

MERKBLATT

## ZUSATZSTOFFE TIERISCHER HERKUNFT

**(T)= möglicherweise tierischer Herkunft**  
**T = ist tierischer Herkunft**

<u>E-Nr.</u>		<u>Bezeichnung</u>	<u>Bemerkungen</u>
E120	T	Cochenille, Karminsäure, Karmin	Wird aus Schildläusen (Coccus cacti) gewonnen
E304/E305	(T)	Ascorbylpalmitat und -stearat	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
E432-436	(T)	Polysorbate	Kann tierische Fettsäuren enthalten
E442	(T)	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	Kann tierische Fettsäuren enthalten
E444	(T)	Saccharoseacetatisobutyrat	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
E481/E482	(T)	Stearoyllactylate	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
E1105	(T)	Lysozym	Kann aus Hühnereiern isoliert oder durch Fermentation hergestellt werden
E1518	(T)	Glycerintriacetat	(siehe unter Glycerin (E422))
MCT	(T)	Triglyceride aus mittelkettigen Fettsäuren	Kann tierische Fettsäuren enthalten
	T	Gelatine	Reines Eiweiss aus tierischem Bindegewebe
	(T)	Vitamin D	Synthese aus Schafwollfett (Lanolin)
	(T)	Aromen	

Deklaration:

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. Falls es sich nicht um Schweinegelatine handelt, muss die Tierart angegeben werden (z.B. "Rindergelatine").

**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.

### Informationen zu Produkten

In den **Margarinen** der **MIFA AG** werden Emulgatoren pflanzlicher Herkunft verwendet.

In allen **JOWA**-Produkten (**Brot, Teige, Pizzas, Cakes, Frischbackwaren** etc.) werden generell Emulgatoren pflanzlicher Herkunft verwendet.

Der von der **MIDOR AG** bei der Herstellung von **Glace (Eiswaren)** häufig verwendete Emulgator E471 wird aus pflanzlichen Fettsäuren gewonnen.

Die **ELSA** (Estavayer Lait SA) und die **Chocolat Frey AG** verwenden nur Emulgatoren pflanzlicher Herkunft.