

<b>Nicht-vegane Zusatzstoffe ohne Enummern:</b>	<b>Möglicherweise nicht-vegane Zusatzstoffe:</b>
Aspik	Aromen aller Art (auch „natürliches Erdbeerenaroma“ ist oft aus Käserinden hergestellt)
Casein	Zugesetzte Vitamine und Mineralstoffe (z.B.: Vitamin B12, Vitamin D, Calcium)
Chitin	Fettsäurenderivate, Aminosäuren, Proteine (wie Elastin, Keratin, Reticulin)
Gelee Royal	Calciumheptonat
Kasein	Calciumphytat
Propolis	Diacetin
Schmalz	DL-Lysin
Topfen (Quark)	Glyceryl
	Glyceryldiacetat
	Glyceryltriacetat
	Glycin
	L-Alanin
	L-Arginin
	L-Argininhydrochlorid
	L-Asparaginsäure
	L-Leucin
	L-Lysin
	L-Lysinhydrochlorid
	L-Methionin
	L-Phenylalanin
	L-Serin
	L-Threonin
	L-Valin
	Monoacetat
	Monoacetin
	Oxystearin
	Stigmasterin
	Triaceti

<b>E101</b>	Riboflavin, Lactoflavin, Vitamin B2	Riboflavin kann aus Quellen wie Molke oder Hefe gewonnen werden. Die industrielle Herstellung erfolgt meistens in einem mehrstufigen chemisch-synthetischen Verfahren aus D-Ribose, Alloxan und 3,4-Dimethylanilin. Inzwischen wird Riboflavin vermehrt mit Hilfe gentechnisch veränderter Organismen hergestellt.
<b>E101a</b>	Riboflavin, Phosphatester	In der Herstellung von Riboflavin-5-phosphat reagiert Riboflavin (E101, evtl. tierlich) mit Phosphorsäure (E338, pflanzlich).
<b>E120</b>	Karminrot, Cochenille	Echtes Karmin wird aus den befruchteten, getrockneten Weibchen der Scharlach-Schildlaus ( <i>Coccus cacti</i> ) gewonnen, die auf einer bestimmten Kaktusart vor allem in Mexiko und Peru leben. Durch Extraktion kann der Farbstoff Karminsäure aus der Laus isoliert werden. Wird Karminsäure mit Aluminiumsalzen gefällt, entsteht Karmin.
<b>E132</b>	Indigotin 1, Indigokarmin	Über viele Jahrhunderte wurde der Farbstoff Indigo aus Pflanzen gewonnen. Seit 1897 die Synthese des Indigotins gelang, wird der Farbstoff überwiegend in einem mehrstufigen chemischen Prozess aus Phenylglycin (E640, evtl. tierisch) gewonnen.
<b>E153</b>	Carbo medicinalis, Pflanzenkohle	Pflanzenkohle wird durch unvollständiges Verbrennen (Verkohlung) von Holz, Torf, Kokosnussschalen oder anderen pflanzlichen Materialien gewonnen. Früher wurde auch Tierkohle unter diesem Namen verkauft, heute aber eher selten, carbo medicinalis vegetabilis ist pflanzlich.
<b>E161g</b>	Xanthophylle, Canthaxanthin	Naturidentisch hergestellt, orangefarben, wurde ursprünglich aus Schrimp hergestellt, heute allerdings in der Regel synthetisch
<b>E163</b>	Anthocyane	Anthocyane werden durch Extraktion aus schwarzem Mais, Obstsorten und vor allem den Schalen roter Trauben (Trester in der Weinherstellung) gewonnen. Falls aus Rotwein gewonnen kann der zugrunde liegende Traubensaft mit Gelatine geklärt sein.
<b>E203</b>	Calciumsorbit	Wird chemisch aus Sorbinsäure (E200, pflanzlich) synthetisiert, wobei tierliche Produkte verwendet werden können (eher unwahrscheinlich).
<b>E213</b>	Calciumbenzoat	Wird chemisch aus Benzoesäure (E210, pflanzlich) synthetisiert, wobei tierliche Produkte verwendet werden können (eher unwahrscheinlich).
<b>E227</b>	Calciumhydrogensulfid, Calciumbisulfid	Calciumsulfite entstehen durch chemische Reaktionen beim Einleiten Schwefeliger Säure in Calciumlauge. Kann aus tierlichen Produkten gewonnen werden, aber auch pflanzlich.
