

11. PŘÍLOHY

Příloha A: Tabulky technologických funkcí přídatných látek

Tabulka A 1: Přehled antioxidantů

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 220	Oxid siřičitý	E 310	Propylgallát
E 221	Siřičitan sodný	E 311	Oktylgallát
E 222	Hydrogensiřičitan sodný	E 312	Dodecylgallát
E 223	Disiřičitan sodný	E 315	Kyselina erythorbová
E 224	Disiřičitan draselný	E 316	Erythorban sodný
E 226	Siřičitan vápenatý	E 320	Butylhydroxyanisol
E 227	Hydrogensiřičitan vápenatý	E 321	Butylhydroxytoluen
E 228	Hydrogensiřičitan draselný	E 322	Lecitiny
E 300	Kyselina askorbová	E 325	Mléčnan sodný
E 301	Askorbát sodný	E 326	Mléčnan draselný
E 302	Askorbát vápenatý	E 330	Kyselina citronová
E 304	Estery mastných kyselin s kyselinou askorbovou	E 334	Kyselina vinná
E 306	Extrakt s obsahem tokoferolů	E 338	Kyselina fosforečná
E 307	Alfa-tokoferol	E 385	Dvojsodnovápenatá sůl kyseliny ethylendiamintetraoctové
E 308	Gama-tokoferol	E 512	Chlorid cínatý
E 309	Delta-tokoferol		

Zdroj: Babička, L. (2012): Přídatné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 2: Přehled barviv

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 100	Kurkumin	E 151	Čerň BN
E 101	Riboflavin	E 153	Medicínální uhlí
E 102	Tartrazin	E 154	Hněď FK
E 104	Chinolinová žluť	E 155	Hněď HT
E 110	Žluť SY	E 160a	Karoteny
E 120	Karmín	E 160b	Annatobixin, norbixin
E 122	Azorubín	E 160c	Paprikový extrakt, kapsanthin
E 123	Amarant	E 160d	Lykopen
E 124	Ponceau 4R	E 160e	Beta-apo-8'-karotenal
E 127	Erythrosin	E 160f	Ethylester kyseliny beta-apo-8'-karotenové
E 129	Červeň Allura AC	E 161b	Lutein
E 131	Patentní modř V	E 161g	Kanthaxanthin
E 132	Indigotin	E 162	Betalainová červeň, betanin
E 133	Brilantní modř FCF	E 163	Anthokyany
E 140	Chlorofyly a chlorofyliny	E 170	Uhličitan vápenatý
E 141	Mědnaté komplexy chlorofylů a chlorofylinů	E 171	Oxid titaničitý
E 142	Zeleň S	E 172	Oxidy a hydroxidy železa
E 150a	Karamel	E 173	Hliník
E 150b	Kaustický sulfitový karamel	E 174	Stříbro
E 150c	Amoniakový karamel	E 175	Zlato
E 150d	Amoniak-sulfitový karamel	E 180	Litholrubin BK

Zdroj: Babička, L. (2012): Přidatné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 3: Přehled konzervantů

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 200	Kyselina sorbová	E 230	Bifenyl
E 202	Sorban draselný	E 231	Orthofenylfenol
E 203	Sorban vápenatý	E 232	Orthofenylfenolát sodný
E 210	Kyselina benzoová	E 234	Nisin
E 211	Benzoan sodný	E 235	Natamycin
E 212	Benzoan draselný	E 239	Hexamethylentetramin
E 213	Benzoan vápenatý	E 242	Dimethyldikarbonát
E 214	Ethylparahydroxybenzoát	E 249	Dusitan draselný
E 215	Ethylparahydroxybenzoát sodná sůl	E 250	Dusitan sodný
E 216	Propylparahydroxybenzoát	E 251	Dusičnan sodný
E 217	Propylparahydroxybenzoát sodná sůl	E 252	Dusičnan draselný
E 218	Methylparahydroxybenzoát	E 260	Kyselina octová
E 219	Methylparahydroxybenzoát sodná sůl	E 261	Octan draselný
E 220	Oxid siřičitý	E 262	Octany sodné
E 221	Siřičitan sodný	E 263	Octan vápenatý
E 222	Hydrogensiřičitan sodný	E 280	Kyselina propionová
E 223	Disiřičitan sodný	E 281	Propionát sodný
E 224	Disiřičitandraselný	E 282	Propionát vápenatý
E 226	Siřičitan vápenatý	E 283	Propionát draselný
E 227	Hydrogensiřičitan vápenatý	E 284	Kyselina boritá
E 228	Hydrogensiřičitan draselný	E 285	Tetraboritan sodný

