos sódico y potásico	Grandes cantidades pueden alterar el equilibrio Calcio/Fósforo.
E460	Celulosa en polvo	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E461	Metilcelulosa	Puede causar flatulencia, distensión y obstrucción abdominal.
E463	Hidroxipropil-celulosa	
E464	Hidroxipropil-metilcelulosa	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E465	Metilcelulosa	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E466	Carboximetilcelulosa sódica	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E469	Caseinato sódico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E470	Sales de ácidos grasos	
E471	Mono y Diglicéridos de Ácidos grasos	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E472	Esteres de ácidos grasos de glicerol	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E473	Esteres de sacarosa de ácidos grasos	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E474	Sacaroglicéridos	
E475	Esteres de poliglicerol de ácidos grasos	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.

E476	Poliricinolato de poliglicerol	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E477	Esteres de Polienglicol de ácidos grasos	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E480	Sulfosuccinato de dioctil sódico	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E481	Lactilato sódico de estearoil-2	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E482	Lactilato cálcico de estearoil-2	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E483	Esteari tartrato	
E491	Sorbitan monoestearato	No se conocen efectos adversos atribuibles al mismo.
E492	Sorbitan triestearato	Puede incrementar la absorción de sustancias solubles en grasas.
E493	Sorbitan monolaurato	
E494	Sorbitan monooleato	
E495	Sorbitan monopalmitato	

Sales minerales y Agentes antiapelmazantes (E500-579)

Número	Nombre	Comentarios
E500	Carbonato de sodio	No efectos adversos a pequeñas cantidades
E501	Carbonato de potasio	No efectos adversos conocidos
E503	Carbonato de amonio	Irritante sobre las mucosas
E504	Carbonato de Magnesio	Usado como medicación antiácida y laxante
E507	Ácido clorhídrico	Seguro en pequeñas cantidades
E508	Cloruro de potasio	Grandes cantidades producen ulceración gástrica
E509	Cloruro de calcio	No produce efectos adversos conocidos
E510	Cloruro de amonio	Debe ser evitado por personas con deterioro de la función hepática y renal. Producto típico de la harina
E511	Cloruro de magnesio	Mineral esencial

E513	Ácido sulfúrico	
E514	Sulfato de sodio	Posible trastorno en el balance de agua corporal
E515	Sulfato de potasio	No efectos adversos
E516	Sulfato de calcio	No efectos adversos conocidos
E518	Sulfato de magnesio	Laxante
E519	Sulfato de cobre	Mineral esencial
E524	Hidróxido de sodio	
E525	Hidróxido de potasio	
E526	Hidróxido de calcio	No efectos adversos a pequeñas cantidades
E527	Hidróxido de amonio	
E528	Hidróxido de magnesio	
E529	Óxido de calcio	Seguro en pequeñas cantidades
E530	Óxido de magnesio	
E535	Ferrocianuro de sodio	No efectos adversos conocidos
E536	Ferrocianuro de potasio	Baja toxicidad
E540	Difosfato dicálcico	
E541	Fosfato de sodio-aluminio	
E542	Fosfato cálcico	No efectos adversos conocidos
E544	Polifosfato de calcio	
E545	Polifosfato de amonio	
E551	Dióxido de silicón	No efectos adversos conocidos en el uso alimentario
E552	Silicato de calcio	Usado como antiácido
E553(a)	Silicato de magnesio	
E553(b)	Talco	Se ha relacionado con cáncer de estómago. Se encuentra en productos de pastelería, chocolates y algunos arroces.
E554	Silicato de sodio-aluminio	El Aluminio es un reconocido neurotóxico
E556	Silicato de calcio-aluminio	El Aluminio es un reconocido neurotóxico
E558	Bentonita	No efectos adversos conocidos
E559	Kaolín	No efectos adversos conocidos
E570	Ácido esteárico	No efectos adversos conocidos
E572	Estearato de	No efectos adversos conocidos en el uso alimentario

	magnesio	
E575	Glucona delta-lactona	No efectos adversos conocidos
E576	Gluconato de sodio	
E577	Gluconato de potasio	No efectos adversos conocidos
E578	Gluconato de calcio	No efectos adversos conocidos
E579	Gluconato ferroso	Parece ser seguro en pequeñas cantidades

Potenciadores del sabor (E620-637)

