

BIOLUMINISCENCIA - 3M BIOTRACE

La Bioluminiscencia es una tecnología basada en la detección del ATP (Adenosin Trifosfato), molécula energética de todos los organismos vivos.

Fue primeramente introducida por la NASA en 1960 como una posible medida para detectar vida en otros planetas y como medida preventiva de contaminación en el agua reciclada durante largos viajes al espacio.

La Bioluminiscencia es un fenómeno natural que ocurre en muchas algas y bacterias acuáticas, así como en la luz producida por las luciérnagas que es de donde ha evolucionado esta tecnología.

Las luciérnagas poseen una enzima llamada Luciferin- Luciferasa que al combinarse con el ATP producen Luz.

Qué es el ATP

El Adenosin Trifosfato (ATP) es un compuesto presente en todos los seres vivos, animales y plantas, incluyendo gran número de alimentos y residuos de alimentos, bacterias, hongos y otros microorganismos. La cantidad de ATP puede ser usada como indicador de la cantidad de tales sustancias sobre las superficies en contacto con los alimentos, proporcionando así una medida de su estado de limpieza y de la eficiencia de los procesos de limpieza, detergentes y desinfectantes.

El Uni-Lite NG (Direct Hygiene Swab Testing System) Sistema de diagnóstico directo de higiene por frotis, juntamente con el conjunto de reactivos, proporciona todos los componentes necesarios para la medida del ATP, según la reacción química:



Durante los ensayos con el sistema Uni-Lite NG, se mide la luz generada en esta reacción y por consiguiente la cantidad de ATP presente en la muestra.

La intensidad de la luz emitida por la muestra colocada en el equipo Uni-Lite NG se muestra en la pantalla digital en forma de **Unidades Relativas de Luz (RLU)**. Dicho valor es directamente proporcional a la cantidad de ATP existente en la muestra, y por tanto en la superficie.

Bioluminiscencia y Limpieza - Una relación simple

Al aumentar el número de organismos o los residuos de productos Aumentará el nivel de ATP por lo tanto, se incrementa la cantidad de LUZ emitida.

ATP y diagnóstico de la Higiene

El sistema Uni-Lite NG indica el nivel de limpieza en toda la extensión de la superficie por medida del ATP de orígenes diversos. Esta técnica de medida del "ATP Total" asegura un control amplio de la higiene puesto que detecta contaminación de la superficie tanto de origen microbiano como no microbiano, cuyo origen puede ser el producto o restos del mismo. Si no se controla, la presencia de contaminación puede conducir a un rápido crecimiento de microorganismos y a la aparición de un riesgo higiénico importante. Las medidas de ATP con el sistema Uni-Lite NG proporcionan una detección precoz de tales contaminaciones sobre las superficies.

El resultado se obtiene en 10 segundos.

Equipo y Reactivos

Uni-Lite NG2

Reactivo Clean-Trace para superficies.

Reactivo Aqua-Trace Total para aguas de aclarado.

Uni-Lite NG2

- Se compone de un luminómetro portátil.
- Batería recargable
- Docking station (opcional)
- Software compatible con Windows 95 / 98 / NT / 2000 / Me / XP, que permite realizar planes de muestreo desde el ordenador y traspasarlos al luminómetro. Una vez realizadas las determinaciones se podrán traspasar los resultados al ordenador, dónde se podrán tratar, realizando gráficos, etc.
- Mochila para su transporte (opcional).

Reactivo Clean-Trace

Es un reactivo único que viene ya preparado para su uso **en superficies**. No necesita preparación previa, ya que todo el material necesario se presenta "todo en uno".

Se compone de lo siguiente:

- Enzima Luciferin-Luciferasa liofilizada en forma de píldora dentro de un compartimiento sellado.
- Un hisopo de algodón que viene pre-humedecido con un extractante tensioactivo cuya misión es la de ayudar a recoger restos de suciedad en la superficie a analizar y la de romper las células bacterianas para liberar el ATP de las mismas.
- Un diluyente para facilitar la solución de la enzima con el ATP extraído y así facilitar su lectura.