Zdroj: Babička, L. (2012): Přídavné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 4: Přehled kyselin a regulátorů kyselosti

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 327	Mléčnan vápenatý	E 363	Kyselina jantarová
E 330	Kyselina citronová	E 380	Citrát amonný
E 331	Citráty sodné	E 500	Uhličitany sodné
E 332	Citráty draselné	E 501	Uhličitany draselné
E 333	Citráty vápenaté	E 503	Uhličitany amonné
E 334	Kyselina vinná	E 504	Uhličitany hořečnaté
E 338	Kyselina fosforečná	E 507	Kyselina chlorovodíková
E 339	Fosforečnany sodné	E 513	Kyselina sírová
E 340	Fosforečnany draselné	E 514	Síran sodný
E 341	Fosforečnany vápenaté	E 515	Síran draselný
E 343	Fosforečnany hořečnaté	E 522	Síran draselnno-hlinitý
E 350	Jablečnany sodné	E 524	Hydroxid sodný
E 351	Jablečnany draselné	E 525	Hydroxid draselný
E 352	Jablečnany vápenaté	E 526	Hydroxid vápenatý
E 353	Kyselina metavinná	E 527	Hydroxid amonný
E 354	Vinan vápenatý	E 528	Hydroxid hořečnatý
E 355	Kyselina adipová	E 529	Oxid vápenatý
E 356	Adipát sodný	E 541	Fosforečnan sodno-hlinitý
E 357	Adipát draselný	E 578	Glukonát vápenatý

Zdroj: Babička, L. (2012): Přídatné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 5: Přehled tavicích solí

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 339	Fosforečnany sodné	E452	Polyfosforečnany
E 450	Difosforečnany		

Zdroj: Babička, L. (2012): Přídatné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 6: Přehled kypřicích látek

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 340	Fosforečnany draselné	E 503	Uhličitany amonné
E 450	Difosforečnany	E 574	Kyselina glukonová
E 452	Polyfosforečnany	E 575	Glukono-delta-lakton

Zdroj: Klescht, V., Hrnčířiková, I., Mandelová, L. (2006): Éčka v potravinách. Computer Press, s. 17-44.

Tabulka A 7: Přehled náhradních sladidel

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 420	Sorbitol	E 955	Sukralóza
E 421	Mannitol	E 957	Thaumatín
E 950	Acesulfam K	E 959	Neohesperidin DC
E 951	Aspartam	E 965	Maltitol
E 952	Cyklamáty	E 966	Laktitol
E 953	Isomalt	E 967	Xylitol
E 954	Sacharin		

Zdroj: Babička, L. (2012): Přidatné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 8: Přehled látek zvýrazňující chuť a vůni

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 620	Kyselina glutamová	E 628	Guanylan draselný
E 621	Glutaman sodný	E 629	Guanylan vápenatý
E 622	Glutaman draselný	E 630	Kyselina inosinová
E 623	Glutaman vápenatý	E 631	Inosinan sodný
E 624	Glutaman amonný	E 632	Inosinan draselný
E 625	Glutaman hořečnatý	E 633	Inosinan vápenatý
E 626	Kyselina guanylová	E 634	Ribonukleotidy, vápenaté soli
E 627	Guanylan sodný	E 635	Ribonukleotidy, sodné soli

Zdroj: Klescht, V., Hrnčířiková, I., Mandelová, L. (2006): Éčka v potravinách. Computer Press, s. 17-44.

