

Bismillah Errahman Errahim

Die Tabelle unten, gibt solche E-Nummern an, die nach Halal/Haram zu hinterfragen sind. Einige der unten aufgeführten Stoffe sind üblicherweise als Halal einzustufen. Da jedoch die eindeutige Einstufung erst nach Untersuchung des Rohstoffe und deren Herstellungsprozesse erfolgen kann, macht es für den Endverbraucher keinen Sinn, Halal- oder Haram-Produkte beim Shopping im Supermarkt nach einer oder dieser E-Nummern-Liste ausfindig machen zu wollen. Eine Halal-Zertifizierung von Lebensmitteln wäre in diesem Falle die einzig vernünftige und praktische Alternative, um den Endverbraucher beim shoppen zu unterstützen.

Aufgrund der vielen Anfragen, haben wir uns dennoch entschieden eine E-Nummern Liste von möglich kritischen Stoffen auf die Webseite von halal.de zu stellen. Die Liste wurde mit einem Lebensmittelchemiker und einem Islamologen ausgearbeitet. Wir übernehmen jedoch keine Garantie hierfür und verweisen ausdrücklich darauf, dass sich die Technik/Wissenschaft sowie gesetzliche Richtlinien ändern können.

**Legende:**

X=Extraktion mit Ethanol **möglich**

F=Fällung mit Ethanol **möglich**

T=Veresterung mit tierischen Fettsäuren oder Verbindungen mit tierischen Proteinen **möglich**

N=Nadschis oder Haram **möglich**

E-Nummern:

E100	<a href="#">Kurkumin</a>	X,N
E101	<a href="#">Riboflavin</a> , Herstellung auch aus Bierhefe möglich.	N
E140 i	<a href="#">Chlorophyll</a>	X,N
E140 ii	<a href="#">Chlorophyllin</a>	X,N
E160 a/i	<a href="#">Carotine</a>	X,N
E160 c	<a href="#">Paprika-Extrakt</a>	X,N
E160 d	<a href="#">Lycopin</a>	X,N
E161b	<a href="#">Lutein</a>	X,N
E163	<a href="#">Anthocyane</a>	X,N
E214	<a href="#">Para-Hydroxybenzoesäure-Ethylester</a> , Basisstoff zur Herstellung u.a.Ethylalkohol	N
E215	<a href="#">Natrium-Verbindung des PHB-Ethylesters</a>	N
E304 i	<a href="#">Ascorbylpalmitat</a>	T
E304 ii	<a href="#">Ascorbylstearat</a>	T
E406	<a href="#">Agar</a>	F,N
E407	<a href="#">Carrageen (raffiniert)</a>	F,N
E407a	<a href="#">Verarbeitete Eucheuma-Algen</a>	N
E415	<a href="#">Xanthan</a>	F,N
E416	<a href="#">Karaya</a>	F,N