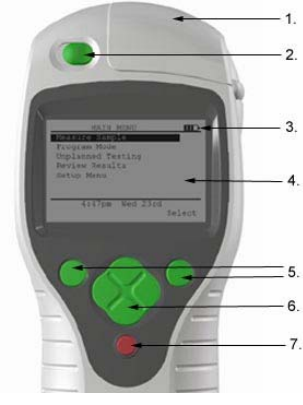
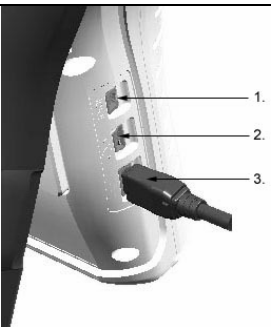
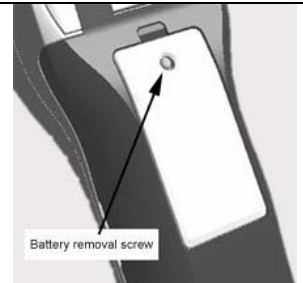
Reactivos Aqua-Trace Free y Total

Como el anterior, vienen ya preparados para su uso en **aguas de aclarado**.

Su función es la de llegar a sitios inaccesibles mediante la lectura del agua de aclarado de una limpieza en un circuito cerrado como un **CIP**, donde es imposible tomar la muestra mediante un hisopo.

Se compone de lo mismo que el Clean-Trace con la única diferencia que no tiene un hisopo de algodón. En este caso se compone de una varilla con un extremo a manera de cánula para recoger el líquido a analizar. Esta cánula recoge aproximadamente 100µl de líquido y viene impregnada con el extractante tensioactivo descrito anteriormente.

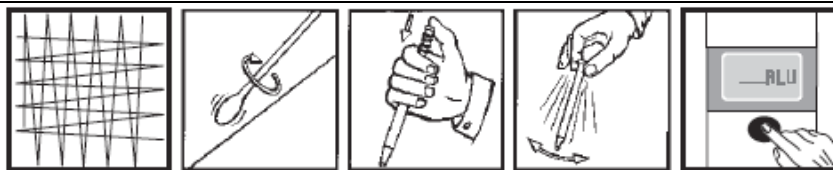
Utilización del Luminómetro NG2

Partes principales del Equipo	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tapa de la cámara 2. Botón de apertura de la tapa 3. Indicador de Batería 4. Pantalla 5. Botones de función 6. Cursores de control 7. Botón ON/OFF 	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. RS 232 cable de conexión de impresora 2. USB to PC 3. Conexión del cargador
<p>Batería de Litio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin "efecto memoria" - Carga parcial si se necesita - Batería fácilmente intercambiable 	

Menú Principal del Luminómetro NG2	
Medir Muestra	Medida directa de una muestra. El resultado no se almacena.
Modo Programa	Accediendo a esta opción con los botones de control, aparece la lista de planes de muestreo, y dentro de cada uno de ellos, el listado de puntos a muestrear establecidos en dicho plan (hasta 300 puntos /plan). Los planes deben ser creados previamente con el software Biotrack+ y transferidos al instrumento. Se transfieren los puntos y los valores de "Pasa" y de "Falla" para cada punto. Una vez tomada la muestra y almacenada, aparecerá un "V", "?" ó "X", dependiendo si el registro es "Aceptable", "Precaución", "No aceptable". Los resultados pueden recuperarse al conectar el instrumento al ordenador.
Prueba no planificada	Medida directa de muestra cuyo resultado queda almacena y se puede asociar a un plan de muestreo previamente creado en el que no costaba este punto de muestreo analizado.
Configuración	Permite cambiar el idioma, hora, fecha, iluminación de la pantalla, chequeo del aparato,...

