

Nahrungsmittelindustrie

Acesulfam K	Ethanolamine (mono-/di-/tri)	Magnesiumsulfat
Aceton	Ethoxilate	Mannitol
Alkohole	Farbstoffe	Methanol
Aluminiumsilikat	Fettsäuren	Milchsäure
Äpfelsäure	Frimulsion	Mononatriumglutamat MSG
Ammoniumbicarbonat	Fructose	Monopropylenglykol
Aromen	Fumarsäure	Native Stärken (Mais, Kartoffeln etc.)
Ascorbinsäure	Gelatine	Natriumascorbat
Aspartam	Glucuronolactone	Natriumbenzoat
Benzoessäure	Gluconodeltalactone	Natriumbicarbonat
Bleicherde	Glucose	Natriumchlorid Pharma
Borax	Glycerin	Natriumcyclamat
Borsäure	Guar Guar	Natriumfluorid
Calciumcarbonat	Gummi Arabicum	Natriumhydrosulfit
Calciumchlorid	Isoparaffine	Natriumhydroxid
Calciumlactat	Isopropanol	Natriumhypochlorit
Calciumpropionat	Kaliumbitrat	Natriumisoascorbat (Erythorbat)
Carnal Phosphate	Kaliummetabisulfit	Natriumlactat
Carnal grup	Kaliumnitrat	Natriumlaurylarcosinat
Carragene	Kaliumsorbit	Natriummetabisulfit
Coffein	Kampfer	Natriumnitrit
Dextrose Mono/Anhydrid	Kartoffelstärke	Natriumpropionat
Essigsäure	Lactose	Natriumsaccharinat
Emulsifier	Magnesiumsilikat	

N-Paraffine	Weinsäure
Nukleotide	Weinstein
Phosphate	Weissöle
Polysaccharide (Xanthan Gum)	Zitronensäure
Profam	
Ribonukleotide (Hg)	
Salicylsäure	
Salzsäure	
Siliconöle / Emulsionen	
Sojahydroisolate - Aromen	
Sojakonzentrat/Isolat	
Sojalecitin	
Sorbinsäure	
Sorbitol flüssig/plv.	
Speisesalz	
Stearate (Calcium, magnesium, Natrium)	
Taurin	
Trägersubstanz für Aromen – Glycerinharzester	
Trinatriumcitrat	
Vanillin	
Vaseline	
Vitaminmischungen	