Tabulka A 9: Přehled zahušťujících látek

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 400	Alginová kyselina	E 417	Guma tara
E 401	Alginát sodný	E 418	Guma gellan
E 402	Alginát draselný	E 420	Sorbitol
E403	Alginát amonný	E 422	Glycerol
E 404	Alginát vápenatý	E 425	Konjaková guma
E 405	Propan -1,2-diolalginát	E 440	Pektiny
E 406	Agar	E 444	Acetát isobutyirátsacharosy
E 407	Karagenan	E 445	Glycerolester borovicové pryskyřice
E 407a	Guma euchema	E 460	Celulóza
E 410	Karubin	E 461	Methylcelulóza
E 412	Guma guar	E 463	Hydroxypropylcelulóza
E 413	Tragant	E 464	Hydroxypropylmethylcelulóza
E 414	Arabská guma	E 465	Ethylmethylcelulóza
E 415	Xanthanová guma	E 466	Karboxymethylcelulóza
E 416	Guma karaya	E 1200	Polydextrózy

Zdroj: Babička, L. (2012): Přídatné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 10: Přehled želírujících látek

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 401	Alginát sodný	E 407	Karagenan
E 404	Alginát vápenatý	E 418	Guma gellan
E 406	Agar	E 440	Pektiny

Zdroj: Babička, L. (2012): Přídatné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 11: Přehled modifikovaných škrobů

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 1404	Oxidovaný škrob	E1420	Acetylovaný škrob
E1410	Fosfátový monoester škrobu	E1422	Acetylovaný škrobový adipan
E1412	Fosfátový diester škrobu	E1440	Hydroxypropylškrob
E1413	Monofosforečnan škrobového difosforečnanu	E1442	Hydroxypropylškrobový difosforečnan
E1414	Acetylovaný škrobový difosfát	E1450	Škrobový oktenylsukcinát sodný

Zdroj: Klescht, V., Hrnčířiková, I., Mandelová, L. (2006): *Éčka v potravinách*. Computer Press, s. 17-44.

Tabulka A 12: Přehled stabilizátorů barviva

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 249	Dusitan draselný	E 512	Chlorid cínatý
E 250	Dusitan sodný	E 528	Hydroxid hořečnatý
E 251	Dusičnan sodný	E 585	Mléčnan železnatý
E 252	Dusičnan draselný	E 620	Kyselina glutamová
E 504	Uhličitany hořečnaté	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon

Zdroj: Babička, L. (2012): *Přídatné látky v potravinách*. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 13: Přehled stabilizátorů fyzikálních vlastností potravin

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 170	Uhličitan vápenatý	E 459	Beta-cyklodextrin
E 263	Octan vápenatý	E 461	Methylcelulóza
E 331	Citráty sodné	E 463	Hydroxypropylcelulóza
E 335	Vinany sodné	E 464	Hydroxypropylmethylcelulóza
E 336	Vinany draselné	E 465	Ethylmethylcelulóza
E 337	Vinansodno-draselný	E 466	Karboxymethylcelulóza
E 339	Fosforečnany sodné	E 468	Zesíťovaná sodná sůl karboxymethylcelulózy
E 340	Fosforečnany draselné	E 470a	Sodné, draselné a vápenaté soli mastných kyselin
E 400	Kyselina alginová	E 470b	Hořečnaté soli mastných kyselin
E 401	Alginát sodný	E 471	Mono a diglyceridy mastných kyselin
E 402	Alginát draselný	E 472	Estery monoglyceridů s kyselinou octovou, mléčnou, citronovou, vinnou a acetylvinnou
E 403	Alginát amonný	E 481	Stearoyllaktylát sodný
E 406	Agar	E 482	Stearoyllaktylát vápenatý
E 407	Karagenan	E 523	Síran amonno-hlinitý
E 407a	Guma Euchema	E 1200	Polydextrózy
E 410	Karubin	E 1201	Polyvinylpyrrolidon
E 412	Guma gust	E 1404	Oxidovaný škrob
E 413	Tragant	E 1410	Fosforečnanovýmonoester škrobu
E 414	Arabská guma	E 1412	Fosforečnanovýdiester škrobu
E 415	Xanthan	E 1413	Monofosforečnan škrobového difosforečnanu
E 416	Guma karaya	E 1414	Acetylovaný škrobový difosforečnan
E 417	Guma tara	E 1420	Acetylovaný škrob
E 418	Guma gellan	E 1422	Acetylovaný škrobový adipát
E 444	Acetát-isobutyrylát sacharózy	E 1440	Hydroxypropylškrob
E 445	Glycerolester borovicové pryskyřice	E 1442	Hydroxypropylškrobovýdifosforečnan
E 450	Difosforečnany	E 1450	Škrobový oktyljantaran sodný
E 452	Polyfosforečnany	E 1451	Acetylovaný oxidovaný škrob