Método de Muestreo

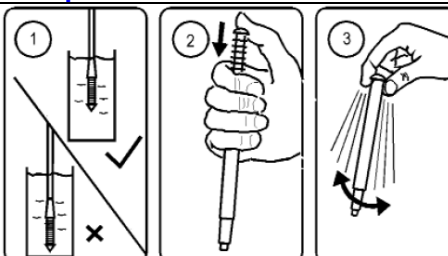
Clean Trace



1. Sacar el hisopo de la bolsa de aluminio. Agarrar el hisopo por el mango azul y realizar el hisopeado o frotis sobre el área de prueba después de limpiarlo o hacerlo sanitario. Se recomienda hacer el frotis en un área de 10cm x 10cm. El hisopo debe arrastrarse por el área en una dirección y repetir de nuevo en la otra dirección opuesta mientras se va girando el hisopo. Durante la toma de muestra aplicar un poco de presión hacia abajo doblando ligeramente al hisopo para asegurar un buen contacto con la superficie y una toma de muestra representativa. Introducir de nuevo el hisopo en el dispositivo con el mango en la posición original. En este momento puede realizar inmediatamente el test de liberación positiva o bien, si resulta más cómodo, se pueden dejar las torundas durante varias horas antes de realizar la medición, o hasta que se realice todo el proceso de toma de muestras con torundas en el caso de que éstas se vayan a remitir al laboratorio para realizar los tests. En este caso, etiquete las torundas anotando todos los detalles de la muestra y. Consérvelas en la bolsa hasta que tenga previsto procesarlas.
2. Para activar el hisopo, apretar firmemente hacia abajo desde la parte superior del mango. El mango debe deslizarse hasta que llegue al nivel de la parte superior del tubo. Mezclar los contenidos de la cubeta sujetando la parte superior del dispositivo, en su parte azul, entre el dedo pulgar y el índice agitando rápidamente de lado a lado durante **por lo menos cinco segundos**. Una vez mezclado se debe realizar la lectura inmediatamente en el Luminómetro Biotrace.
3. Abrir la cámara de la muestra en el Luminómetro Biotrace presionando sobre el área sombreada e introducir el hisopo. Cerrar la tapa de la cámara e iniciar la lectura. Se medirá la luz emitida por el hisopo y el resultado (en RLU) aparecerá en la pantalla. Usted puede también anotar los resultados en la Registro Diario (Data Record Sheets) proporcionada da Biotrace.

Aqua Trace

Asa
Varilla
Anillos de muestreo



1. Sacar de la nevera la cantidad necesaria de Aqua-Trace®. Dejar a temperatura ambiente durante diez minutos antes de su utilización.
2. Recoger las muestras líquidas de las zonas que interese analizar. Procesar cada muestra según los pasos 3 al 6. NO procesar las muestras simultáneamente en ninguno de estos pasos.
3. Agitar la muestra para mezclarla y a continuación sacar un dispositivo Aqua-Trace® de la bolsa metálica. Extraer el bastoncillo de toma de muestras del dispositivo y sumergir los anillos de muestreo en el líquido a analizar. Golpear el bastoncillo suavemente con el dedo si se forman burbujas. Sacarlo inmediatamente y con cuidado colocar de nuevo el bastoncillo en el dispositivo de forma que el asa quede al mismo nivel que al empezar la prueba.
4. Para procesar la muestra, presionar hacia abajo el asa. Esto permite que el ATP obtenido en los anillos de muestreo entre en contacto con el reactivo enzimático en el dispositivo. El asa se deslizará y deberá quedar en el fondo.
5. Mezclar el contenido del tubo; para ello, sujetar la parte superior del dispositivo por la parte del asa con el pulgar y el índice y agitar rápidamente de lado a lado entre 5 y 10 segundos (*). La medición con el Luminómetro Biotrace debe realizarse inmediatamente.

