

FLASH

PROTEÍNA ALERGÉNICA TOTAL

CATALINA QUINTERO



MERCK

FLASH

PROTEÍNA ALERGÉNICA TOTAL

- FLASH® es una prueba para proteína total visual que detecta rápidamente residuos de proteínas en superficies después de la limpieza. La proteína es un residuo difícil de eliminar.
- Todos los alérgenos son proteínas, entonces, la verificación rápida de la higiene de la superficie ayuda a minimizar el riesgo de contaminación cruzada en productos libres de alérgenos. Usar el FLASH en rutina permite reducir los riesgos de contaminación microbiológica.

Sencillo para Usar



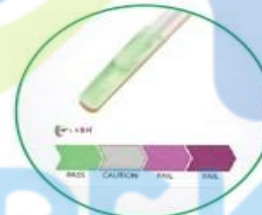
HISOPAR

Muestrear una superficie de 10 x 10 cm



ACTIVAR

Activar el hisopo y agitar por 5 segundos



LEER

Utilizar la tabla para interpretación del resultado (Pasó, Alerta o Falla)

FLASH

Competencia

	BioControl	Hygiena	3M
Hisopo en Temperatura Ambiente	FLASH 1 producto, 2 niveles de sensibilidad	PRO-Clean	Clean-Trace Surface Protein Plus
Incubación del hisopo		AllerSnap	Clean-Trace Surface Protein (Allergen)
Sensibilidad – temperatura Ambiente	20 µg	80 µg em 1 min, 50 µg em 5 min 20 µg em 10 min	50 µg
Tiempo para Resultados – Ambiente	en 10 min	en 10 min	En 10 min
Sensibilidad – con Incubación	3 µg	3 µg	3 µg
Tiempo para Resultados – con Incubación	10 ± 4 min a 70 °C	15 min a 55 °C	15 min a 55 °C 30 min a 37 °C
Interpretación de la color	4 niveles	4 niveles (PRO-Clean) 5 niveles (AllerSnap)	4 niveles

FLASH

Competencia

	BioControl	Hygienea	3M
Prueba por paquete	100	100	Plus: 50 o 100 Incubación: 60
Proteínas Detectadas – Ambiente	Leche en polvo, huevo en polvo, harina de soya, harina de gluten, mantequilla de maní, almendras, camaron, pescado crudo, carne molida, pavo	Proteínas Básicas	Proteínas y agentes reductores
Proteínas Detectadas – con Incubación		<ul style="list-style-type: none"> Amplo espectro, no específico 	Huevo, leche, gluten, mantequilla de maní, soya.
Necesita buffer Umidificante?	No – la punta del hisopo ya esta humeda	No – punta del hisopo esta humeda	Si – para superficies secas hay que mojar la punta del hisopo en agua SIN residuo de proteinas.
Reciclable?	SI	NO especificado	SI

FLASH

Precauciones con la prueba

1. Superfícies visiblemente sucias necesitan ser limpiadas antes de hacer el hisopado.
2. El FLASH deve ser usado después de la limpieza, pero antes de aplicar sanitizantes.
 - Productos de limpieza con base de peróxido pueden interferir en los resultados (Falso Positivo).
3. El hisopado se deve hacer inmediatamente después de la limpieza.
 - Puede hacer el hisopado en superficies secas y húmedas.
4. El control negativo del FLASH puede ser usado para verificar si esta funcionando corectamente
 - Basta remover el hisopo del paquete, activar sin abrilo y activarlo.
 - El color del liquido tiene que mantenerse verde en 10 minutos.

MVP ICON

Sistema de monitoreo de higiene - ATP



MERCK



¿QUÉ ES EL MVP ICON?

Equipo multiparámetro para detección de ATP
en superficies

Es una herramienta complementaria de
nuestro plan de limpieza



MERCK

BIO LUMINISCENCIA

01

MVP ICON

¿QUÉ ES LA BIOLUMINISCENCIA?

