

Inhalt

Abkürzungsverzeichnis	5
Zusammenfassung	7
1 Einleitung	9
1.1 Ziel und Zweck	9
2 Durchführung der Laborvergleichsuntersuchung	11
2.1 Vertraulichkeit	11
2.2 Zeitrahmen	11
2.3 Anweisungen für die Teilnehmer	11
3 Probenmaterial	13
3.1 Herstellung	13
3.1.1 S-Mix	13
3.1.2 Pfefferminztee dotiert	13
3.1.3 Natürlich kontaminierte Tees (Kamille, Melisse, Rooibos)	14
3.2 Homogenität	14
3.3 Stabilität	14
3.4 Versand	15
4 Auswertung der eingereichten Daten	17
4.1 Allgemeine Beobachtungen	17
4.2 Vorgehensweise bei der statistischen Auswertung	17
4.3 Ergebnisse der statistischen Berechnungen	19
4.3.1 S-Mix	19
4.3.2 T01 Pfefferminztee dotiert	20
4.3.3 T02 Kamillentee (natürlich kontaminiert)	21
4.3.4 T03 Melissentee (natürlich kontaminiert)	22
4.3.6 Ergebnisse der PA-Summe	23
4.3.7 Einfluss des Probenmaterials	23
4.3.8 HorRat-Werte	24
4.3.9 Übersicht der ermittelten z-scores	24
4.3.10 Betrachtung der verwendeten Analysemethoden	25
5 Schlussfolgerungen	29
6 Danksagung	31
7 Referenzen	33
8 Anhang A – z-scores	35
9 Anhang B – Mandel's h-Statistik, Labormesswerte und berechnete statistische Kennziffern	47
9.1 Grafische Prüfung der Analyseergebnisse mithilfe der Mandel's h-Statistik	47
9.2 Labormesswerte und berechnete statistische Kennziffern	50

10	Anhang C – Anweisungen, Probenbegleitschreiben und Reporting Sheet	61
11	Anhang D – Teilnehmer der LVU und verwendete Methoden	73
12	Anhang E – Homogenität und Stabilität	77
13	Anhang F – Einzelwerte der Labore	83
	Abbildungsverzeichnis	179
	Tabellenverzeichnis	181