

Conservantes y Aditivos en los Alimentos

En rojo los peligrosos, en azul los aceptables pero dudosos y en verde los naturales.

Listado completo

E100

- Curcumina. Colorante amarillo, de origen natural. Constituye una parte del curry. Es un extracto de la curcuma, rizoma procedente de la India. Se parece al gengibre, incluso en el olor. Algo amargo. Se obtiene también químicamente. Se obtiene por síntesis.
- Alimentos: mantequillas, quesos, leche, mostazas, té y productos de pastelería.
- Toxicidad: **ninguna**

Pincha aquí para ver más videos relacionados en ECODAISY



E101

- Lactoflavina. Colorante amarillo. Origen: natural (huevos, leche, hígado). También se obtiene por medios químicos. Es la vitamina B-2
- Alimentos: mantequillas, quesos, leches, productos de pastelería y postres instantáneos.
- Toxicidad: **ninguna**

E102

- Tartrazina. colorante amarillo artificial. Pertenece al grupo de de los colorantes azoicos.
- Alimentos: Productos de pastelería y pescados.
- Toxicidad: **ALTA. Es peligroso. Puede producir asma, alergias y eczemas, si se mezcla con analgésicos como la aspirina por ejemplo.**

E103

- Crisoína S. Colorante amarillo. Artificial. Prohibido desde 1978 en todos los países del mercado común.
- Alimentos: pastelería y helados
- Toxicidad: **peligroso, especialmente para los niños.**

E104

- Amarillo de Quinoleína. colorante amarillo artificial. Inocuidad controvertida.
- Alimentos: Pastelería y helados.
- Toxicidad: **sospechoso. Evitarlo**

E105

- Amarillo sólido. Colorante amarillo artificial del grupo de los colorantes azoicos. Prohibido desde 1978 en todos los países del Mercado Común.
- Alimentos: pastelería y helados.
- Toxicidad: **peligroso. Provoca alergias si se mezcla con analgésicos. Rechazar.**

E106

- Fosfato de Lactoflavina. Colorante amarillo de la vitamina B-2. Muchas plantas lo poseen. También es conocido como E101a
- Alimentos: pescados y productos de pastelería.
- Toxicidad: **no es tóxico.**

E110

- Amarillo naranja S. Colorante anaranjado artificial. Pertenece al grupo de los colorantes azoicos.
- Alimentos: galletas y productos de pastelería.
- Toxicidad: **Peligroso! Provoca alergias si se mezcla con analgésicos.. Causa urticaria y asma. No usar**

107

- Amarillo 2G. Colorante amallento artificial
- Alimentos: galletas y productos de pastelería.
- Toxicidad: **peligoso! Mismos efectos que el E110.**

E111

- Naranja GGN.
- Colorante anaranjado artificial. Prohibido desde 1978 en todos los países del Mercado Común
- Alimentos: caramelos, helados y pastelería.
- Toxicidad: **peligroso!, especialmente para los niños No usar.**

Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY

E120

- Cochinilla o ácido carmínico.
- Colorante rojo carmín.
- Alimentos: sidras, vermouths, aperitivos.
- Toxicidad: **Muy peligroso, en especial para los niños si se mezcla con analgésicos. Se han detectado en experimentos hechos en ratas, una disminución del crecimiento y proliferación del tejido del bazo en los conejos. Produce hiperactividad en los niños. Si lo encontráis, denunciadlo.**



E121

- Orcilla.
- Colorante rojizo que se extrae de los líquenes pero que también se obtiene por síntesis.
- Prohibido desde 1978 en todos los países del Mercado Común.

- Alimentos: sopas preparadas, potajes, pastelería y galletas.
- Toxicidad: **peligroso**.

E122

- Azorrubina.
- Colorante rojo artificial.
- En experimentos sobre ratones, se observó anemias, linfomas y tumores.
- Alimentos: caramelos, helados y pastelería.
- Toxicidad: **Sospechoso pese a la poca información sobre él.**

E123

- Amaranto.
- Colorante rojo artificial. Pertenece al grupo escalofriante de los azoicos.
- Prohibido en URSS y EEUU.
- Alimentos: caramelos y pastelería.
- Toxicidad: **peligroso. Puede producir cáncer.**

Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY



E125

- Escarlata G.N.
- Colorante rojo oscuro artificial. Pertenece al famoso grupo de los azoicos.
- Es muy difícil eliminar por el organismo.
- En 1978 se prohibió en los países del Mercado Común.
- Alimentos: caramelos y pastelería.
- Toxicidad: **peligroso. produce alergias mezclado con analgésicos, hipertiroidismo y fototoxicidad.**

E126

- Ponceau 6R
- Colorante rojo oscuro artificial. Pertenece al grupo de los azoicos.
- En 1978 se prohíbe en todos los países del Mercado Común.
- Experimentado en ratas se produjo carcinomas, sarcomas y adenomas.
- Alimentos: frutos rojos, pastelería y caramelos.
- Toxicidad: **peligroso. En las personas provoca alergias.**

E127

- Eritrosina
- Colorante rojo artificial.
- Inhibe la acción de la pepsina y altera la función tiroidea.
- Alimentos: frutos rojos.
- Toxicidad: **muy sospechosa. Abstenerse.**

128

- Rojo 2G
- Colorante rojo artificial.
- Produce alergias
- Toxicidad: **peligroso. Desconfiar.**

E130

- Azul de Antraquinona
- Colorante azul artificial.
- Es un potencial cancerígeno. Produce alergias y urticaria en pocos minutos.
- Alimentos: pastelería.
- Toxicidad: **peligroso, desconfiar.**

E131

- Azul patente V
- Colorante artificial azulado.
- Cancerígeno. Provoca alergias y urticaria
- Alimentos: pastelería.
- Toxicidad: **peligroso, desconfiar.**

E132

- Indigotina I
- Colorante artificial azulado.
- Alimentos: sopas preparadas, té, galletas y pastelería.
- Toxicidad: Ninguna, pero tampoco es útil.

Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY

133

- Azul brillante FCF
- Colorante artificial azulado
- Toxicidad: **evitar.**



E140

- Clorofila A y B.
- Colorante verde que se extrae de plantas. se obtiene también químicamente.
- Alimentos: mostazas.
- Toxicidad: **No es tóxico.**

E141

- Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas
- Colorante verde. Se obtiene de clorofilas y clorofilinas que contienen cobre.
- Alimentos: legumbres
- Toxicidad: **No es tóxico.**

E142

- Verde ácido artificial.
- Potencial cancerígeno
- Toxicidad: **Poca, pero evitarlo**

E150

- Caramelo

- Colorante amarronado. se obtiene en presencia de amoníaco.
- Provoca alteraciones sanguíneas en ratas experimentadas.
- Alimentos: chocolate, bebidas, salasa de soja, etc.
- Toxicidad: **Evitarlo.**

E151

- Negro brillante BN
- Colorante artificial negro.
- Por la acción del calor se convierte en tóxico.
- Produjo quistes en los intestinos en experimentos con cerdos.
- Toxicidad, poca, pero yo no lo tomaría.

E152

- Negro 7984
- Colorante artificial negro.
- Se prohibió en 1978 en los países del Mercado Común.
- Alimentos: pastelería.
- Toxicidad: **peligroso. abstenerse.**



Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY

E153

- Carbo medicinalis vegetalis.
- Colorante negro obtenido del carbón vegetal.
- Alimentos: conservas vegetales, condimetos, pastelería y galletas.
- Toxicidad: Aunque no es tóxico, puese ser peligroso dependiendo de su pureza. No tomarlo.

154

- Marrón FK
- Colorante artificial.
- Del grupo de los azoicos.
- Tiene los mismos efectos que el E123.
- Experimentos con bacterias han demostrado mutaciones genéticas.
- Alimentos: ahumados
- Toxicidad: **peligroso.Sospechoso.**

155

- Marrón HT
- Colorante marrón artificial. Grupo azoicos
- Efectos como el 154
- Toxicidad: **Evitarlo, desconfiar.**

E160

- Caretenoides
- Colorantes naturales. Se obtienen por extractos de plantas. Se obtienen también sintéticamente.
- Toxicidad: **ninguna, es aceptable y además el organismo convierte este colorante en vitaminas.**

E161

- Xantofilas
- Colorantes naturales naranja. Se consigue por medio de las plantas (carotenoides)
- Alimentos: galletas y pastelería.
- Toxicidad: **No es tóxico (menos mal)**

E162

- Betanina o rojo de Remolacha.
- Colorante natural conseguido de extractos de remolacha.
- Alimentos: pastelería.
- Toxicidad: **no es tóxico.**

E163

- Antocianinas.
- Colorante azul, violeta o rojo.
- Origen: natural. Extractos de legumbres.
- Alimentos: Pastelería.
- Toxicidad: **no es tóxico.**

E170

- Carbonato de calcio.
- Color: blanco o gris.
- Origen: mineral
- Efectos: poco se sabe.
- Alimentos: pastelería.
- Toxicidad: **no es tóxico.**

E171

- Bióxido de Titanio.
- Color: blanco.
- Origen: a base de titanio.
- Efectos: Puede bloquear la respiración celular, en especial en riñones e hígado.
- Alimentos: decoración de pasteles
- Toxicidad: **peligroso, evitarlo.**

E172

- Óxidos e hidróxidos de hierro.
- Colorante amarillo
- Origen hierro.
- Alimentos: Decorados de pastelería.
- Toxicidad: **No es tóxico, pero mejor evitarlo.**

E173

- Aluminio.
- Colorante gris o plateado.
- Origen: aluminio.
- Inocuidad controvertida.
- Efectos: en cantidades importantes o con muchas impurezas resulta peligroso.
- Alimentos: pastelería.

Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY



- Toxicidad: **evitarlo**

E174

- Plata
- Poco utilizado.

E175

- Oro
- Colorante color oro.
- Origen: oro
- Poco utilizado

E180

- Pigmento Rubí
- Colorante rojo.
- Origen: sintético.
- sospechoso de toxicidad.
- Alimentos: en las cortezas de ciertos quesos.
- Toxicidad: **evitarlo y desconfiar.**

E181

- Tierra sombra quemada.
- Colorante color tierra.
- Origen: combustión de hierro, manganeso, calcio y aluminio.
- Alimentos: se encuentra en la corteza de ciertos quesos.
- En 1978 se prohibió en todos los países del Mercado Común.
- Toxicidad: **muy peligroso. Denunciad los productos.**



CONSERVANTES

E200

- Ácido sórbico.
- Conservante natural
- Origen: Natural de plantas y sintético.
- Alimentos: leche fermentada y yogurs.
- Toxicidad: **ninguna**

E201

- Sorbato de Sodio.
- Conservante natural o artificial.
- Se obtiene de la naturaleza, pero también, artificialmente.
- El organismo humano lo metaboliza perfectamente.
- Alimentos: leche fermentada y yogur.
- Toxicidad: **ninguna.**

E202

- Sorbato de Potasio.
- Conservante natural o artificial.



Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY

- Se obtiene de la naturaleza, aunque se fabrica artificialmente.
- El organismo lo asimila perfectamente.
- Alimentos: leche fermentada y yogur.
- Toxicidad: **ninguna**

E203

- Sorbato de Calcio
- Se obtiene en la naturaleza y artificialmente.
- Bien asimilado por el organismo.
- Alimentos: leche fermentada y yogur.
- Toxicidad: **ninguna.**

iii CUIDADO CON LOS QUE VIENEN A CONTINUACIÓN!!!