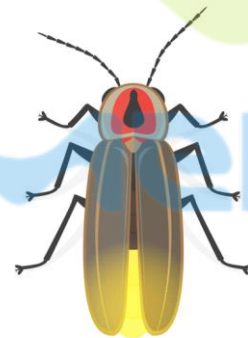
“La bioluminiscencia es un proceso que se da en algunos organismos vivos, en donde se crea una reacción química que produce luz”

— Rísquez, A. (2020)

PLAYAS DE ACAPULCO



Playas de acapulco brillan por el fenómeno de bioluminiscencia (Rizquz, 2020).



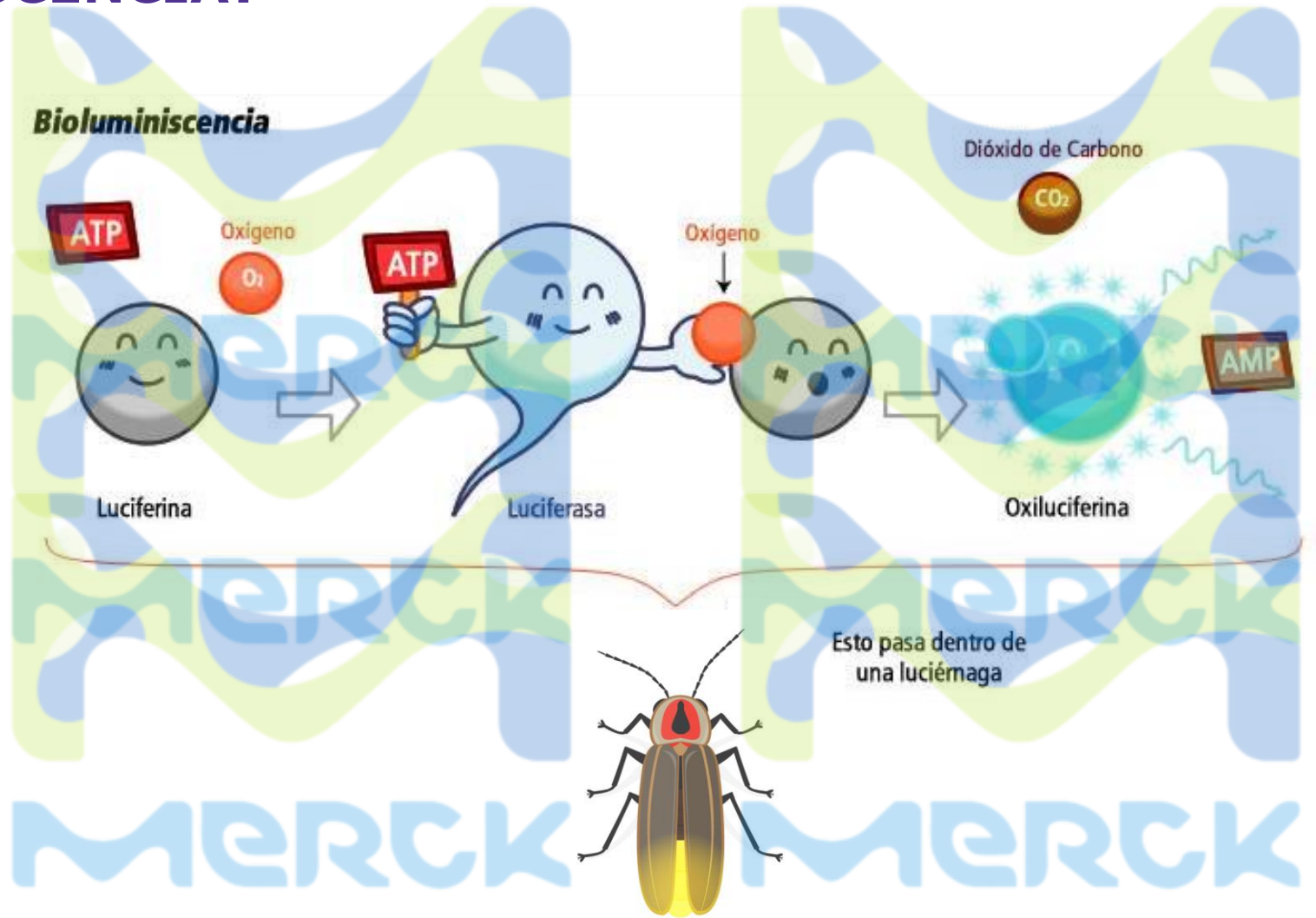
MVP ICON

¿QUÉ ES LA BIOLUMINISCENCIA?