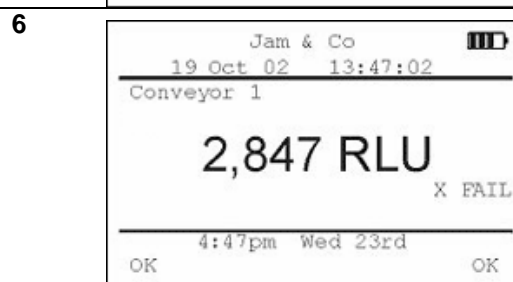
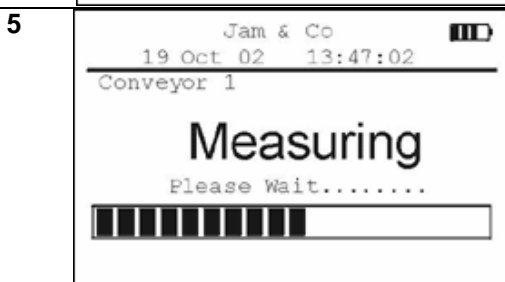
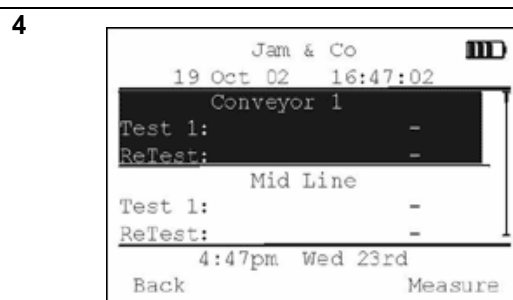
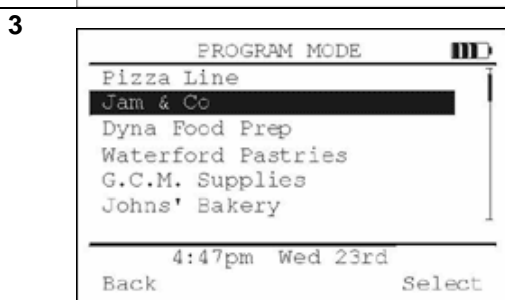
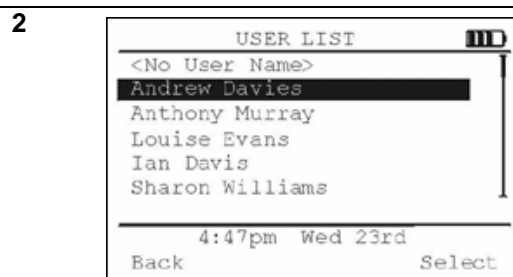
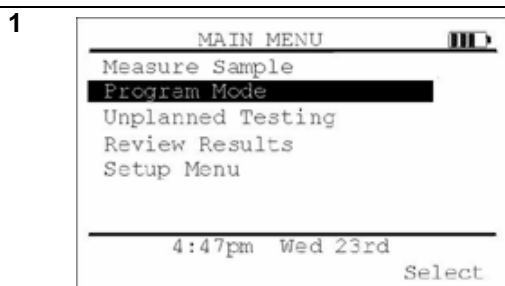
6. Abrir la cámara de muestras en el Luminómetro Biotrace presionando sobre el área sombreada e introducir el dispositivo. Cerrar la tapa de la cámara e iniciar la lectura. Se medirá la luz emitida por la muestra y el resultado (en URL) se mostrará en la pantalla.

(*) NOTA: En ciertas aplicaciones es aconsejable ampliar el tiempo de contacto de la muestra en el dispositivo a unos 30 segundos. Debería hacerse tras colocar de nuevo la muestra (en el bastoncillo) al tubo y antes de empujar la muestra a la parte inferior del dispositivo. La decisión de extender el periodo de extracción debería hacerse antes de configurar las especificaciones de la muestra. Comunicarse con el servicio técnico de Biotrace si necesita asesoramiento específico.

Medir Muestra



- Tome la muestra de la forma habitual
- Abra la tapa de la cámara desplazando el botón hacia la izquierda
- Introduzca el test en la cámara
- Cierre la cámara
- Seleccione el modo de medida deseado y mida la muestra



Pantallas del Software




Menú Principal

Análisis de Tendencias - [V.3.01]

Archivo Plan de Prueba Análisis de Resultados Configuración Mantenimiento Ayuda

Menú Principal



Software de Análisis de Tendencias

Idioma: Español

ADMINISTRAR

Crear Plan

Editar Plan

Ver Plan

Mantenimiento de Base de Datos

Configuración Básica

COMUNICAR

Resultado(s) recolectado(s) del instrumento

Enviar plan(es) al instrumento

Salir

ANALIZAR

Análisis de Resultados

Asistente de Gráficos

Análisis sin planificación

Model: BTPFE Version: 3.01
Released: 02 March 2004

Sitio Web: www.biotrace.com
Soporte: support@biotrace.co.uk
Ayuda: [help file](#)