E210

- Acido Benzoico.
- Sustancia ajena al organismo humano.
- Puede presentar problemas toxicológicos y alergias.
- Su acumulación en el organismo puede riesgos de cáncer. Produce asma y urticaria si se toma al mismo tiempo que colorantes. En estudios llevados a cabo con animales provocó ataques epilépticos.
- **ATENCIÓN:** Si se mezcla con el E222 provoca problemas neurológicos.
- Alimentos: mariscos en conserva y caviar.
- Toxicidad: **Muy peligroso. (No prohibido)**



Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY

E211

- Acido Benzoico.
- Sustancia ajena al organismo humano.
- Puede presentar problemas toxicológicos y alergias.
- Su acumulación en el organismo puede riesgos de cáncer. Produce asma y urticaria si se toma al mismo tiempo que colorantes. En estudios llevados a cabo con animales provocó ataques epilépticos.
- ATENCIÓN: Si se mezcla con el E222 provoca problemas neurológicos.
- Alimentos: mariscos en conserva y caviar.
- Toxicidad: **Muy peligroso. (No prohibido)**

E212

- Benzoato de Potasio
- Sustancia ajena al organismo humano.
- Puede presentar problemas toxicológicos y alergias.
- Su acumulación en el organismo puede riesgos de cáncer. Produce asma y urticaria si se toma al mismo tiempo que colorantes. En estudios llevados a cabo con animales provocó ataques epilépticos.
- ATENCIÓN: Si se mezcla con el E222 provoca problemas neurológicos.
- Alimentos: mariscos en conserva y caviar.
- Toxicidad: **Muy peligroso. (No prohibido)**

E213

- Benzoato de Calcio.
- Sustancia ajena al organismo humano.
- Puede presentar problemas toxicológicos y alergias.
- Su acumulación en el organismo puede riesgos de cáncer. Produce asma y urticaria si se toma al mismo tiempo que colorantes. En estudios llevados a cabo con animales provocó ataques epilépticos.
- ATENCIÓN: Si se mezcla con el E222 provoca problemas neurológicos.
- Alimentos: mariscos en conserva y caviar.
- Toxicidad: **Muy peligroso. (No prohibido)**

E214

- P-hidroxibenzoato de Etilo.
- Sustancia ajena al organismo humano.
- Puede presentar problemas toxicológicos y alergias.
- Su acumulación en el organismo puede riesgos de cáncer. Produce asma y urticaria si se toma al mismo tiempo que colorantes. En estudios llevados a cabo con animales provocó ataques epilépticos. En ratas redujo el crecimiento.
- ATENCIÓN: Si se mezcla con el E222 provoca problemas neurológicos.
- Alimentos: mariscos en conserva y caviar.
- Toxicidad: **Muy peligroso. (No prohibido)**

Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY



E215

- Derivado sódico del ester etílico del ácido p-hidroxibenzoico.
- Sustancia ajena al organismo humano.
- Puede presentar problemas toxicológicos y alergias. Riesgos de cáncer.
- Su acumulación en el organismo puede riesgos de cáncer. Produce asma y urticaria si se toma al mismo tiempo que colorantes. En estudios llevados a cabo con animales provocó ataques epilépticos. En ratas redujo el crecimiento.
- ATENCIÓN: Si se mezcla con el E222 provoca problemas neurológicos.
- Alimentos: mariscos en conserva y caviar.
- Toxicidad: **Muy peligroso. (No prohibido)**

E216

- P-hidroxibenzoato de Propilo.
- Sustancia ajena al organismo humano.
- Puede presentar problemas toxicológicos y alergias.
- Su acumulación en el organismo puede riesgos de cáncer. Produce asma y urticaria si se toma al mismo tiempo que colorantes. En estudios llevados a cabo con animales provocó ataques epilépticos. En ratas redujo el crecimiento.
- ATENCIÓN: Si se mezcla con el E222 provoca problemas neurológicos.
- Alimentos: mariscos en conserva y caviar.
- Toxicidad: **Muy peligroso. (No prohibido)**

E217

- Derivado sódico del ester propílico del ácido p-hidroxibezoico.
- Sustancia ajena al organismo humano.

- Puede presentar problemas toxicológicos y alergias.
- Su acumulación en el organismo puede riesgos de cáncer. Produce asma y urticaria si se toma al mismo tiempo que colorantes. En estudios llevados a cabo con animales provocó ataques epilépticos. En ratas redujo el crecimiento.
- ATENCIÓN: Si se mezcla con el E222 provoca problemas neurológicos.
- Alimentos: mariscos en conserva y caviar.
- Toxicidad: **Muy peligroso. (No prohibido)**

E218

- P-hidroxibenzoato de metilo
- Sustancia ajena al organismo humano.
- Provoca alteraciones graves en el sentido del gusto.
- Puede presentar problemas toxicológicos y alergias.
- Su acumulación en el organismo puede riesgos de cáncer. Produce asma y urticaria si se toma al mismo tiempo que colorantes. En estudios llevados a cabo con animales provocó ataques epilépticos. En ratas redujo el crecimiento.
- ATENCIÓN: Si se mezcla con el E222 provoca problemas neurológicos.
- Alimentos: mariscos en conserva y caviar.
- Toxicidad: **Muy peligroso. (No prohibido)**

E219

- P-hidroxibenzoato metil de sodio
- Sustancia ajena al organismo humano.
- Puede presentar problemas toxicológicos y alergias.
- Su acumulación en el organismo puede riesgos de cáncer. Produce asma y urticaria si se toma al mismo tiempo que colorantes. En estudios llevados a cabo con animales provocó ataques epilépticos. En ratas redujo el crecimiento.
- ATENCIÓN: Si se mezcla con el E222 provoca problemas neurológicos.
- Alimentos: mariscos en conserva y caviar.
- Toxicidad: **Muy peligroso. (No prohibido)**

E220

- Anhídrido sulfuroso.
- Provoca irritaciones del tubo digestivo.
- Hace inactiva la vitamina B1 y su consumo prolongado puede producir avitaminosis (carencia de vitaminas en el organismo), provoca dolores de cabeza y vómitos.
- Alimentos: cervezas, vinos, zumos de frutas.
- Toxicidad: **peligroso, no tomar.**

Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY



E221

- Sulfato de sodio.
- Provoca irritaciones del tubo digestivo.
- Hace inactiva la vitamina B1 y su consumo prolongado puede producir avitaminosis (carencia de vitaminas en el organismo), provoca dolores de cabeza y vómitos.
- Alimentos: cervezas, vinos, zumos de frutas.
- Toxicidad: **peligroso, no tomar.**

E222

- Bisulfito de sodio.
- Provoca irritaciones del tubo digestivo.
- Hace inactiva la vitamina B1 y su consumo prolongado puede producir avitaminosis (carencia de vitaminas en el organismo), provoca dolores de cabeza y vómitos.
- Alimentos: cervezas, vinos, zumos de frutas.
- Toxicidad: **peligroso, no tomar.**

E223

- Disulfito de sodio.
- Provoca irritaciones del tubo digestivo.
- Hace inactiva la vitamina B1 y su consumo prolongado puede producir avitaminosis (carencia de vitaminas en el organismo), provoca dolores de cabeza y vómitos.
- Alimentos: cervezas, vinos, zumos de frutas.
- Toxicidad: **peligroso, no tomar.**

E224

- Disulfito de potasio.
- Provoca irritaciones del tubo digestivo. Peligroso para los asmáticos
- Hace inactiva la vitamina B1 y su consumo prolongado puede producir avitaminosis (carencia de vitaminas en el organismo), provoca dolores de cabeza y vómitos.
- Alimentos: cervezas, vinos, zumos de frutas.
- Toxicidad: **peligroso, no tomar.**

E225

- Disulfito de calcio.
- Provoca irritaciones del tubo digestivo.
- Hace inactiva la vitamina B1 y su consumo prolongado puede producir avitaminosis (carencia de vitaminas en el organismo), provoca dolores de cabeza y vómitos. Muy peligroso para los asmáticos.
- Alimentos: cervezas, vinos, zumos de frutas.
- Toxicidad: **peligroso, no tomar.**



Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY

E226

- Sulfito de calcio.
- Provoca irritaciones del tubo digestivo.
- Hace inactiva la vitamina B1 y su consumo prolongado puede producir avitaminosis (carencia de vitaminas en el organismo), provoca dolores de cabeza y vómitos.
- Alimentos: cervezas, vinos, zumos de frutas.
- Toxicidad: **peligroso, no tomar.**

E227

- Bisulfito de calcio.
- Provoca irritaciones del tubo digestivo.

- Hace inactiva la vitamina B1 y su consumo prolongado puede producir avitaminosis (carencia de vitaminas en el organismo), provoca dolores de cabeza y vómitos.
- Alimentos: cervezas, vinos, zumos de frutas.
- Toxicidad: **peligroso, no tomar.**

E230

- Difenilo
- Este producto penetra en los frutos y no se puede eliminar al lavarlos.
- Provoca afecciones renales y hepáticas.
- Actúa como antimicótico para el tratamiento superficial en los cítricos y en los plátanos.
- Puede producir irritaciones en los ojos y en la nariz.
- Toxicidad: **peligroso, sobre todo en enfermos y niños.**

E231

- O-fenilfenol
- Este producto penetra en los frutos y no se puede eliminar al lavarlos.
- Provoca afecciones renales y hepáticas.
- Actúa como antimicótico para el tratamiento superficial en los cítricos y en los plátanos.
- Puede producir irritaciones en los ojos y en la nariz.
- Toxicidad: **peligroso, sobre todo en enfermos y niños.**

E232

- O-fenilfenolato
- Este producto penetra en los frutos y no se puede eliminar al lavarlos.
- Provoca afecciones renales y hepáticas.
- Actúa como antimicótico para el tratamiento superficial en los cítricos y en los plátanos.
- Puede producir irritaciones en los ojos y en la nariz.
- Toxicidad: **peligroso, sobre todo en enfermos y niños.**

E233

- Tiabendazol
- Este producto penetra en los frutos y no se puede eliminar al lavarlos.
- Provoca afecciones renales y hepáticas.
- Actúa como antimicótico para el tratamiento superficial en los cítricos y en los plátanos.
- Puede producir irritaciones en los ojos y en la nariz.
- Toxicidad: **peligroso, sobre todo en enfermos y niños.**



E236

- Ácido fórnico
- Este producto puede producir un bloqueo de los enzimas ferruginosos
- **Es venenoso en grandes dosis.**
- Está prohibido en varios países.
- Toxicidad: Sospechoso. **Muy cáustico.**

E237

- Formiato de sodio
- Este producto puede producir un bloqueo de los enzimas ferruginosos
- Es venenoso en grandes dosis.
- Está prohibido en varios países.
- Toxicidad: **Sospechoso**.

E238

- Hexametenotetramina
- **Conservante que puede provocar mutaciones genéticas y cáncer.** (¿Dónde está la ayuda contra el cáncer si se permite esta basura en alimentos?. Produce desarreglos intestinales o urinarios.
- Alimentos: conservas de pescado, caviar y cortezas de quesos provolone.
- En Francia se prohibió en el año 1972.
- Toxicidad: **peligroso**. Evitar y desconfiar.

E240

- Ácido bórico.
- Conservante antiséptico que según la OMS es inaceptable como aditivo alimentario a pesar de que aún se usa por unos cuantos fabricantes "asesinos".
- Los iones bóricos se oponen a la síntesis de la glutamina en el cerebro
- Prohibido en la CEE.
- Alimentos: pescados y caviar.
- Toxicidad: Sospechoso. **Evitarlo o mejor aún no comprar los productos que lo utilicen.**

E241

- Tetraborato de sodio
- Conservante antiséptico que según la OMS es inaceptable como aditivo alimentario a pesar de que aún se usa por unos cuantos fabricantes "asesinos".
- Los iones bóricos se oponen a la síntesis de la glutamina en el cerebro
- Prohibido en la CEE.
- Alimentos: pescados y caviar.
- **Toxicidad: Sospechoso. Evitarlo o mejor aún no comprar los productos que lo utilicen**

E249

- Nitrito de Potasio.
- Destructor potencial de glóbulos rojos, cancerígeno.
- Toxicidad: **peligroso**. No tomar.