<b>E234</b>	Nisin	Nisin wird biotechnologisch aus Bakterienkulturen ( <i>Streptococcus lactis</i> ) gewonnen. Der Einsatz gentechnisch veränderter Bakterien ist möglich, meistens aus Milch gewonnen.
<b>E236</b>	Ameisensäure	Wird chemisch synthetisiert, wobei tierliche Produkte verwendet werden können.
<b>E237</b>	Natriumformiat	Wird chemisch synthetisiert, wobei tierliche Produkte verwendet werden können (eher unwahrscheinlich).
<b>E238</b>	Kalziumformiat	Wird chemisch synthetisiert, wobei tierliche Produkte verwendet werden können (eher unwahrscheinlich).
<b>E252</b>	Kaliumnitrat (Salpeter)	Kaliumnitrat wird durch chemische Synthese aus Stickstoffoxiden gewonnen, welche aus tierlichem Dung stammen können.
<b>E270</b>	Natriumformiat, Milchsäure	Kann aus Molke hergestellt werden, wird es aber meist nicht.
<b>E282</b>	Calciumpropionat	Wird chemisch aus E280 synthetisiert, wobei tierliche Produkte verwendet werden können (eher unwahrscheinlich).
<b>E302</b>	Calcium-i-ascorbat	Wird chemisch synthetisiert, wobei tierliche Produkte verwendet werden können (eher unwahrscheinlich).
<b>E304</b>	Ascorbinsäureester	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E322</b>	Lecithin	Aus Eidotter oder auch aus Soja, Raps oder Erdnuss.
<b>E325</b>	Natriumlactat	Kann aus Molke hergestellt werden, wird es aber meist nicht.
<b>E326</b>	Kaliumlactat	Kann aus Molke hergestellt werden, wird es aber meist nicht.
<b>E327</b>	Calciumlactat	Kann aus Molke hergestellt werden, wird es aber meist nicht.
<b>E333</b>	Calciumcitrat	Normalerweise aus Zitrusfrüchten gewonnen.
<b>E341a</b>	Calciumtetrahydrogen, Diorthophosphat, acid calcium phosphat (ACP)	Unklar.

<b>E341b</b>	Calciumhydrogenorthosphat, Calciumphosphatdibasisch	Unklar.
<b>E341c</b>	Tricalcium(diortho)phosphat (TCP)	Unklar.
<b>E404</b>	Calciumalginat	Normalerweise aus Algen gewonnen.
<b>E422</b>	Glycerin / Glycerol	Kann teilweise oder vollständig tierlich sein. Entsteht als Nebenprodukt in der Seifenproduktion, welche oft aus tierlichen Fetten hergestellt werden, normalerweise wird allerdings Petroleum verwendet.
<b>E430</b>	Polyoxyethylen(8)stearat, Polyoxyl(8)stearat	Vermutlich nicht mehr länger in Lebensmitteln eingesetzt. Unwahrscheinlich, aber möglicherweise tierlich.
<b>E431</b>	Polyoxiethylen	Unwahrscheinlich, aber möglicherweise tierlich.
<b>E432</b>	Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorbat 20)	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E433</b>	Polyoxyethylen-sorbitan-monooleat (Polysorbat 80)	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E434</b>	Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40)	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E435</b>	Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60)	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E436</b>	Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65)	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E441</b>	Gelatine	Nie vegan, meist ausgeschrieben
<b>E442</b>	Ammonium phosphatides	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E470a</b>	Na/K/Ca-Salze der Speisefettsäuren (z.B. Calciumstearat)	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E470b</b>	Mg-Salze der Speisefettsäuren	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E471</b>	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E472a</b>	Mono- und Diglyceride der Essigsäureester	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E472b</b>	Mono- und Diglyceride der Milchsäureester	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E472c</b>	Mono- und Diglyceride der Citronensäureester	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E472d</b>	Mono- und Diglyceride Weinsäureester	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E472e</b>	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, verestert mit Mono- und Diacetylweinsäure	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E472f</b>	Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, verestert mit Essig- und Weinsäure	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E473</b>	Zuckerester von Speisefettsäuren, (Emulgatoren)	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E474</b>	Zuckerglyceride	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E475</b>	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E477</b>	Propylenglycolster von Speisefettsäuren	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E478</b>	Milchsäureester der Speisefettsäuren des Glycerin.	Derzeit bei in Deutschland hergestellten Produkten nicht gebräuchlich.