Form View

Crear Plan

Crear Plan

Detalles del Plan de Muestreo

Nombre del Plan de Muestreo: 25 car Envasadora numero 1

Nombre Corto del Plan: 8 car ENVASA1

Nombre del Creador del Plan: 25 car BIOSER

Tipo de instrumento: Sólo NG NG y Xcel

Salir

Imprimir

Orden de Prueba	Nombre Largo	Nombre Corto	Departamento	Nivel de Pasa	Nivel de Fallo	Tipo de torunda	Nombre de la herramienta	Nombre del producto químico	Método de limpieza	Activo	HMS Asignado a
1	BLENDER	BLENDER		150	300	Clean-Trace				<input type="checkbox"/>	HMS
2	CHEESE MIXER	CHEEMXR		150	300	Clean-Trace				<input type="checkbox"/>	HMS
3	CONVEYOR BELT 1	CONVEY1		150	300	Aqua-Trace Total				<input type="checkbox"/>	HMS
4						Aqua-Trace Free				<input type="checkbox"/>	HMS
5						Aqua-Trace Total				<input type="checkbox"/>	HMS
6						ATP				<input type="checkbox"/>	HMS
7						Background				<input type="checkbox"/>	HMS
8						Clean-Trace				<input type="checkbox"/>	HMS
9						Multi-Trace				<input type="checkbox"/>	HMS
10										<input type="checkbox"/>	HMS
11										<input type="checkbox"/>	HMS
12										<input type="checkbox"/>	HMS
13										<input type="checkbox"/>	HMS
14										<input type="checkbox"/>	HMS
15										<input type="checkbox"/>	HMS
16										<input type="checkbox"/>	HMS
17										<input type="checkbox"/>	HMS
18										<input type="checkbox"/>	HMS
19										<input type="checkbox"/>	HMS
20										<input type="checkbox"/>	HMS
21										<input type="checkbox"/>	HMS

Record: 3 of 300

Página de Resultados

Análisis de Resultados

<p>Tabla de Resultados del Filtro</p> <p>Filtrar entre fechas Comenzar: 01/01/1997 y Terminar: 13/03/2007</p> <p>Meses Pasados: 1 2 3 6</p> <p>Activas: 12 24 Todos</p> <p>Le gustaría que el filtro <input type="radio"/> Incluya Datos <input type="radio"/> Excluya Datos</p> <p>Seleccionar el campo para filtrar: <input type="text"/></p>	<p>Filtrar Datos - Use esta función para escoger los datos que desea incluir o excluir en sus informes. Escoja los campos que desea filtrar, luego use el botón '>' para escoger los datos y el botón '<' para quitar los datos seleccionados. Use la tecla CTRL o SHIFT junto con el ratón para escoger más de un ítem.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;">Datos Disponibles</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;">Datos Seleccionados</div> </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> <input type="button" value="Ver Filtro"/> <input type="button" value="Guardar Filtro"/> </div>	<p><input type="button" value="Ocultar/Mostrar columnas"/></p> <p><input type="button" value="Editar Datos"/></p> <p><input type="button" value="Ingreso Manual de Datos"/></p> <p><input type="button" value="Exportar Datos"/></p> <p><input type="button" value="Informes"/></p> <p><input type="button" value="Imprimir/Ver HMS"/></p>
--	---	--

Editado	Fecha Hora	Asignado a	Plan de Muestreo	Punto de Muestre	Pasa	Falla	Resulta	Status del Res	Repetic	Estad
<input type="checkbox"/>	01/01/1997 12:00:00	01/01/1997 12:00:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	121	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/02/1997 10:35:00	01/02/1997 10:35:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	102	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/03/1997 9:45:00	01/03/1997 9:45:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	145	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/04/1997 11:25:00	01/04/1997 11:25:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	130	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/05/1997 10:15:00	01/05/1997 10:15:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	100	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/06/1997 18:10:00	01/06/1997 18:10:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	128	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/07/1997 6:50:00	01/07/1997 6:50:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	134	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	05/08/1997 7:30:00	05/08/1997 7:30:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	98	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/09/1997 4:30:00	01/09/1997 4:30:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	120	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/10/1997 6:50:00	01/10/1997 6:50:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	456	Desaprobado		
<input type="checkbox"/>	01/11/1997 9:40:00	01/11/1997 9:40:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	120	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/12/1997 8:55:00	01/12/1997 8:55:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	135	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/01/1998 8:55:00	01/01/1998 8:55:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	101	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/01/1997 12:00:00	01/01/1997 12:00:00	PIZZA LINE 1	BOWL CHOPPER	150	300	119	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/02/1997 10:35:00	01/02/1997 10:35:00	PIZZA LINE 1	BOWL CHOPPER	150	300	124	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/03/1997 9:45:00	01/03/1997 9:45:00	PIZZA LINE 1	BOWL CHOPPER	150	300	154	Cuidado		