1. El oxígeno oxida a la luciferina (una proteína importante en el proceso).
2. La luciferasa (enzima que cataliza el proceso) acelera la reacción.
3. El ATP proporciona la energía necesaria.

"El resultado es la transformación de la luciferina en oxiluciferina liberándose el exceso de energía en forma de luz"

— Gonzalez, S. (2017)



MVP ICON

¿QUÉ ES EL ATP?

¡Es la energía de la vida!

Y lo podemos encontrar en:
Todo tipo de materia orgánica.



Vegetal

Animal

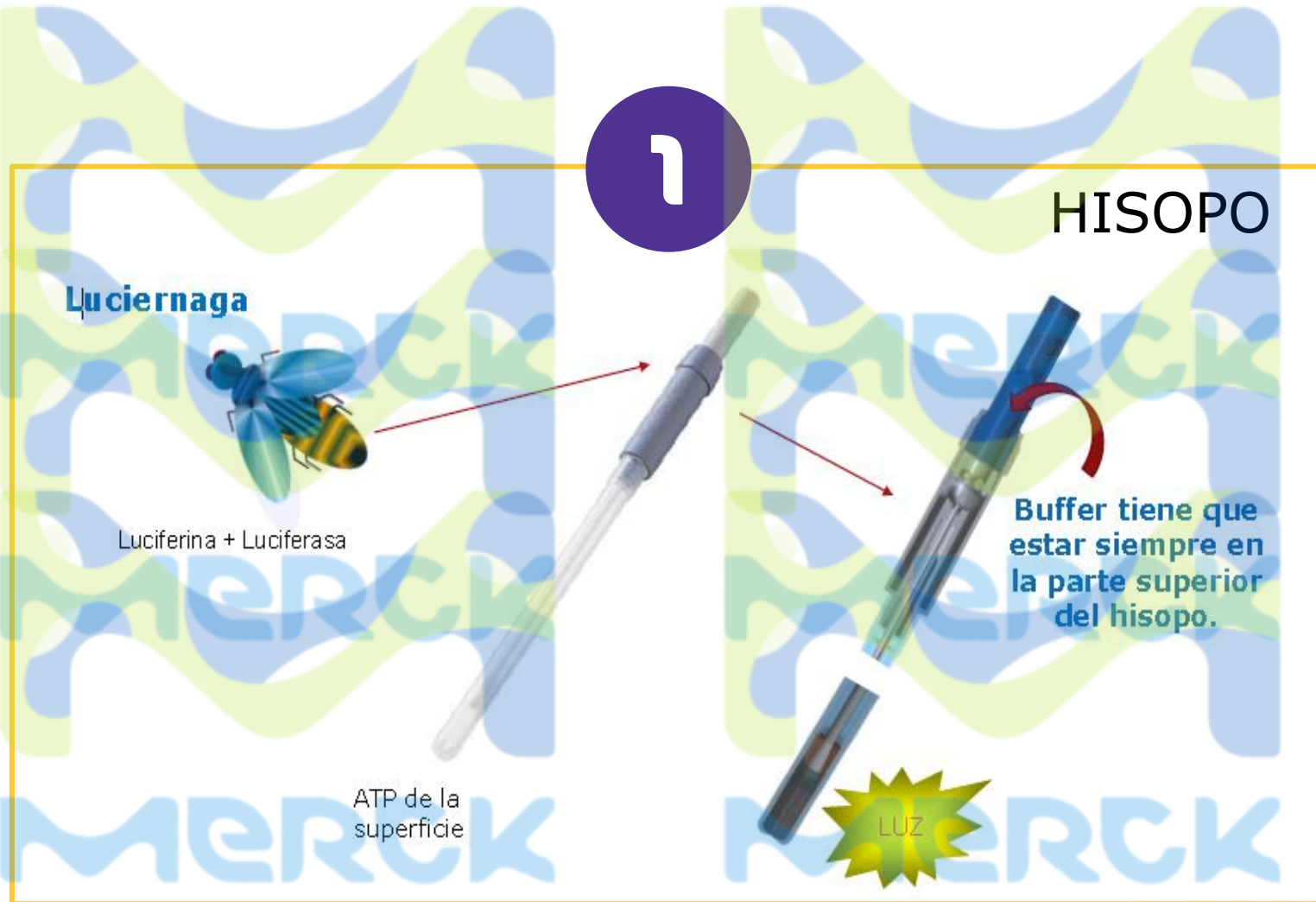
Bacterias



MVP ICON

02

MVP ICON



MVP ICON HISOPO



VENTAJAS

1. No necesitan refrigeración: Almacenamiento hasta 30°C. No necesita atemperar antes de usar.
2. Neutralizantes de desinfectantes, por lo que puedo usarlo después de la limpieza y desinfección