E250

- Nitrito de sodio.
- Destructor potencial de glóbulos rojos, cancerígeno.
- Puede provocar accidentes vasculares.
- Alimentos: Embutidos. (Mira bien lo que compras y rechaza estas basuras)
- Toxicidad: **peligroso**. **No tomar**.

Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY



E251

- Nitrato de sodio.
- Destructor potencial de glóbulos rojos, cancerígeno.
- Puede provocar accidentes vasculares.
- Alimentos: Embutidos. (Mira bien lo que compras y rechaza estas basuras)
- Toxicidad: **peligroso. No tomar.**

E252

- Nitrato de Potasio
- Destructor potencial de glóbulos rojos, cancerígeno.
- Puede provocar accidentes vasculares.
- Alimentos: Embutidos. (Mira bien lo que compras y rechaza estas basuras)
- Toxicidad: **peligroso. No tomar.**

E260

- Ácido acético.
- Acidificante de origen natural
- Prohibido en varios países si no es de origen vínico.
- Toxicidad: si es de origen vínico no presenta toxicidad.
- Alimentos: vinagre, condimentos y pan industrial.

E261

- Acetato de Potasio.
- Acidificante de origen natural
- Prohibido en varios países si no es de origen vínico.
- Toxicidad: si es de origen vínico no presenta toxicidad.
- Alimentos: vinagre, condimentos y pan industrial.



Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY

E262

- Diacetato de Sodio.
- Acidificante de origen natural
- Prohibido en varios países si no es de origen vínico.
- Toxicidad: si es de origen vínico no presenta toxicidad.
- Alimentos: vinagre, condimentos y pan industrial.

E263

- Acetato de calcio.
- Acidificante de origen natural
- Prohibido en varios países si no es de origen vínico.
- Toxicidad: si es de origen vínico no presenta toxicidad.
- Alimentos: vinagre, condimentos y pan industrial.

E270

- Ácido láctico.
- Conservante de origen natural o químico.
- se utiliza como acidulante.
- Puede presentar cierta toxicidad en los niños recién nacidos.

- Alimentos: bebidas y yogurs.

E280

- Ácido propiónico.
- No presenta toxicidad. El cuerpo lo metaboliza como un ácido graso.
- Evitarlo las personas con migraña. (Esto debería figurar en las etiquetas, digo yo)
- Alimentos: pan industrial.(El pan nuestro de cada día...)

E281

- Propionato de Sodio.
- No presenta toxicidad. El cuerpo lo metaboliza como un ácido graso.
- Evitarlo las personas con migraña. (Esto debería figurar en las etiquetas, digo yo)
- Alimentos: pan industrial.(El pan nuestro de cada día...)

E282

- Propionato de calcio
- No presenta toxicidad. El cuerpo lo metaboliza como un ácido graso.
- Evitarlo las personas con migraña. (Esto debería figurar en las etiquetas, digo yo)
- Alimentos: pan industrial.(El pan nuestro de cada día...)

E290

- Anhídrido carbónico.
- Se encuentra en bebidas gaseosas
- Aumenta los efectos del alcohol.
- No presenta toxicidad.

Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY

E300

- Ácido ascórbico.
- Antioxidante de origen químico que no debe confundirse con la vitamina C natural
- Alimentos: conservas, salsas y bebidas.
- Toxicidad: ninguna.



E301

- Ascorbato de Sodio.
- Antioxidante de origen químico que no debe confundirse con la vitamina C natural
- Alimentos: conservas, salsas y bebidas.
- Toxicidad: ninguna.

E302

- Ascorbato de Calcio.
- Antioxidante de origen químico que no debe confundirse con la vitamina C natural
- Alimentos: conservas, salsas y bebidas.
- Toxicidad: ninguna.

E303

- Diacetato de Ascorbilo.
- Antioxidante de origen químico que no debe confundirse con la vitamina C natural
- Alimentos: conservas, salsas y bebidas.
- Toxicidad: ninguna.

E304

- Palmitato de ascorbilo
- Antioxidante de origen químico que no debe confundirse con la vitamina C natural
- Alimentos: conservas, salsas y bebidas.
- Toxicidad: ninguna.

E306

- Extractos de origen natural ricos en Tocoferol.
- Vitamina E. Antioxidante de origen natural
- Alimentos: Productos de dietética.
- Toxicidad: Ninguna.

E307

- Alfa-Tocoferol sintético
- Alimentos: Productos de dietética.
- Toxicidad: ninguna.

E308

- Gama-Tocoferol sintético.
- Alimentos: Productos de dietética.
- Toxicidad: **ninguna**.

E309

- Delta-Tocoferol sintético
- Alimentos: Productos de dietética.
- Toxicidad: **ninguna**.

E310

- Galato de propilo
- Antioxidante de origen químico.
- Efectos aun desconocidos.
- Toxicidad: **Desconfiar** y evitar en los niños.

E311

- Gelato de Octilo
- Antioxidante de origen químico
- En fuertes dosis provoca reacciones en la mucosa bucal.
- Los alérgicos a la aspirina no deben tomarlo Puede producir dermatitis.
- Se encuentra en grasas y aceites
- Toxicidad: **peligroso**, evitar

Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY



E312

- Gelato de Dodecilo
- Antioxidante de origen químico
- En fuertes dosis provoca reacciones en la mucosa bucal.
- Los alérgicos a la aspirina no deben tomarlo Puede producir dermatitis.
- Se encuentra en grasas y aceites
- Toxicidad: **peligroso**, evitar

E320

- Butilhidroxianisol o BHA
- Antioxidante de origen químico.
- Aumenta el colesterol, alergias.
- Se acumula en el cuerpo y puede provocar tumores en el hígado. Potencial cancerígeno.
- Se encuentra en grasas y aceites y purés de patatas.
- Toxicidad: **peligroso**, evitar