Record: 14 of 650

Selección de Infomes de Resultados

Análisis de Resultados

<p>Nota</p> <p>Todos los informes se generan usando los datos visibles que se vean actualmente en la tabla de resultados de abajo. Si es necesario, use la pantalla de 'Tabla de Resultados del Filtro' para filtrar primero sus resultados antes de trabajar con su informe.</p>	<p>Análisis del Informe</p> <p>Escoger el informe con el que desea trabajar.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p>Revisar Resultados</p> <p>Promedio Min Máx URL de los Puntos de Prueba</p> <p>Análisis del Uso del Hisopo</p> <p>Reporte del Plan de Prueba</p> <p>Reporte de Clasificación</p> </div> <p>Se puede cambiar el título del informe editando el campo de arriba. Este título se visualizará e imprimirá en la parte superior de cada página</p> <p><input type="button" value="Vista Previa del Informe"/></p>	<p>Análisis del gráfico</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p>Resumen del Plan de Muestreo</p> <p>Tendencia del Plan de Muestreo</p> <p>Alcance URL del Plan de Muestreo</p> <p>Resumen del Punto de Muestreo</p> <p>Tendencia del Punto de Muestreo</p> <p>Tendencia General del Punto de M</p> <p>Alcance URL del Punto de Muestr</p> <p>Resumen del ID del Sitio</p> <p>Tendencia del Sitio</p> <p>Alcance URL del ID del Sitio</p> </div>
--	--	---

Editado	Fecha Hora	Asignado a	Plan de Muestreo	Punto de Muestre	Pasa	Falla	Resulta	Status del Res	Repetic	Estad
<input checked="" type="checkbox"/>	01/01/1997 12:00:00	01/01/1997 12:00:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	121	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/02/1997 10:35:00	01/02/1997 10:35:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	102	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/03/1997 9:45:00	01/03/1997 9:45:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	145	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/04/1997 11:25:00	01/04/1997 11:25:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	130	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/05/1997 10:15:00	01/05/1997 10:15:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	100	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/06/1997 18:10:00	01/06/1997 18:10:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	128	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/07/1997 6:50:00	01/07/1997 6:50:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	134	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	05/08/1997 7:30:00	05/08/1997 7:30:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	98	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/09/1997 4:30:00	01/09/1997 4:30:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	120	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/10/1997 6:50:00	01/10/1997 6:50:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	456	Desaprobado		
<input type="checkbox"/>	01/11/1997 9:40:00	01/11/1997 9:40:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	120	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/12/1997 8:55:00	01/12/1997 8:55:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	135	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/01/1998 8:55:00	01/01/1998 8:55:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	101	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/01/1997 12:00:00	01/01/1997 12:00:00	PIZZA LINE 1	BOWL CHOPPER	150	300	119	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/02/1997 10:35:00	01/02/1997 10:35:00	PIZZA LINE 1	BOWL CHOPPER	150	300	124	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/03/1997 9:45:00	01/03/1997 9:45:00	PIZZA LINE 1	BOWL CHOPPER	150	300	154	Cuidado		

Record: 2 of 650

Selección de Gráficos

Análisis de Resultados
_ □ ×

Tabla de Resultados del Filtro
Ocultar/Mostrar columnas
Editar Datos
Ingreso Manual de Datos
Exportar Datos
Informes
Imprimir/Ver HMS

Salir

Vista previa de los resultados

Reestablecer Datos

Guardar Diseño

Ayuda

Nota

Todos los informes se generan usando los datos visibles que se vean actualmente en la tabla de resultados de abajo. Si es necesario, use la pantalla de 'Tabla de Resultados del Filtro' para filtrar primero sus resultados antes de trabajar con su informe.

