

Informācija par krāsvielām, ko esat atraduši.

- E 100 **Kurkumīns.** Oranždzeltenā krāsa. Pievieno margarīnam, konditorejas izstrādājumiem no miltiem.
- E 101 **Riboflavīni.** Dzeltenā krāsa, vitamīns B2 (I) Riboflavīns (II) Riboflavīna-5"-fosfāts
- E 102 **Tartrazīns.** Dzeltenā krāsa. Pievieno bezalkoholiskajiem dzērieniem, sausajām zupām, siera cepumiem, saldajai kukurūzai, konditorejas izstrādājumiem u.c.
- E 104 **Hinolīna dzeltenais.** Pievieno dzērieniem, tehnoloģiski apstrādātiem produktiem.
- E 110 **Saulrieta dzeltenais FCF.** Dzeltenā krāsa. Pievieno konditorejas izstrādājumiem, sausajām zupām, cepumiem, augļu sulām, graudu produktiem, konservētām zivīm u.c.
- E 120 **Košēnīls, karmīnskābe.** Sarkanā krāsa. Pīrāgu pildījums, gaļas izstrādājumi, jogurts, cepti produkti, alkoholiskie dzērieni.
- E 122 **Azorubīns, karmoizīns.** Sarkanā krāsa. Pievieno konditorejas izstrādājumiem un marcipānam.
- E 123 **Amarants.** Purpursārta sarkanā krāsa. Pievieno alkoholiskajiem dzērieniem, atspirdzinošajiem dzērieniem, upeņu produktiem, sausajiem kūku maisījumiem, žeļejas kristāliem, graudu produktiem.
- E 124 **Košēnīla sarkanais,** kumačs 4R. Sarkanā krāsa. Pievieno desertu maisījumiem, tomātu zupai.
- E 127 **Eritrozīns.** Sarkanā krāsa. Pievieno konservētajiem ķiršiem un zemenēm, cepumiem, desu apvalkiem, konservētiem augļu kokteiļiem.
- E 128 **Sarkanais 2G.** Pievieno desām, hamburgeru gaļai, vārītai gaļai.
- E 129 **Alūra sarkanais AC.** Sarkanā krāsa. Pievieno biskvītiem, sausajiem kūku maisījumiem, augļu aromātiskajiem pildījumiem, šokolādes cepumiem.
- E 131 **Patentzilais V.**
- E 132 **Indigotīns.** Zilā krāsa. Pievieno konditorejas izstrādājumiem, biskvītiem, saldējumam, atspirdzinošiem dzērieniem, maizes izstrādājumiem.
- E 133 **Briljantzilais FC,F** Zilā krāsa. Pievieno konservētiem dārzeņiem, desertiem, piena produktiem, graudaugu produktiem, atspirdzinošiem dzērieniem u.c.
- E 140 **Hlorofili un hlorofilīni.** Zaļā olīvkkrāsa (ir dabiska uztura (I) Hlorofili sastāvdaļa) (II) Hlorofilīni.
- E 141 Hlorofili un **hlorofilīnu** Olīvkkrāsa vara kompleksi (I) Hlorofilu vara kompleksi (II) Hlorofilīnu vara kompleksi.
- E 142 **Zaļais S.** Zaļa krāsa. Pielietojums: siera kūkas sausais maisījums, konservēti zirņi, piparmētru mērce.

- E 150 **Karamele.** Tumši brūnā krāsa. Pievieno alum, viskijam, bezalkoholiskajiem dzērieniem, mērcēm, cepumiem, marinētiem dārzeņiem, ievārījumiem u.c.
- E 150 (a) Karamele
- E 150 (b) Sulfīta karamele
- E 150 (c) Amonija Karamele. Pievieno alum, mērcēm un konfektēm.
- E 150 (d) Amonija sulfīta karamele. Izmanto skābos, gāzētos dzērienos.
- E 151 **Briljanta melnais** BN, melnais PN. Melnā krāsa. Pievienošana: dzeramais jogurts, upeņu kūkas sausais maisījums, brūnā mērce.
- E 153 **Augogle.** Melnā krāsa. Pievieno lakricai, želejas konfektēm, augļu sulas koncentrātam, konditorejas izstrādājumiem u.c.
- E 154 **Brūnais FK.** Pievieno žāvētām siļķēm, kūpinātām un sālītām zivīm, kartupeļu čipsiem u.c.
- E 155 **Brūnais HT.** Brūnā krāsa. Pievieno šokolādes kūkām.
- E 160 (a) **Karotīni** Oranždzeltenā krāsa. Galvenokārt (I) Jauktie karotīni. Pievieno margarīnam, (II) Beta-karotīns bezalkoholiskajiem dzērieniem.
- E 160 (b) **Annato**, biksīns, norbiksīns. Persiku krāsa. Cepti produkti, brokastu pārslas, piena produkti, margarīns, samazināta tauku satura pastas.
- E 160 (c) Paprikas ekstrakts, **kapsantīns**, kapsorubīns. Var būt pat labvēlīga ietekme uz organismu.
- E 160 (d) **Likopēns.** Zupas, jogurts, dzērieni, uzturvielu batoniņi. Var būt pat labvēlīga ietekme uz organismu.
- E 160 (e) Beta-apo-8", **karotināls** (C30). Oranžā krāsa.
- E 160 (f) Beta-apo-8", **karotīnskābes etilesteris** (C30). Oranžā krāsa.
- E 161 (b) **Luteīns.** Dzeltenā krāsa.
- E 161 (g) **Kantaksantīns.** Oranžā krāsa. Saldējums, zivju pirkstiņi, cepumi, konservi, mērces, marinēti dārzeņi.
- E 162 Biešu sarkanais, **betanīns.** Purpurkrāsa. Pievieno saldējumam, lakricai, želejām.
- E 163 **Antocianīni.** Violetā krāsa. Var būt labvēlīga ietekme uz organismu.
- E 170 **Kalcija karbonāti.** Var būt labvēlīgi organismam.
- E 171 **Titāna dioksīds.** Baltā krāsa. Pievieno saldumiem, saldajiem ēdieniem.
- E 172 **Dzelzs oksīdi un dzelzs hidroksīdi.** Gaļas pastēte, kūku un desertu sausie maisījumi, lašu un garneļu pastēte.
- E 173 **Alumīnijs.** Pievieno kūku glazējumam.
- E 174 **Sudrabs.** Pievieno kūku dekorējumam.
- E 175 **Zelts.** Pievieno kūku dekorējumam.
- E 180 **Litolrubīns BK.**