Zdroj: Babička, L. (2012): Přídatné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 14: Přehled emulgátorů

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 322	Lecitiny	E 476	Polyglycerolpolyricinoleát
E 432	Polyoxyethylensorbitan-monolaurát	E 477	Estery 1,2 – propandiolu s mastnými kyselinami
E 433	Polyoxyethylensorbitan-monooleát	E 479b	Oxidovaný sójový olej a jeho produkty
E 434	Polyoxyethylensorbitan-monopalmitát	E 481	Stearoyllaktylát sodný
E 435	Polyoxyethylensorbitan-monostearát	E 482	Stearoyllaktylát vápenatý
E 436	Polyoxyethylensorbitan-tristearát	E 483	Stearyltrátrát
E 442	Amonné soli fosfatidových kyselin	E 491	Sorbitanmonostearát
E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin	E 492	Sorbitantristearát
E 472	Estery monoglyceridů s kyselinou octovou, mléčnou, citronovou, vinnou a acetylvinnou	E 493	Sorbitanmonolaurát
E 473	Estery sacharosy s mastnými kyselinami	E 494	Sorbitanmonooleát
E 474	Cukroglyceridy	E 495	Sorbitanmonopalmitát
E 475	Estery polyglycerolu s mastnými kyselinami		

Zdroj: Babička, L. (2012): Přídatné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 15: Přehled nosičů a rozpouštědel

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 290	Oxid uhličitý	E 459	Beta- cyklodextrin

Zdroj: Klescht, V., Hrnčířiková, I., Mandelová, L. (2006): Ěčka v potravinách. Computer Press, s. 17-44.

Tabulka A 16: Přehled protispékavých látek

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 170	Uhličitan vápenatý	E 538	Hexakynoželeznan vápenatý
E 341	Fosforečnany vápenaté	E 551	Oxid křemičitý
E 343	Fosforečnany hořečnaté	E 552	Křemičitan vápenatý
E 421	Mannitol	E 553a	Křemičitan hořečnaté
E 460	Celulóza	E 553b	Talek
E 470a	Sodné, draselné a vápenaté soli mastných kyselin	E 555	Křemičitan sodno-hlinitý
E 470b	Hořečnaté soli mastných kyselin	E 556	Křemičitan draselno-hlinitý
E 500	Uhličitan sodný	E 558	Bentonit
E 504	Uhličitan hořečnaté	E 559	Kaolin
E 535	Hexakynoželeznan sodný	E 900	Dimethylpolysiloxan
E 536	Hexakynoželeznan draselný	E 953	Isomalt

Zdroj: Babička, L. (2012): Přídavné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 17: Přehled leštících látek

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 901	Včelí vosk	E 905	Mikrokrystalický vosk
E 902	Kandeliový vosk	E 912	Estery montanových kyselin
E 903	Karnaubský vosk	E 914	Oxidovaný polyethylenový vosk
E 904	Šelak	E 953	Isomalt

Zdroj: Babička, L. (2012): Přídavné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 18: Přehled balicích plynů

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 938	Argon	E 941	Dusík
E 939	Helium		

