

PRINCIPAIS ADITIVOS ALIMENTARIOS AUTORIZADOS						
Código	Nome	Valoración	Código	Nome	Valoración	
Colorantes artificiais			Antioxidantes			
E 102	Tartracina	S, I, R	E 300 - E 304	Ácido ascórbico e sales	A	
E 104	Amarelo quinoleína	S, I, R	E 306 - E 309	Tocoferoles	A	
E 110	Amarelo laranxa S	S, I, R	E 310 - E 312	Galatos	A	
E 122	Azorrubina	S, I, P	E 320	BHA	S, P	
E 123	Amaranto	S, I, P	E 321	BHT	S, P	
E 127	Eritrosina	S, I, P	Coadxuvantes de antioxidantes			
E 131	Azul patente V	S, I, R	E 270 - E 325	Ácido láctico e sales	A	
E 132	Indigotina (carmín índigo)	I	E 327			
E 133	Azul brillante FCF	S, I	E 330 - E 333	Acido cítrico e sales	A	
E 142	Verde ácido brillante BS	S, I, P	E 334 - E 337	Ácido ortofosfórico e sales	A	
E 150	Caramelo	S, I	Emulsionantes, espesantes e estabilizantes			
E 151	Negro brillante BN	S, I, P	E 322	Lecitinas	A	
E 171	Bióxido de titanio	A	E 338 - E 342	Ácido ortofosfórico e sales	A	
E 172	Óxidos e hidróxidos de ferro	I	E 400 - E 404	Ácido alginico e sales	A	
Colorantes naturais			E 406	Agar - ágar	A	
E 100	Curcumina	Non tóxico	E 407	Carraxenanos	S, P	
E 101	Riboblavina	Non tóxico	E 410	Fariña de sementes de ervellaca (goma garrofin)	A	
E 120	Cochinilla (ácido carmínico)	R	E 412	Fariña de sementes de guar	A	
E 140	Clorofilas	Non tóxico	E 413	Gomas de tragacanto	A	
E 141	Complexos cúpricos de Clorofilas	?	E 414 - E 415	Gomas vexetais, arábiga e xantana	A	
E 153	Carbón medicinal vexetal	S, I	E 422	Glicerol	A	
E 160 a,b,c,d,e,f	Carotenoides	b → R	E 440 (i) (ii)	Pectinas	A	
E 161 a,b,c,d,e,f,g	Xantofilas	g → R	E 450 a,b,c,	Fosfatos	A'	
E 162	Vermello de remolacha e betanina	I	E 460 - E 466	Celulosa e derivados	A	
E 163	Antocianos	I	E 471 - E 472	Mono e diglicéridos de ácidos graxos e ésteres	A	
Conservantes			Potenciadores do sabor			
E 200 - E 203	Ácido sórbico e sales	A	E 620 E 623	Glutamatos	S, I	
E 210 - E 213	Ácido benzoico e sales	S, P	E 626 - E 629	Ácido guanílico e sales	I	
E 214 - E 219	Derivados do ácido benzoico	S	E 630 - E 634	Ácido inosínico e sales	A	
E 220 - E 228	Anhídrido sulfuroso e sales	R	Edulcorantes			
E 230	Bifenilo (difenilo)	A'	E 420	Sorbitol	A	
E 231	Ortofenilfenol	A'	E 421	Manitol	A	
E 232	Ortofenilfenato sódico	A'	E 950	Aspartame	A (menos fenilcetonúricos)	
E 233	Tiabendazol	A'	E 952	Ciclamatos	S, P	
E 234	Nisina	A	E 953	Isomaltol	S	
E 249 - E 250	Nitritos de sodio e potasio	A'	E 945	Sacarina	S, P	
E 251 - E 252	Nitratos de sodio e potasio	A'	S: sospeitoso. A: aceptable A': aceptable so para casos moi concretos I: non aporta nada positivo ó consumidor. R: Pode producir alerxias ou reaccións adversas. P: restrinxido ou prohibido o seu uso nalgúns países			
E 260 - 263	Ácido acético e sales	A				
E 270	Acido láctico	A				
E 280 - 283	Ácido propiónico e sales	A				

TIPOS DE ENVASES ALIMENTARIOS	
VIDRO	E, xunto coa cerámica, o material máis antigo utilizado para envases alimentarios. Na Idade Media utilizábanse para os viños, aceites, esencias ou medicamentos. No século XVII comeza a xeneralizarse a botella de vidro na súa concepción actual. Non altera as cualidades do seu contido. Permite ver o produto, e pódese colorear cando é necesario protexelo da acción da luz. Fácil de reutilizar e reciclar polo que aforra materias primas e enerxía.
METAL	Folla de lata: utilízase desde o século XIX. Ideal para peixes, zumes, mariscos ou aceites. Lixeiro e resistente. Pode envasar ata dez veces o seu peso. Recuperable e reciclable facilmente.
	Aluminio: de uso moi recente. Moi utilizado (consume o 10% da produción mundial de aluminio). Moi lixeiro e resistente á corrosión. Na súa fabricación consómese moita enerxía, pero recupérase o 90% na súa reciclaxe. Pode ser reciclado indefinidamente.
PLASTICO	O primeiro plástico prodúcese en 1896, pero o seu uso xeneralízase na década dos cincuenta. Actualmente un tercio dos alimentos envásanse deste xeito. Resistentes, lixeiros e manexables. Moi dificilmente reciclables e degradables.
TETRABRIKS	Soamente para líquidos. Tres capas: cartón, plástico e aluminio. Moi usados para zumes, viños e lácteos. Lixeiros (o envase de litro pesa 27 g) o que facilita moito o transporte e almacenamento. Resistente e hixiénico. Difícil e custoso de reciclar.