<b>E479</b>		Kann aus tierlichen Fetten gewonnen werden (eher unwahrscheinlich).
<b>E479b</b>	Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E481</b>	Natriumstearoyl-2-lactylat (NSL)	Kann aus tierlichen Fetten gewonnen werden.
<b>E482</b>	Calciumstearoyl-2-lactylat (CSL)	Kann aus tierlichen Fetten gewonnen werden.
<b>E483</b>	Stearylratrat	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E484</b>	Stearylcitrate	Kann aus tierlichen Fetten gewonnen werden (eher unwahrscheinlich).
<b>E491</b>	Sorbitanmonostearat	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E492</b>	Sorbitantristearat	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.

<b>E493</b>	Sorbitanmonolaurat	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E494</b>	Sorbitanmonooleat	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E495</b>	Sorbitanmonopalmitat	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E542</b>	Knochenphosphate	Nie vegan.
<b>E570</b>	"natürliche" Fettsäuren, Stearinsäure	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E571</b>		Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E572</b>	Magnesiumstearat	Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E573</b>		Kann aus tierlichen oder pflanzlichen Fetten gewonnen sein.
<b>E585</b>	Eisen-II-lactat	Kann aus Molke hergestellt werden, muss es aber nicht.
<b>E626</b>	Guanylic acid	Hauptsächlich aus Hefe, teilweise aus Fisch/Fleisch.
<b>E627</b>	Natriumguanylat Guanosim-5-dinatriumphosphat	Hauptsächlich aus Hefe, teilweise aus Fisch/Fleisch.
<b>E628</b>	Di-potassium guanylate	Hauptsächlich aus Hefe, teilweise aus Fisch/Fleisch.
<b>E629</b>	Calcium guanylate	Hauptsächlich aus Hefe, teilweise aus Fisch/Fleisch.
<b>E630</b>	Inosinic acid	Normalerweise aus Bakterien, manchmal auch tierlich hergestellt.
<b>E631</b>	Natriumosinat	Nie vegan.
<b>E632</b>	Di-potassium inosinate	Normalerweise aus Bakterien, manchmal auch tierlich hergestellt.
<b>E633</b>	Calcium inosinate	Normalerweise aus Bakterien, manchmal auch tierlich hergestellt.
<b>E634</b>	Calcium ribonucleotides	Normalerweise aus Bakterien, manchmal auch tierlich hergestellt.
<b>E635</b>	Dinatrium-5-ribonucleotid	Nie vegan.
<b>E636</b>	Maltol	Normalerweise aus Gerste, manchmal auch aus Milchzucker.
<b>E637</b>	Isomaltol	Normalerweise aus Gerste, manchmal auch aus Milchzucker.
<b>E640</b>	Glycin	Glycin kann aus Chloressigsäure und Ammoniak synthetisiert werden. Auch die Gewinnung aus Kollagen bzw. Gelatine ist möglich.
<b>E901</b>	Bienenwachs	Nie vegan.
<b>E904</b>	Schellack	Nie vegan.
<b>E910</b>	L-cysteine	Aus menschlichem oder tierlichem Haar/Federn gewonnen, wird in 5% aller Backwaren verwendet, allerdings nicht in Vollkornbrot. Wenn von Tieren, dann von geschlachteten. Wenn von Menschen, dann aus Entwicklungsländern.
<b>E913</b>	Lanolin	Aus Schafswolle.
<b>E920</b>	L-Cystein, L-Cysteinhydrochlorid	Aus menschlichem oder tierlichem Haar/Federn gewonnen, wird in 5% aller Backwaren verwendet, allerdings nicht in Vollkornbrot. Wenn von Tieren, dann von geschlachteten. Wenn von Menschen, dann aus Entwicklungsländern.
<b>E 921</b>	Cystin	Aus menschlichem oder tierlichem Haar/Federn gewonnen, wird in 5% aller Backwaren verwendet, allerdings nicht in Vollkornbrot. Wenn von Tieren, dann von geschlachteten. Wenn von Menschen, dann aus Entwicklungsländern.
<b>E966</b>	Lactitol	Nie vegan.
<b>E1000</b>	Buttersäure	Nie vegan.
<b>E1100</b>	Amylasen	Heute meist gentechnisch hergestellt.
<b>E1105</b>	Lysozym	Aus Hühnerei, kann jedoch auch aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen gewonnen werden.
<b>E1518</b>	Glycerintriacetat (Triacetin)	Normalerweise aus Essigsäure gewonnen.