Análisis del Informe

Escoger el Informe con el que desea trabajar.

Comentario

Título del Informe

Se puede cambiar el título del informe editando el campo de arriba. Este título se visualizará e imprimirá en la parte superior de cada página

Vista Previa del Informe

Análisis del gráfico

Resumen del Plan de Muestreo

Tendencia del Plan de Muestreo

Alcance URL del Plan de Muestreo

Resumen del Punto de Muestreo

Tendencia del Punto de Muestreo

Tendencia General del Punto de M

Alcance URL del Punto de Muestre

Resumen del ID del Sitio

Tendencia del Sitio

Alcance URL del ID del Sitio

El gráfico muestra resultados de los puntos de prueba relacionados con los niveles de Aprobación y Desaprobación durante un periodo de tiempo

Asistente de Gráficos

Editado	Fecha Hora	Asignado a	Plan de Muestreo	Punto de Muestreo	Pasa	Falla	Resultado	Status del Res	Repetic	Estad
<input checked="" type="checkbox"/>	01/01/1997 12:00:00	01/01/1997 12:00:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	121	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/02/1997 10:35:00	01/02/1997 10:35:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	102	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/03/1997 9:45:00	01/03/1997 9:45:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	145	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/04/1997 11:25:00	01/04/1997 11:25:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	130	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/05/1997 10:15:00	01/05/1997 10:15:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	100	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/06/1997 18:10:00	01/06/1997 18:10:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	128	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/07/1997 6:50:00	01/07/1997 6:50:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	134	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	05/08/1997 7:30:00	05/08/1997 7:30:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	98	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/09/1997 4:30:00	01/09/1997 4:30:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	120	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/10/1997 6:50:00	01/10/1997 6:50:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	456	Desaprobado		
<input type="checkbox"/>	01/11/1997 9:40:00	01/11/1997 9:40:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	120	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/12/1997 8:55:00	01/12/1997 8:55:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	135	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/01/1998 8:55:00	01/01/1998 8:55:00	PIZZA LINE 1	BLENDER	150	300	101	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/01/1997 12:00:00	01/01/1997 12:00:00	PIZZA LINE 1	BOWL CHOPPER	150	300	119	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/02/1997 10:35:00	01/02/1997 10:35:00	PIZZA LINE 1	BOWL CHOPPER	150	300	124	Aprobado		
<input type="checkbox"/>	01/03/1997 9:45:00	01/03/1997 9:45:00	PIZZA LINE 1	BOWL CHOPPER	150	300	154	Cuidado		

