

A continuación os expongo el listado completo de todos los conservantes, colorantes y aditivos, en su mayoría químicos, que se usan en la industria conservera y alimentaria.

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

Listado completo

v 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**

v 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**
- Toxicidad: **ALTA. Es peligroso. Puede producir asma, alergias y eczemas, si se mezcla con analgésicos como la spirina por ejemplo.**

v 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.**

v E104

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

v 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.**

v 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.**

v 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**

v 107

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

v 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.**

v 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.**

v 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.**

v 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.**

v 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.**

v 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.**

v 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.**

v E127

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

v 128

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

v E130

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

v E131

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

v E132

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

v 133

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

v E140

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

v E141

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

v E142

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

v E150

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

v 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.

v E152

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

v E153

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

v 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.**

v 155

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

v E160

- Carotenoides
- 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.

v E161

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

v E162

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

v E163

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

v E170

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

v 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.

v E172

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

v E173

- Aluminio.

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

v E174

- Plata
- Poco utilizado.

v E175

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

v E180

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

v 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

v E200

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

v 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.**

v E202

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

v E203

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

!!! CUIDADO CON LOS QUE VIENEN A CONTINUACIÓN!!!

v 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)**

v 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)**

v E212

- Benzoato de Potasio
- Sustancia ajena al organismo humano.
- **Ø** Puede presentar problemas toxicológicos y alergias.
- **Ø** 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.
- **Ø** **ATENCIÓN:** Si se mezcla con el E222 provoca problemas neurológicos.
- **Ø** Alimentos: mariscos en conserva y caviar.
- **Ø** Toxicidad: **Muy peligroso. (No prohibido)**

v 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)**

v 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)**

v 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)**

v 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)**

v 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)**

v 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)**

v 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)**

v 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.**

v 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.**

v 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.**

v 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.**

v 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.**

v 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.**

v 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.**

v 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.**

v 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.**

v 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.**

v 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.**

v 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.**

v 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.**

v 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.**

v E238

- Hexametilnotetramina
- **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.**

v 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.**

v 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**

v E249

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

v 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.**

v E251

- 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.**

v E252

- Nitrito 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.**

v 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.

v 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.

v 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.

v 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.

v 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 yogures.

v 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...)

v 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...)

v 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...)

v E290

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

v E300

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

v E301

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

v E302

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

v E303

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

v E304

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

v E306

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

v E307

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

v E308

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

v E309

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

v E310

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

v 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

v 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

v 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

v 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

v 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**

v E325

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

v E326

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

v E327

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

v 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

v 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

v 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

v 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

v E334

- Ácido tartárico
- Se encuentra en mermeladas y bebidas gaseosas
- No es tóxico

v E335

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

v E336

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

v E337

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