

Codici E



[1]

Per vari motivi, molti produttori di alimenti utilizzano adiuvanti che poi appaiono sulla confezione sotto la designazione opaca dei codici E. Queste sostanze, sintetiche o naturali, possono essere fabbricate con prodotti di origine animale o tramite tali prodotti.

Devi essere ben informato per capire cosa c'è dietro i codici E, dal momento che le indicazioni fornite non sono molto esplicite, specialmente per i vegetariani. Ecco perché Swissveg ha pubblicato un piccolo opuscolo che consente a tutti i vegetariani e vegani di identificare gli additivi problematici. È probabile che tutte le sostanze, vitamine o codici E designati come tali siano di origine animale; per esserne certi, sarà necessario informarsi presso il produttore caso per caso.

I prodotti con l'etichetta vegetariana europea sono affidabili poiché TUTTI gli ingredienti e gli agenti di trattamento sono stati debitamente verificati. Quando chiedi a un produttore informazioni su un prodotto, approfittane per raccomandargli il V-Label, perché più aumenterà il numero di prodotti etichettati, meno frequenti saranno le domande dei consumatori e migliore sarà l'immagine trasmessa al pubblico..

[Opuscolo da stampare e avere sempre con te! \(in tedesco\)](#) [2]

Procedura per piegare il volantino:

1. Stampa il volantino in formato A4.
2. Piega il foglio a metà nel senso della larghezza.
3. Piega il foglio a metà nel senso della lunghezza.
4. Piega il foglio una seconda volta nel senso della lunghezza.

Zusatzstoffe Tierischer Herkunft

(T)= möglicherweise tierischer Herkunft

T = ist tierischer Herkunft

E-Nummer		Bezeichnung	Bemerkungen
E120	T	Cochenille, Karminsäure, Karmin	Wird aus Schildläusen (Coccus cacti) gewonnen
E304	(T)	Ascorbylpalmitat	Kann tierische Fettsäuren enthalten

E322	(T)	Lecithin	Wird meist aus Sojabohnen, selten aus Eiern gewonnen
E422	(T)	Glycerin	Selten aus tierischem Fett gewonnen, meist synthetisch hergestellt
E431	(T)	Polyoxyethylen(40)stearat	Kann tierische Fettsäuren enthalten
E432-436	(T)	Polysorbate	Kann tierische Fettsäuren enthalten
E442	(T)	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	Kann tierische Fettsäuren enthalten
E445	(T)	Glycerinester aus Wurzelharz	(siehe unter Glycerin (E422))
E470a,b	(T)	Speisefettsäuren und ihre Salze	Kann tierische Fettsäuren enthalten
E471	(T)	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Kann tierische Fettsäuren enthalten
E472a-f	(T)	E 471 verestert mit Essig-, Milch-, Zitronen-, Wein- oder Diacetylweinsäure	Kann tierische Fettsäuren enthalten
E473	(T)	Zuckerester von Speisefettsäuren	Kann tierische Fettsäuren enthalten
E474	(T)	Zuckerglyceride	(siehe unter Glycerin (E422))
E475	(T)	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Kann tierische Fettsäuren enthalten
E476	(T)	Polyglycerin-Polyricinoleat	Kann tierische Fettsäuren enthalten
E477	(T)	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	Kann tierische Fettsäuren enthalten
E479b	(T)	Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Kann tierische Fettsäuren enthalten
E481/E482	(T)	tearoyllactylate	Kann tierische Fettsäuren enthalten
E483	(T)	Stearyltartrat	Kann tierische Fettsäuren enthalten
E491-495	(T)	Sorbitanfettsäureester	Kann tierische Fettsäuren enthalten
E570	(T)	Fettsäuren	Kann tierische Fettsäuren enthalten
E901	T	Bienenwachs	Wird von Bienen hergestellt
E904	T	Schellack	Sekret weiblicher Lackschildläuse
E920	(T)	L-Cystein	Kann aus Federn/Borsten usw. gewonnen werden

E966	T	Lactit	Wird aus Milchzucker gewonnen
E1105	(T)	Lysozym	Kann aus Hühnereiern isoliert oder durch Fermentation hergestellt werden
E1518	(T)	Glycerintriacetat	(siehe unter Glycerin (E422))
	T	Gelatine	Reines Eiweiss aus tierischem Bindegewebe
	(T)	Vitamin D	Synthese aus Schafwollfett (Lanolin)
	(T)	Aromen	

Trägerstoffe von Zusatzstoffen, Vitaminen und Aromen können ebenfalls tierischer Herkunft sein (Beispiel: Gelatine).

Trägerstoffe müssen nicht deklariert werden.

„Kann tierische Fettsäuren enthalten“

Gewisse Zusatzstoffe, v.a. Emulgatoren, basieren auf Fettbausteinen (Fettsäuren oder Glycerin). Das für deren Herstellung verwendete Fett ist normalerweise pflanzlicher Herkunft (Palmkernöl, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Sojaöl etc), kann aber auch tierischer Herkunft sein (Schweine- und/oder Rinderfett).

Gelatine - Geliermittel

Gemäss Lebensmittelverordnung ist Gelatine ein natürliches lösliches Protein, gelierend oder nichtgelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Haut, Sehnen, Bändern oder Knochen von Tieren gewonnen wird. Gelatine ist somit immer tierischer Herkunft. Gelatine ist eine Zutat und trägt deshalb keine E-Nummer. Gelatine wird immer als "Gelatine" (oder allenfalls "Speisegelatine") deklariert. In Lebensmitteln wird meist Schweinegelatine verwendet.

Geliermittel dagegen sind Zusatzstoffe und immer pflanzlicher Herkunft. Sie werden entweder mit ihrem Namen (z.B. "Pektin") oder mit einer E-Nummer (z.B. E440) deklariert.

Letzte Aktualisierung: 14.06.2018

Fussnoten:

1. <https://generation-m.migros.ch/de/nachhaltigkeitsthemen/vegan-vegetarisc...> [3]

Source URL (modified on 14.06.2018 - 14:18): https://www.swissveg.ch/codici_E?language=it

Links

[1] https://www.swissveg.ch/codici_E?language=it

[2] <http://www.swissveg.ch/sites/swissveg.ch/files/bilder/PDFs/e-nummern042014.pdf>

[3] <https://generation-m.migros.ch/de/nachhaltigkeitsthemen/vegan-vegetarisch.html>