3. No necesita agitación
4. Por la presión con la que baja el liquido la muestra queda homogénea sin necesidad de girar al momento de tomar la muestra

MVP ICON

¿CUÁNDO USARLO?

EN EL PROCESO DE MONITOREO DE HIGIENE

LIMPIEZA:

Objetivo --> Remover residuos.

DESINFECCIÓN:

Objetivo --> Eliminar microorganismos

COMPLEMENTO PARA MICROBIOLOGÍA

MVP ICON:

Objetivo --> Monitoreo

MICROBIOLOGÍA:

Objetivo --> Verificación

MUESTREO

03

MUESTREO

1. PREPARACIÓN DEL EQUIPO

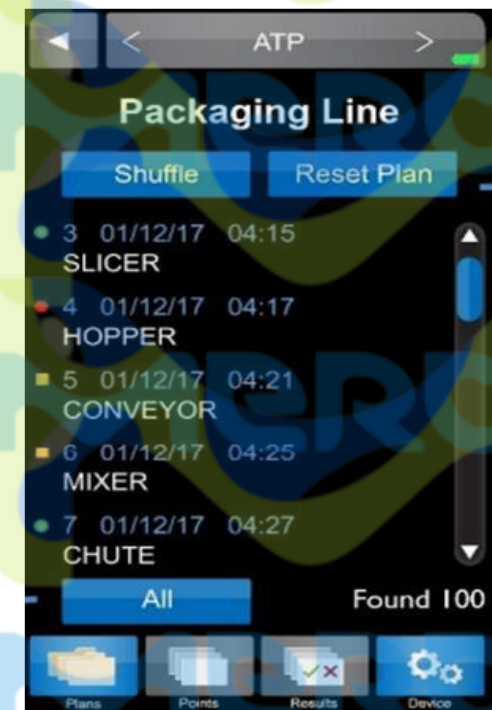
1. ENCENDER EL EQUIPO



2. SELECCIONAR PLAN



3. SELECCIONAR PUNTO



MUESTREO

2. HISOPADO Y LECTURA

1

Remove swab from collection tube



2

Swab area
10 cm x
10 cm
(4" x 4")