E418	<a href="#">Gellan</a>	F,N
E422	<p><a href="#">Glycerin</a>  Glycerin (E 422) gehört chemisch, aufgrund seiner drei Hydroxylgruppen (OH-Gruppen) im Molekülbau, zu den dreiwertigen Alkoholen. Es bildet den Moleküllkern aller Fette (Vorkommen in allen pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen). In der Regel sind je drei Fettsäuren mit dem Glycerin-Kern verbunden (verestert). Glycerin bindet im Lebensmittel Feuchtigkeit und verhindert auf diese Weise den Wasser- und damit Qualitätsverlust. Es findet Verwendung in Fleischerzeugnissen, Kuchen, Konfekt und in Überzügen. Bei der natürlichen Gewinnung wird Glycerin vor allem aus Kokosnussöl hergestellt. Synthetisch wird es aus Propylen (gasförmiger farbloser Kohlenwasserstoff, gewonnen in einem Prozess aus Erdöl) hergestellt. Glycerin ist ein dreiwertiger Alkohol, der auch vom menschlichen Organismus selbst produziert wird; er zählt zu den mehrwertigen Alkoholen, die in keinem Fall berauschend wirken. Dem entsprechend sind diese mehrwertigen Alkohole nicht Haram. Das gleiche gilt für E-471 und Lezithin in Bezug auf den Glycerin-Anteil in deren chemischer Struktur. Bezüglich der Fettsäure-Anteile verweisen wir auf das unten Beschriebene (siehe unter E471)  <a href="#">[Technisches Datenblatt]</a></p>	
E432	<a href="#">Polyoxyethylen (20)-Sorbitanmono-Laurat</a>	T
E433	<a href="#">Polyoxyethylen (20)-Sorbitanmono-Oleat</a>	T
E434	<a href="#">Polyoxyethylen (20)-Sorbitanmono-Palmitat</a>	T
E435	<a href="#">Polyoxyethylen (20)-Sorbitanmono-Stearat</a>	T
E436	<a href="#">Polyoxyethylen (20)-Sorbitantri-Stearat</a>	T
E440 i	<a href="#">Pektin</a>	F,N
E442	<a href="#">Ammonphosphatide</a>	T
E445	<a href="#">Glycerinester aus Wurzelharz</a> - (Glycerinverbindungen tierischer Herkunft möglich!)	T
E470a	<a href="#">Calciumsalze</a> , <a href="#">Kaliumsalze</a> und <a href="#">Natriumsalze</a> der Fettsäuren	T
E470b	<a href="#">Magnesiumsalze der Fettsäuren</a>	T
E471	<p><a href="#">Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren</a> sowie <a href="#">Monoglyceride der Speisefettsäuren</a>  Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471) sowie ihre verschiedenen Abkömmlinge (E 472 a-f) werden vor allem wegen ihrer emulgierenden Eigenschaften in der Lebensmittelproduktion verwendet. Emulgatoren haben generell einen stabilisierenden Effekt, da sie einerseits wasserlöslich und andererseits fettlöslich sind. Auf diese Weise verbinden sie die beiden Phasen im Lebensmittel. Sie finden Verwendung in Back- und Konditoreiwaren, Schokoladenprodukten, Margarine, Säuglingsnahrung, Kakaopulver, Milchpulver, Kartoffelpüree, Reis</p>	T

	und Nudeln. Hergestellt werden sie chemisch-synthetisch aus <a href="#">Glycerin</a> und Fettsäuren. Verbreitet ist die Herstellung der Fettsäure aus Sojaöl, also nicht aus tierischen Fetten. Der Rohstoff E471, E472a-f ist zu meiden, wenn die Fettsäure tierischen Ursprungs ist.	
E472a	<a href="#">Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren</a>	T
E472b	<a href="#">LMono- und Diglyceride von Speisefettsäuren</a>	T
E472c	<a href="#">Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren</a>	T
E472d	<a href="#">Weinsäureester der Mono- und Diglyceride</a>	T
E472e	<a href="#">Ester der Monoacetyl- und Diacetylweinsäure</a>	T
E472f	<a href="#">Estergemisch von Essig-und Weinsäure</a>	T
E473	<a href="#">Zuckerester der Speisefettsäure</a>	T
E474	<a href="#">Zuckerglyceride</a>	T
E475	<a href="#">Polyglycerinester von Speisefettsäuren</a>	T
E476	<a href="#">Polyglycerin-Polyricinoleat</a>	T
E477	<a href="#">Propylenglykolester der Speisefettsäuren</a>	T
E479	<a href="#">Thermooxidiertes Sojaöl</a>	T
E481	<a href="#">Natriumstearoyllactyl-2-laktat</a>	T
E482	<a href="#">Calciumstearoyllactyl-2-laktat</a>	T
E483	<a href="#">Stearyl tartrat</a>	T
E491	<a href="#">Sorbitanmonostearat</a>	T
E492	<a href="#">Sorbitantristearat</a>	T
E493	<a href="#">Sorbitanmonolaurat</a>	T
E494	<a href="#">Sorbitanmono-oleat</a>	T
E495	<a href="#">Sorbitanmonopalmitat</a>	T
E570	<a href="#">Stearinsäure</a>	T
E620	<a href="#">Glutaminsäure</a>	T
E621	<a href="#">Mononatriumglutamat</a>	T
E622	<a href="#">Monokaliumglutamat</a>	T
E623	<a href="#">Calciumdiglutamat</a>	T
E624	<a href="#">Monoammoniumglutamat</a>	T
E625	<a href="#">Magnesiumdiglutamat</a>	T
E640	<a href="#">Glycin und dessen Natriumsalz</a>	T
E920	<a href="#">L-Cystein</a>	T
E951	<a href="#">Aspartam</a>	T
E1518	<a href="#">Glycerintriacetat (Triacetin)</a>	T

Stand 08/02rev01, Halal Control e.K. [www.halalcontrol.info](http://www.halalcontrol.info)

**Die Verwendung obiger Informationen geschieht auf eigene Gefahr. Wir übernehmen keine Garantie für die Richtigkeit der Informationen.**