Número	Nombre	Comentarios
E620	Acido L-glutámico	Toxicidad mínima. Puede producir síntomas subjetivos como hormigueo, somnolencia y sensación de calor que desaparecen rápidamente.
E621	Glutamato de sodio	Toxicidad mínima. Puede producir síntomas subjetivos como hormigueo, somnolencia y sensación de calor que desaparecen rápidamente.
E622	Glutamato de potasio	Puede producir náuseas, vómitos y diarrea si se ingiere en cantidades elevadas.
E623	Glutamato de calcio	No efectos adversos conocidos.
E624	Glutamato amónico	No efectos adversos conocidos.
E625	Glutamato de magnesio	No efectos adversos conocidos.
E626	Acido guanílico	Se utiliza en derivados cárnicos, fiambres, patés, productos de repostería, galletas y sopas, así como en caldos deshidratados.
E627	Guanilato sódico	Se utiliza en derivados cárnicos, fiambres, patés, productos de repostería, galletas y sopas, así como en caldos deshidratados.
E628	Guanilato potásico	Se utiliza en derivados cárnicos, fiambres, patés, productos de repostería, galletas y sopas, así como en caldos deshidratados.
E629	Guanilato cálcico	Se utiliza en derivados cárnicos, fiambres, patés, productos de repostería, galletas y sopas, así como en caldos deshidratados.
E630	Acido losínico	Se utiliza en derivados cárnicos, fiambres, patés, productos de repostería, galletas y sopas, así como en caldos deshidratados.

E631	losinato sódico	Se utiliza en derivados cárnicos, fiambres, patés, productos de repostería, galletas y sopas, así como en caldos deshidratados.
E632	losinato potásico	Se utiliza en derivados cárnicos, fiambres, patés, productos de repostería, galletas y sopas, así como en caldos deshidratados.
E633	losinato cálcico	Se utiliza en derivados cárnicos, fiambres, patés, productos de repostería, galletas y sopas, así como en caldos deshidratados.
E635	5 Ribonucleótido de sodio	Se utiliza en derivados cárnicos, fiambres, patés, productos de repostería, galletas y sopas, así como en caldos deshidratados. Se encuentra de forma natural en el organismo humano. Las personas con problemas de ácido úrico deben evitar alimentos ricos en estos componentes.
E636	Maltol	No efectos adversos conocidos. Se emplea en productos de bollería, repostería y confitería. La ingestión diaria admisible no debe superar 1 mg/kg de peso diario.
E637	Etil maltol	No efectos adversos conocidos. Se emplea en productos de bollería, repostería y confitería. La ingestión diaria admisible no debe superar 2 mg/kg de peso diario.

Miscelánea (E900-1520)

Número	Nombre	Comentarios
E900	Dimetilpoli-siloxano	No produce efectos adversos
E901	Cera de abejas	Ocasionalmente causa reacciones alérgicas locales
E903	Cera Carnauba	Ocasionalmente causa reacciones alérgicas locales
E904	Goma laca	Causa irritación en piel
E905	Parafina	Puede inhibir la absorción de grasas y vitaminas liposolubles. Usado como laxante. Se lo ha asociado a cáncer de intestino. Usado en pastelería y conserva de 4 frutos secos.
E907	Cera microcristalina	No produce efectos adversos
E920	L-cisreina	No produce efectos adversos
E924	Bromuro de potasio	Grandes cantidades produce náuseas, vómitos, diarrea y dolor abdominal. Productos encontrados en la harina
E925	Clorine	Carcinogeno. Destruye nutrientes. Puede encontrarse en algunos productos de la harina
E926	Dióxido clorine	Carcinogeno. Destruye nutrientes. Puede encontrarse en algunos productos de la harina

E927	Azodicarbonamide	No son conocidos sus efectos
E928	Peróxido de benzoilo	Asmáticos y personas con historia de alergia ver E210
E931	Nitrógeno	Parece ser seguro
E932	Óxido nitroso	En pequeñas cantidades parece ser seguro
E950	Acesulfano potásico	No se metaboliza en el organismo humano, eliminandose rapidamente. Seguro
E951	Aspartamo	Prohibido en fenilcetonúricos
E952	Ácido ciclamico	Posible carcinogénico.
E954	Sacarina	No produce efectos a cantiades pequeñas
E957	Taumatina	No produce efectos adversos
E965	Jarabe de glucosa hidrogenado	Usado como laxante
E967	Xylitol	No efectos adversos conocidos
E1200	Polidextrosa	No efectos adversos conocidos
E1201	Polivinilpirrolidona	No efectos adversos conocidos
E1202	Polivinilpolipirrolidon	
E1400- e1450	Almidones	No efectos adversos conocidos
E1505	Trietil acetato	
E1510	Etanol	Es un alcohol
E1517 E1518	Acetato de glicerol	Aparentemente seguros
E1520	Propilenglicol	Tóxicos en altas dosis