E321

- Butilhidroxitol o BHT
- Antioxidante de origen químico. Según la OMS produce atrasos en el crecimiento.
- Aumenta el colesterol, alergias.
- Se acumula en el cuerpo y puede provocar tumores en el hígado. Potencial cancerígeno.
- Se encuentra en grasas y aceites y purés de patatas.
- Toxicidad: **peligroso**, evitar

E322

- Lecitina
- Fosfoaminolípido que se extrae de la clara del huevo o de la soja y actúa como emulsionante. Se utiliza en medicina para tratar la demencia senil.
- Se encuentra en chocolates, leches en polvo y margarinas.
- No presenta toxicidad alguna

Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY

E325

- Lactato de Sodio
- Sal del ácido láctico
- Se encuentra en productos de confitería y quesos fundidos.
- No presenta toxicidad alguna

E326

- Lactato de Potasio
- Sal del ácido láctico
- Se encuentra en productos de confitería y quesos fundidos.
- No presenta toxicidad alguna

E327

- Lactato de Calcio



- Sal del ácido láctico
- Se encuentra en productos de confitería y quesos fundidos.
- No presenta toxicidad alguna

E330

- Ácido cítrico
- Generalmente de origen químico.
- Se emplea en bebidas gaseosas y "colas".
- En casos aislados puede provocar urticaria y edemas de Quincke
- Como todo ácido, en cantidades desorbitadas puede causar pequeñas úlceras en la membrana mucosa de la boca y puede erosionar los dientes.
- Se encuentra en vinos, quesos y bebidas gaseosas.
- No es tóxico, pero tampoco recomendable

E331

- Citrato de sodio.
- Generalmente de origen químico.
- Se emplea en bebidas gaseosas y "colas".
- En casos aislados puede provocar urticaria y edemas de Quincke
- Como todo ácido, en cantidades desorbitadas puede causar pequeñas úlceras en la membrana mucosa de la boca y puede erosionar los dientes.
- Se encuentra en vinos, quesos y bebidas gaseosas.
- No es tóxico, pero tampoco recomendable

E332

- Citrato de Potasio
- Generalmente de origen químico.
- Se emplea en bebidas gaseosas y "colas".
- En casos aislados puede provocar urticaria y edemas de Quincke
- Como todo ácido, en cantidades desorbitadas puede causar pequeñas úlceras en la membrana mucosa de la boca y puede erosionar los dientes.
- Se encuentra en vinos, quesos y bebidas gaseosas.
- No es tóxico, pero tampoco recomendable

Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY



E333

- Citrato de Calcio
- Generalmente de origen químico.
- Se emplea en bebidas gaseosas y "colas".
- En casos aislados puede provocar urticaria y edemas de Quincke
- Como todo ácido, en cantidades desorbitadas puede causar pequeñas úlceras en la membrana mucosa de la boca y puede erosionar los dientes.
- Se encuentra en vinos, quesos y bebidas gaseosas.
- No es tóxico, pero tampoco recomendable

E334

- Ácido tartárico

- Se encuentra en mermeladas y bebidas gaseosas
- **No es tóxico**

E335

- Tartrato de Sodio
- Sal del ácido tartárico
- Se encuentra en mermeladas y bebidas gaseosas
- **No es tóxico**

E336

- Tartrato de potasio
- Sal del ácido tartárico
- Se encuentra en mermeladas y bebidas gaseosas
- **No es tóxico**

E337

- Tartrato de sodio y Potasio
- Sal del ácido tartárico
- Se encuentra en mermeladas y bebidas gaseosas
- **No es tóxico**

Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY

LISTADO EN INGLÉS



- E 100 Curcumin
- E 101 (i) Riboflavin (ii) Riboflavin-5'-phosphate
- E 102 Tartrazine
- E 104 Quinoline Yellow
- E 110 Sunset Yellow FCF, Orange Yellow S E 120 Cochineal, Carminic acid, Carmines
- E 122 Azorubine, Carmoisine
- E 123 Amaranth
- E 124 Ponceau 4R, Cochineal Red A
- E 127 Erythrosine
- E 128 Red 2G
- E 129 Allura Red AC
- E 131 Patent Blue V
- E 132 Indigotine, Indigo carmine
- E 133 Brilliant Blue FCF
- E 140 Chlorophylls and Chlorophyllins: (i) Chlorophylls (ii) Chlorophyllins
- E 141 Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins (i) Copper complexes of chlorophylls (ii) Copper complexes of chlorophyllins
- E 142 Greens S
- E 150a Plain caramel
- E 150b Caustic sulphite caramel
- E 150c Ammonia caramel
- E 150d Sulphite ammonia caramel
- E 151 Brilliant Black BN, Black PN
- E 153 Vegetable carbon
- E 154 Brown FK
- E 155 Brown HT
- E 160a Carotenes: (i) Mixed carotenes (ii) Beta-carotene
- E 160b Annatto, bixin, norbixin