Record: 2 of 650

Ejemplo de Informe de Resultados

Review Results

ID del Sitio :- Test ID 2
Plan de Muestra :- PIZZA LINE 1

Fecha Tiempo	Punto de Prueba	Nombre Corto	A	D	URL	Status	Repetir Prueba	Status R	Comentarios
01/01/1998 8:55:00	BLENDER	BLENDER	150	300	101	✓			
01/01/1998 8:55:00	BOWL CHOPPER	BOWLCHOP	150	300	163	?			
01/01/1998 8:55:00	CHEESE MIXER	CHEEMIXR	150	300	103	✓			
01/01/1998 8:55:00	CONVEYOR BELT 1	CONVEY1	150	300	165	?			
01/01/1998 8:55:00	CONVEYOR BELT 2	CONVEY2	150	300	119	✓			
01/01/1998 8:55:00	CONVEYOR BELT 3	CONVEY3	150	300	200	?			
01/01/1998 8:55:00	CONVEYOR BELT 4	CONVEY4	150	300	145	✓			
01/01/1998 8:55:00	DEPOSITOR 1	DEPOSIT1	150	300	154	?			
01/01/1998 8:55:00	DEPOSITOR 2	DEPOSIT2	150	300	109	✓			
01/01/1998 8:55:00	DEPOSITOR 3	DEPOSIT3	150	300	111	✓			
01/01/1998 8:55:00	FILLER HEAD 1	FILHEAD1	150	300	115	✓			
01/01/1998 8:55:00	FILLER HEAD 2	FILHEAD2	150	300	119	✓			
01/01/1998 8:55:00	FILLER HEAD 3	FILHEAD3	150	300	119	✓			
01/01/1998 8:55:00	MEAT SLICER 1	MEATSLC1	150	300	132	✓			
01/01/1998 8:55:00	MOULDER	MOULDER	150	300	109	✓			
01/01/1998 8:55:00	PASTRY CUTTER	PASTCUT	150	300	115	✓			
01/01/1998 8:55:00	PASTRY FORMER	PASTFORM	150	300	87	✓			
01/01/1998 8:55:00	SAUCE EXTRUDER 1	SAUCEEX1	150	300	89	✓			
01/01/1998 8:55:00	SAUCE EXTRUDER 2	SAUCEEX2	150	300	143	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 20	TSTPNT20	150	300	1220	✗			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 21	TSTPNT21	1000	1500	2341	✗			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 22	TSTPNT22	1000	1500	320	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 23	TSTPNT23	1000	1500	678	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 24	TSTPNT24	1000	1500	42	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 25	TSTPNT25	1000	1500	1503	✗			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 26	TSTPNT26	1000	1500	1733	✗			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 27	TSTPNT27	1000	1500	221	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 28	TSTPNT28	1000	1500	212	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 29	TSTPNT29	1000	1500	569	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 30	TSTPNT30	1000	1500	43	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 31	TSTPNT31	1000	1500	321	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 32	TSTPNT32	1000	1500	1234	?			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 33	TSTPNT33	1000	1500	238	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 34	TSTPNT34	1000	1500	221	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 35	TSTPNT35	1000	1500	784	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 36	TSTPNT36	1000	1500	231	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 37	TSTPNT37	1000	1500	986	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 38	TSTPNT38	1000	1500	721	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 39	TSTPNT39	1000	1500	672	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 40	TSTPNT40	1000	1500	93	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 41	TSTPNT41	1000	1500	40	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 42	TSTPNT42	1000	1500	1120	?			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 43	TSTPNT43	1000	1500	34	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 44	TSTPNT44	1000	1500	764	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 45	TSTPNT45	1000	1500	13	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 46	TSTPNT46	1000	1500	0	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 47	TSTPNT47	1000	1500	1999	✗			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 48	TSTPNT48	1000	1500	321	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 49	TSTPNT49	1000	1500	825	✓			
01/01/1998 8:55:00	Test Point 50	TSTPNT50	1000	1500	2336	✗			

Fecha Tiempo	Punto de Prueba	Nombre Corto	A	D	URL	Status	Repetir Prueba	Status R	Comentarios
01/12/1997 8:55:00	BLENDER	BLENDER	150	300	135	✓			
01/12/1997 8:55:00	BOWL CHOPPER	BOWLCHOP	150	300	102	✓			
01/12/1997 8:55:00	CHEESE MIXER	CHEEMIXR	150	300	98	✓			
01/12/1997 8:55:00	CONVEYOR BELT 1	CONVEY1	150	300	149	✓			
01/12/1997 8:55:00	CONVEYOR BELT 2	CONVEY2	150	300	134	✓			
01/12/1997 8:55:00	CONVEYOR BELT 3	CONVEY3	150	300	342	✗			
01/12/1997 8:55:00	CONVEYOR BELT 4	CONVEY4	150	300	123	✓			
01/12/1997 8:55:00	DEPOSITOR 1	DEPOSIT1	150	300	131	✓			
01/12/1997 8:55:00	DEPOSITOR 2	DEPOSIT2	150	300	123	✓			
01/12/1997 8:55:00	DEPOSITOR 3	DEPOSIT3	150	300	132	✓			
01/12/1997 8:55:00	FILLER HEAD 1	FILHEAD1	150	300	89	✓			

Para datos entre 01/01/1997 y 03/07/2007

Página 1

Impreso el 03/07/2007 en 14:52:26

Ejemplo de Gráfico