Zdroj: Babička, L. (2012): Přidatné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 19: Přehled propelentů

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 942	Oxid dusný	E 944	Propan
E 943	Butan, isobutan		

Zdroj: Babička, L. (2012): Přidatné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 20: Přehled odpěňovačů

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 900	Dimethylpolysiloxan	bez E	Polyethylenglykol (6000)

Zdroj: Babička, L. (2012): Přidatné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 21: Přehled pěnotvorných látek

E kód	Název přídatné látky
E 999	Extrakt z kvilaje

Zdroj: Babička, L. (2012): Přidatné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 22: Přehled zvlhčujících látek

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 325	Mléčnan sodný	E 450	Difosforečnany
E 339	Fosforečnany sodné	E 452	Polyfosforečnany
E 340	Fosforečnany draselné	E 1518	Glyceriltriacetát
E 341	Fosforečnany vápenaté	E 1520	Propylenglykol

Zdroj: Babička, L. (2012): Přidatné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 23: Přehled plnidel

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 325	Mléčnan sodný	E 518	Síran hořečnatý
E 399	Citráty vápenaté	E 520	Síran hlinitý
E 341	Fosforečnany vápenaté	E 521	Síran sodno-hlinitý
E 516	Síran vápenatý	E 523	Síran amonno-hlinitý

Zdroj: Babička, L. (2012): Přidatné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 24: Přehled zpevňujících látek

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 170	Chlorid vápenatý	E 526	Citronan vápenatý

Zdroj: Babička, L. (2012): Přidatné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 25: Přehled sekvestrantů

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 262	Octany sodné	E 340	Fosforečnany draselné
E 330	Kyselina citronová	E 420	Sorbitol
E 332	Citráty draselné	E 450	Difosforečnany
E 333	Citráty vápenaté	E 452	Polyfosforečnany
E 335	Vinany sodné	E 516	Síran vápenatý
E 336	Vinan draselný	E 576	Glukonát sodný
E 337	Vinansodno-draselný	E 577	Glukonát draselný
E 339	Fosforečnany sodné		

Zdroj: Babička, L. (2012): Přidatné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Tabulka A 26: Přehled látek zlepšujících mouku

E kód	Název přídatné látky	E kód	Název přídatné látky
E 341	Fosforečnany vápenaté	E 517	Síran amonný
E 483	Stearyltartrát	E 529	Oxid vápenatý
E 516	Síran vápenatý	E 1102	Glukosooxidasa

Zdroj: Babička, L. (2012): Přidatné látky v potravinách. Česká technologická platforma pro potraviny. Potravinářská komora České republiky, s. 8-54.

Příloha B: Přehled zastoupených přídatných látek

Tabulka B 1: Rozdělení zastoupených přídatných látek ve vybraných doplňcích stravy podle technologické funkce a kategorie bezpečnosti

Technologická funkce	Kategorie	Přídatná látka	E kód	Počet (n=958)*	
Protispěkové látky	1	Uhličitan vápenatý	E170	2	
	2	Celulóza	E460	36	
		Oxid křemičitý	E551	31	
		Talek	E553 b	14	
		Křemičitan vápenatý	E552	2	
	3	Stearan horečnatý	E572	34	
		Horečnaté soli mastných kyselin	E470 b	15	
		Uhličitany sodné	E500	4	
		Křemičitany horečnaté	E553 a	3	
		Isomalt	E953	1	
	4	Fosforečnany vápenaté	E341	15	
	Stabilizátory	1	Želatina	E441	43
			Uhličitan vápenatý	E170	2
2		Invertáza	E1103	4	
3		Stearan horečnatý	E572	34	
		Hydroxypropylmethylcelulóza	E464	17	
		Horečnaté soli mastných kyselin	E470 b	15	
		Karboxymethylcelulóza	E466	11	
		Hydroxypropylcelulóza	E463	7	
		Oxidovaný škrob	E1404	3	
		Enzymaticky modifikovaný škrob	E1405	3	
		Methylcelulóza	E461	1	
Škrobový glycerol		E1430	1		
4		Zesíťovaná sodná sůl karboxymethylcelulózy	E468	7	
		Polyvinylpyrrolidon	E1201	3	
		Arabská guma	E414	1	