- E 160c Paprika extract, capsanthin, capsorubin
- E 160d Lycopene
- E 160e Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
- E 160f Ethyl ester of beta-apo-8'-carotenic acid (C 30)
- E 161b Lutein
- E 161g Canthaxanthin
- E 162 Beetroot Red, betanin
- E 163 Anthocyanins
- E 170 Calcium carbonates
- E 171 Titanium dioxide
- E 172 Iron oxides and hydroxides
- E 173 Aluminium
- E 174 Silver
- E 175 Gold
- E 180 Latoirubine BK
- E 200 Sorbic acid
- E 202 Potassium sorbate
- E 203 Calcium sorbate
- E 210 Benzoic acid
- E 211 Sodium benzoate
- E 212 Potassium benzoate
- E 213 Calcium benzoate
- E 214 Ethyl p-hydroxybenzoate
- E 215 Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
- E 216 Propyl p-hydroxybenzoate
- E 217 Sodium propyl p-hydroxybenzoate
- E 218 Methyl p-hydroxybenzoate
- E 219 Sodium methyl p-hydroxybenzoate
- E 220 Sulphur dioxide
- E 221 Sodium sulphite
- E 222 Sodium hydrogen sulphite
- E 223 Sodium metabisulphite
- E 224 Potassium metabisulphite
- E 226 Calcium sulphite
- E 227 Calcium hydrogen sulphite
- E 228 Potassium hydrogen sulphite
- E 230 Biphenyl, diphenyl
- E 231 Orthophenyl phenol
- E 232 Sodium orthophenyl phenol
- E 233 Thiabendazole
- E 234 Nisin
- E 235 Natamycin
- E 239 Hexamethylene tetramine
- E 242 Dimethyl dicarbonate
- E 250 Sodium nitrite
- E 251 Sodium nitrate
- E 252 Potassium nitrate
- E 260 Acetic acid
- E 261 Potassium acetate
- E 262 Sodium acetates (i) Sodium acetate (ii) Sodium hydrogen acetate (sodium diacetate)
- E 263 Calcium acetate
- E 270 Lactic acid
- E 280 Propionic acid
- E 281 Sodium propionate
- E 282 Calcium propionate
- E 283 Potassium propionate
- E 284 Boric acid
- E 285 Sodium tetraborate (borax)
- E 249 Potassium nitrite

Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY



- E 290 Carbon dioxide
- E 296 Malic acid
- E 297 Fumaric acid
- E 300 Ascorbic acid
- E 301 Sodium ascorbate
- E 302 Calcium ascorbate
- E 304 Fatty acid esters of ascorbic acid (i) Ascorbyl palmitate (ii) Ascorbyl stearate
- E 306 Tocopherol-rich extract
- E 307 Alpha-tocopherol
- E 308 Gamma-tocopherol
- E 309 Delta-tocopherol
- E 310 Propyl gallate
- E 311 Octyl gallate
- E 312 Dodecyl gallate
- E 315 Erythorbic acid
- E 316 Sodium erythorbate
- E 320 Butylated hydroxyanisole (BHA)
- E 321 Butylated hydroxytoluene (BHT)
- E 322 Lecithins
- E 325 Sodium lactate
- E 326 Potassium lactate
- E 327 Calcium lactate
- E 330 Citric acid
- E 331 Sodium citrates (i) Monosodium citrate (ii) Disodium citrate (iii) Trisodium citrate
- E 332 Potassium citrates (i) Monopotassium citrate (ii) Tripotassium citrate
- E 333 Calcium citrates (i) Monocalcium citrate (ii) Dicalcium citrate (iii) Tricalcium citrate
- E 334 Tartaric acid (L(+)-)
- E 335 Sodium tartrates (i) Monosodium tartrate (ii) Disodium tartrate
- E 336 Potassium tartrates (i) Monopotassium tartrate (ii) Dipotassium tartrate
- E 337 Sodium potassium tartrate
- E 338 Phosphoric acid
- E 339 Sodium phosphates (i) Monosodium phosphate (ii) Disodium phosphate (iii) Trisodium phosphate
- E 340 Potassium phosphates (i) Monopotassium phosphate (ii) Dipotassium phosphate (iii) Tripotassium phosphate
- E 341 Calcium phosphates
- E 341 Calcium phosphates (i) Monocalcium phosphate (ii) Dicalcium phosphate (iii) Tricalcium phosphate
- E 350 Sodium malates (i) Sodium malate (ii) Sodium hydrogen malate
- E 351 Potassium malate
- E 352 Calcium malates (i) Calcium malate (ii) Calcium hydrogen malate
- E 353 Metatartaric acid
- E 354 Calcium tartrate
- E 355 Adipic acid
- E 356 Sodium adipate
- E 357 Potassium adipate
- E 363 Succinic acid
- E 380 Triammonium citrate
- E 385 Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)
- E 400 Alginic acid
- E 401 Sodium alginate
- E 402 Potassium alginate
- E 403 Ammonium alginate
- E 404 Calcium alginate
- E 405 Propan-1,2-diol alginate
- E 406 Agar



Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY

- E 407 Carrageenan
- E 407a Processed eucheuma seaweed [Note - this additive was added by an amendment agreed in December 1996]
- E 410 Locust bean gum
- E 412 Guar gum
- E 413 Tragacanth
- E 414 Acacia gum (gum arabic)
- E 415 Xanthan gum
- E 416 Karaya gum
- E 417 Tara gum
- E 418 Gellan gum
- E 420 Sorbitol (i) Sorbitol (ii) Sorbitol syrup
- E 421 Mannitol
- E 422 Glycerol
- E 425 Konjac (i) Konjac gum (ii) Konjac glucomannane [Note - this additive is under discussion and may be included in a future amendment to the Directive on miscellaneous additives]
- E 431 Polyoxyethylene (40) stearate
- E 432 Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (polysorbate 20)
- E 433 Polyoxyethylene sorbitan monooleate (polysorbate 80)
- E 434 Polyoxyethylene sorbitan monopalmitate (polysorbate 40)
- E 435 Polyoxyethylene sorbitan monostearate (polysorbate 60)
- E 436 Polyoxyethylene sorbitan tristearate (polysorbate 65)
- E 440 Pectins (i) pectin (ii) amidated pectin
- E 442 Ammonium phosphatides
- E 444 Sucrose acetate isobutyrate
- E 445 Glycerol esters of wood rosins
- E 450 Diphosphates (i) Disodium diphosphate (ii) Trisodium diphosphate(iii) Tetrasodium diphosphate (iv) Dipotassium diphosphate (v) Tetrapotassium diphosphate (vi) Dicalcium diphosphate (vii) Calcium dihydrogen diphosphate
- E 451 Triphosphates (i) Pentasodium triphosphate (ii) Pentapotassium triphosphate
- E 452 Polyphosphates (i) Sodium polyphosphates (ii) Potassium polyphosphates (iii) Sodium calcium polyphosphate (iv) Calcium polyphosphates
- E 459 Beta-cyclodextrine [Note - this additive is under discussion and may be included in a future amendment to the Directive on miscellaneous additives]
- E 460 Cellulose (i) Microcrystalline cellulose (ii) Powdered cellulose
- E 461 Methyl cellulose
- E 463 Hydroxypropyl cellulose
- E 464 Hydroxypropyl methyl cellulose
- E 465 Ethyl methyl cellulose
- E 466 Carboxy methyl cellulose, Sodium carboxy methyl cellulose
- E 470a Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids
- E 470b Magnesium salts of fatty acids
- E 471 Mono- and diglycerides of fatty acids
- E 472a Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
- E 472b Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
- E 472c Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
- E 472d Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
- E 472e Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
- E 472f Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
- E 473 Sucrose esters of fatty acids
- E 474 Sucroglycerides
- E 475 Polyglycerol esters of fatty acids
- E 476 Polyglycerol polyricinoleate
- E 477 Propane-1,2-diol esters of fatty acids

Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY



- E 479b Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids
- E 481 Sodium stearoyl-2-lactylate
- E 482 Calcium stearoyl-2-lactylate
- E 483 Stearyl tartrate
- E 491 Sorbitan monostearate
- E 492 Sorbitan tristearate
- E 493 Sorbitan monolaurate
- E 494 Sorbitan monooleate
- E 495 Sorbitan monopalmitate
- E 500 Sodium carbonates (i) Sodium carbonate (ii) Sodium hydrogen carbonate (iii) Sodium sesquicarbonate
- E 501 Potassium carbonates (i) Potassium carbonate (ii) Potassium hydrogen carbonate
- E 503 Ammonium carbonates (i) Ammonium carbonate (ii) Ammonium hydrogen carbonate
- E 504 Magnesium carbonates (i) Magnesium carbonate (ii) Magnesium hydroxide carbonate (syn.: Magnesium hydrogen carbonate)
- E 507 Hydrochloric acid
- E 508 Potassium chloride
- E 509 Calcium chloride
- E 511 Magnesium chloride
- E 512 Stannous chloride
- E 513 Sulphuric acid
- E 514 Sodium sulphates (i) Sodium sulphate (ii) Sodium hydrogen sulphate
- E 515 Potassium sulphates (i) Potassium sulphate (ii) Potassium hydrogen sulphate
- E 516 Calcium sulphate
- E 517 Ammonium sulphate
- E 520 Aluminium sulphate
- E 521 Aluminium sodium sulphate
- E 522 Aluminium potassium sulphate
- E 523 Aluminium ammonium sulphate
- E 524 Sodium hydroxide
- E 525 Potassium hydroxide
- E 526 Calcium hydroxide
- E 527 Ammonium hydroxide
- E 528 Magnesium hydroxide
- E 529 Calcium oxide
- E 530 Magnesium oxide
- E 535 Sodium ferrocyanide
- E 536 Potassium ferrocyanide
- E 538 Calcium ferrocyanide
- E 541 Sodium aluminium phosphate, acidic
- E 551 Silicon dioxide
- E 552 Calcium silicate
- E 553a (i) Magnesium silicate (ii) Magnesium trisilicate
- E 553b Talc
- E 554 Sodium aluminium silicate
- E 555 Potassium aluminium silicate
- E 556 Calcium aluminium silicate
- E 558 Bentonite
- E 559 Aluminium silicate (Kaolin)
- E 570 Fatty acids
- E 574 Gluconic acid
- E 575 Glucono-delta-lactone
- E 576 Sodium gluconate
- E 577 Potassium gluconate
- E 578 Calcium gluconate
- E 579 Ferrous gluconate

Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY



- E 585 Ferrous lactate
- E 620 Glutamic acid
- E 621 Monosodium glutamate
- E 622 Monopotassium glutamate
- E 623 Calcium diglutamate
- E 624 Monoammonium glutamate
- E 625 Magnesium diglutamate
- E 626 Guanylic acid
- E 627 Disodium guanylate
- E 628 Dipotassium guanylate
- E 629 Calcium guanylate
- E 630 Inosinic acid
- E 631 Disodium inosinate
- E 632 Dipotassium inosinate
- E 633 Calcium inosinate
- E 634 Calcium 5'-ribonucleotides
- E 635 Disodium 5'-ribonucleotides
- E 640 Glycine and its sodium salt
- E 900 Dimethyl polysiloxane
- E 901 Beeswax
- E 901 Beeswax, white and yellow
- E 902 Candelilla wax
- E 903 Carnauba wax
- E 904 Shellac
- E 912 Montan acid esters
- E 914 Oxidized polyethylene wax
- E 927b Carbamide
- E 938 Argon
- E 939 Helium
- E 941 Nitrogen
- E 942 Nitrous oxide
- E 948 Oxygen
- E 950 Acesulfame K
- E 951 Aspartame
- E 952 Cyclamic acid and its Na and Ca salts
- E 953 Isomalt
- E 954 Saccharin and its Na, K and Ca salts
- E 957 Thaumatin
- E 959 Neohesperidine DC
- E 965 Maltitol (i) Maltitol (ii) Maltitol syrup
- E 966 Lactitol
- E 967 Xylitol
- E 999 Quillaia extract
- E 1105 Lysozyme
- E 1200 Polydextrose
- E 1201 Polyvinylpyrrolidone
- E 1202 Polyvinylpolypyrrolidone
- E 1404 Oxidized starch
- E 1410 Monostarch phosphate
- E 1412 Distarch phosphate
- E 1413 Phosphated distarch phosphate
- E 1414 Acetylated distarch phosphate
- E 1420 Acetylated starch
- E 1422 Acetylated distarch adipate
- E 1440 Hydroxy propyl starch
- E 1442 Hydroxy propyl distarch phosphate
- E 1450 Starch sodium octenyl succinate
- E 1505 Triethyl citrate E 1518 Glycerol triacetate (triacetin)

Pincha aquí para
ver más **videos**
relacionados en
ECODAISY