3

Put swab back into collection tube

Snap together tightly



4

Activate

Hold upright and press plunger down firmly



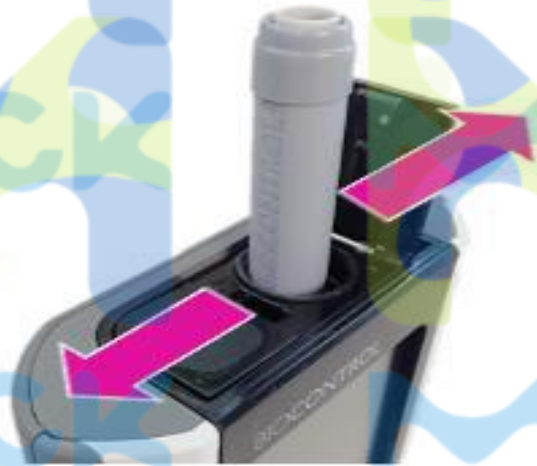
5

Insert activated swab in ICON

Keep collection tube on

*Ensure flat **BIOCONTROL** sides face left / right*

Do NOT force swab down into chamber



6

and run test



7

View result



PRECAUCIONES PARA EL MANEJO DEL EQUIPO

04

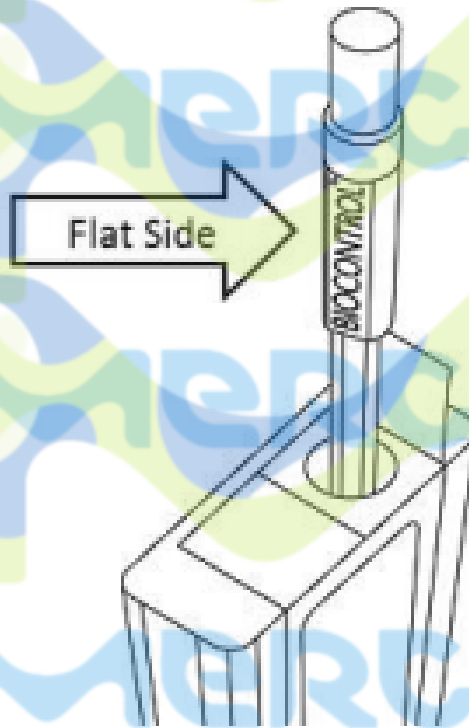
MVP ICON

PRECAUCIONES DE USO

% BATERIA



INGRESO DEL HISOPO



CAMARA DE LECTURA



MULTIPARÁMETRO

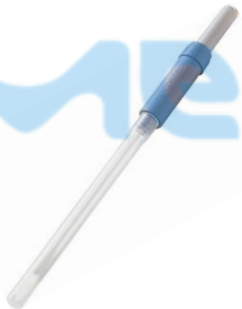
05

MVP ICON SONDAS ACCESORIAS

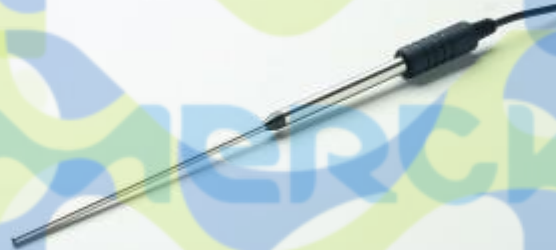
MVP ICON



Hisopos para
superfícies y
líquidos



Sonda para medición de
temperatura



Sonda para medición de
pH



Sonda para medición de
conductividad y concentración de
detergentes y desinfectantes



MERCK
BIOCONTROL

Results. Right now.

MVP ICON

SONDA CONDUCTIVIDAD

- **Opción 1 de uso:** Medir la Conductividad (Sólidos Disueltos Totales) en un líquido de interés. $\mu\text{S}/\text{cm}$ (MicroSiemens por centímetro)
- **Opción 2 de uso:** Medir la Concentración de los productos usados en la limpieza de la fábrica u otros líquidos. Hace la conversión de $\mu\text{S}/\text{cm}$ para PPM. Esta conversión se hace porque calibramos la sonda con patrones de los productos de limpieza que vamos medir.
- **Opción 3 de uso:** Medir la temperatura de líquidos en un rango de 0 a 80°C.

Especificaciones	Detalle
Tipo de sonda	Electrodo Grafito con cuerpo de epóxi
Rango concentración	10 – 200.000 ppm
Precisión de concentración	+/- 5%
Resolución de Concentración	1 ppm
Rango Conductividad	0 – 100.000 $\mu\text{S}/\text{cm}$
Precisión de Conductividad	+/- 1%
Resolución de Conductividad	0.1 $\mu\text{S}/\text{cm}$
Rango Temperatura	0.0 – 80.0 °C
Precisión de Temperatura	0.5°C
Resolución de Temperatura	0.1°C

MVP ICON

SONDA TEMPERATURA

- Es una termocupla de acero inoxidable
- Es de conexión específica con el luminómetro
- Tiene un rango de medición de -20°C y 105°C.
- Se puede calibrar sólo con un punto, se debe poner el sensor en agua con temperatura conocida
- Puede usarse para medir la temperatura interna de un producto (frutas, carne, productos de panadería, líquidos en fermentación)