		Beta - cyklodextrin	E459	1
Zahušťující látky	2	Celulóza	E460	36
	3	Glycerol	E422	30
		Hydroxypropylmethylcelulóza	E464	17
		Karboxymethylcelulóza	E466	11
		Sorbitol	E420	9
		Hydroxypropylcelulóza	E463	7
		Uhličitany sodné	E500	4
		Oxidovaný škrob	E1404	3
		Enzymatický modifikovaný škrob	E1405	3
		Methylcelulóza	E461	1
		Škrobový glycerol	E1430	1
	4	Fosforečnany vápenaté	E341	15
		Polyvinylpyrrolidon	E1201	3
Arabská guma		E414	1	
Emulgátory	1	Lecitiny	E322	16
	2	Celulóza	E460	36
	3	Hydroxypropylmethylcelulóza	E464	17
		Horečnaté soli mastných kyselin	E470 b	15
		Karboxymethylcelulóza	E466	11
		Sorbitol	E420	9
		Hydroxypropylcelulóza	E463	7
	Methylcelulóza	E461	1	
	4	Oxidovaný sójový olej a jeho produkty	E479 b	17
Arabská guma		E414	1	
Barviva	1	Lykopen	E160 d	8
		Uhličitán vápenatý	E170	2
		Karamel	E150 a	1
	2	Oxidy a hydroxidy železa	E172	26
		Mědnaté komplexy chlorofylů a chlorofýlinů	E141	7

	3	Oxid titaničitý	E171	35
	4	Karmín	E120	7
	5	Patentní modř V	E131	4
		Amarant	E123	1
		Brilantní modř FCF	E133	1
Zvlhčující látky	3	Sorbitol	E420	9
		Glycerol	E422	30
	4	Fosforečnany vápenaté	E341	15
		Glyceryltriacetát	E1518	1
		Polyethylenglykol	E1521	3
Plnidla	3	Stearan horečnatý	E572	34
	4	Fosforečnany vápenaté	E341	15
Odpěňovače	3	Stearan horečnatý	E572	34
		Kyselina stearová	E570	10
Regulátory kyselosti	3	Kyselina citrónová	E330	5
		Uhličitany sodné	E500	4
		Hydroxid horečnatý	E528	1
	4	Fosforečnany vápenaté	E341	15
Lešticí látky	1	Včelí vosk	E901	9
	2	Karnaubský vosk	E903	2
	3	Kyselina stearová	E570	10
		Šelak	E904	3
		Isomalt	E953	1
Antioxidanty	1	Lecitiny	E322	16
	3	Kyselina citrónová	E330	5
	5	Disiřičitan draselný	E224	2
Látky zlepšující mouku	4	Fosforečnany vápenaté	E341	15
Sekvestranty	3	Sorbitol	E420	9
		Kyselina citrónová	E330	5
Sladidla	3	Sorbitol	E420	9
		Isomalt	E953	1
	4	Sukralóza	E955	1

		Acesulfam K	E950	1
Konzervanty	3	Sorban draselný	E202	5
	5	Benzoan sodný	E211	3
		Disiřičitan draselný	E224	2
Disperzní čidla	4	Polyvinylpyrrolidon	E1201	3
		Polyethylenglykol	E1521	3
Stabilizátory barviva	3	Hydroxid horečnatý	E528	1
		Glukonan železnatý	E579	1
Nosič	4	Beta - cyklodextrin	E459	1
Látka zvýrazňující chuť	4	Acesulfam K	E950	1

*Z celkového počtu 468 přídatných látek je vzniklý počet 958 přídatných látek způsoben tím, že většina přídatných látek vykonává více technologických funkcí.

Graf B 1: Zastoupení přídatných látek ve vybraných doplňcích stravy