Especificaciones	Detalle
Sensor	Thermistor
Rango de temperatura	-55 to 125 °C
Resolución	0.1 °C
Precisión	± 0.5 °C

MVP ICON

SONDA pH

- Puede ser utilizada para medir en líquidos y en productos semisólidos
- **La sonda es un semi-conductor en epóxi** con sistema de referencia Plata/Cloruro de Plata y Cloruro de Potasio.
- Rango de medición de pH entre 0 a 14 y temperatura entre 0°C y 80°C. Con compensación automática de temperatura
- Calibración de tres puntos, basta colocar el sensor en Solución Estandard pH:4.00, pH:7:00 y pH10.00

Especificaciones	Detalle
Sensor (ISFET)	Semi-Conductor Ion Sensitive Field effect Transistor
Rango operación	pH: 0 – 14 Temp: 0 - 80°C
Resolución	pH: 0.01 Temp:0.1°C
Precisión	pH: +/-0.02 Temp:+/-0.5°C
Compartimiento de referencia	KCl en gel no rellenar
Atención:	Importante limpieza constante para los casos de muestras con alto contenido de proteínas.

SOFTWARE

06

MVP ICON SOFTWARE

1. Ingresar a la siguiente dirección : <https://www.sigmaaldrich.com/SV/en/campaigns/mvp-icon-firmware-software-updates>
2. Seleccionar la opción: " ICON Dashboard SW Install package" e ingresar todos los datos solicitados

MVP ICON® Firmware/Software Updates

New software versions for MVP ICON® Dashboard and new firmware updates for the MVP ICON® instrument. Download the version to have the latest features. Installation instructions are included in the downloadable ZIP package. For more information, contact Technical Services.

Fields with an * are required.

MVP ICON Firmware/Software Updates

ICON Dashboard SW Install Video

ICON Dashboard SW Install Package

Update Guide: MVP Icon Instrument Firmware

Updating MVP ICON Instrument Firmware Video

* First Name	* Last Name
<input type="text"/>	<input type="text"/>
* Business Email Address	Company
<input type="text"/>	<input type="text"/>

* Location

Please select...

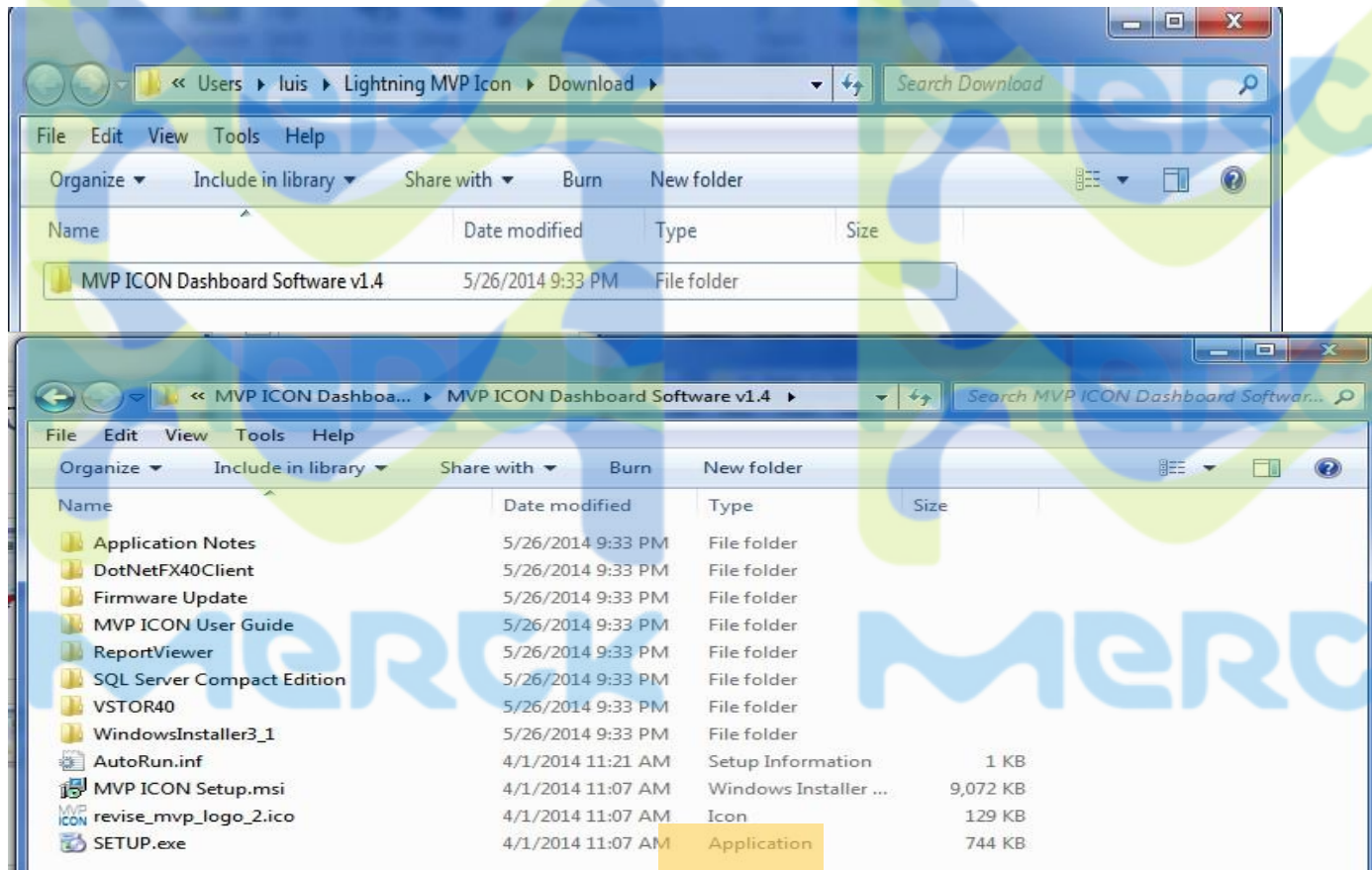
Subscribe to email communications?

Yes. I understand that I can unsubscribe at any time.

By submitting my data, I give consent for Merck KGaA, Darmstadt, Germany to process my personal data in strict accordance with Merck KGaA, Darmstadt, Germany's [privacy policy](#) in order to optimize and personalize advertising measures, including but not limited to Facebook Custom Audience, LinkedIn Contact Targeting, and Google Ads Customer Match, and provide me with customized information by creating a customer profile. I may [revoke](#) my consent at any time.

MVP ICON SOFTWARE

1. El programa será descargado en la carpeta de descargas como un archivo ZIP. Se debe hacer click derecho en el botón **EXTRAER**
2. Hacer click en la opción que dice **Setup.exe**



3. Después de finalizar la instalación, se visualizará en el escritorio el siguiente ícono



Este es el Dashboard cuando abres la primera vez sin resultados....

The screenshot displays the MVP ICON Dashboard Software interface. The window title is "MVP ICON Dashboard Software - Dashboard - v1.1". The menu bar includes "File", "Test Point Setup", "ICON Setup", "Settings", and "Help". The user is logged in as "test from Luis.sdf (0)". The interface features a navigation bar with a "Sync" button and a "Disconnected" status indicator. Below the navigation bar, there are four main report sections: "Action Reports", "Trending Reports", "HACCP Reports", and "Raw Data". The "Raw Data" section shows a table with three rows of data:

01	P	05/12
02	W	05/11
03	F	05/13

The dashboard also contains six data visualization panels, each with a dropdown menu for selection:

- % ATP Swabs to Target:** Target: 700, Period: Monthly
- % ATP Re-Tests:** Period: Monthly
- Next Calibration:** Serial #: Due Date: Frequency: Quarterly
- ATP Fail Rate:** Test Point #: all
- ATP Re-Test Rate:** Test Point #: all
- ATP Pass/Warn/Fail Rate:** Test Point #: all

The Windows taskbar at the bottom shows the system tray with the date and time: 5:31 PM, 6/11/2013. The MVP ICON logo is visible in the taskbar.

Configuración de Punto de Prueba

Crear un Nuevo Punto de Prueba

- Seleccionar “Nuevo Punto de Prueba” para crearlo en orden secuencial
- Asignar el nombre del punto de prueba
- Designar los valores Alerta / Falla (ej. 2.5 y 3.0)

ATP	pH	Temperature	Conductivity	Concentration	Chemical Standards		
Test Point #	Name	Sample Plans	Warn ≥	Fail ≥	ATP Custom Field 1	ATP Custom Field 2	ATP Custom Field 3
1	Hopper	Blending Line	2.5	3.0			
2	Dough Hook	Blending Line	2.5	3.0			
3	Slicer	Blending Line	2.5	3.0			
4	Conveyor	Packaging Line	2.5	3.0			
5	Tuber		2.5	3.0			
6	Slitter		2.5	3.0			
7	Baler		2.5	3.0			
8	L-10A Marin Ta	Mixing Line	2.5	3.0			
12	L10A Tumbler/H	Blending Line	2.5	3.0			
13	L10B Tumbler/H		2.5	3.0			
14	L10 Hold Hoppe		2.5	3.0			
15	L10A Cat Pump	Blending Line	2.5	3.0			
16	L10B Cat Pump		2.5	3.0			
19	L10 Veri Feede	Mixing Line	2.5	3.0			

Configuración de Punto de Prueba

Asignar Puntos de Prueba a un Plan de Muestreo

- Localizar el punto de prueba deseado

75	Blade		2.5	3.0
----	-------	--	-----	-----

- Presionando el botón derecho del mouse, mover el punto de prueba al plan de muestreo deseado

Select to View
All Test Points
Sample Plans
Blending Line
Mixing Line
Packaging Line
Slicing Line
Transport Line

Test Point #	Name	Sample Plans	Warn \geq	Fail \geq	ATP Custom Field 1
1	Hopper 1	Blending Line	2.5	3.0	
2	Dough Hook	Blending Line	2.5	3.0	
3	Slicer	Blending Line	2.5	3.0	
12	L10A Tumbler/H	Blending Line	2.5	3.0	
15	L10A Cat Pump	Blending Line	2.5	3.0	
75	Blade	Blending Line	2.5	3.0	

Después de establecer los puntos de prueba y los planes de muestreo, conectar el MVP ICON a la computadora para sincronizar y transferir esta configuración. El instrumento está listo para usarse.

**o MVP ICON está listo para usar...
iniciar el monitoreo...**



usando el MVP ICON

1



Hacer el hisopado de la superficie

2



Activar el hisopo

3



Colocar el hisopo en la cámara de lectura del MVP ICON

4



Seleccionar, Plan de Muestreo, Punto de prueba y ejecutar la lectura

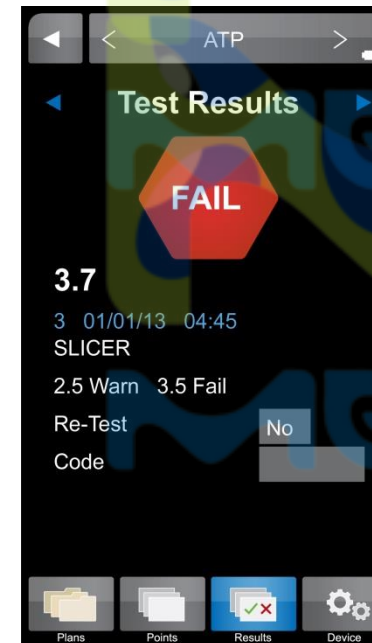
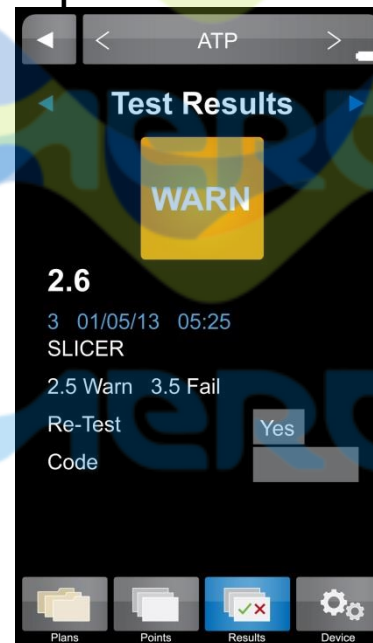
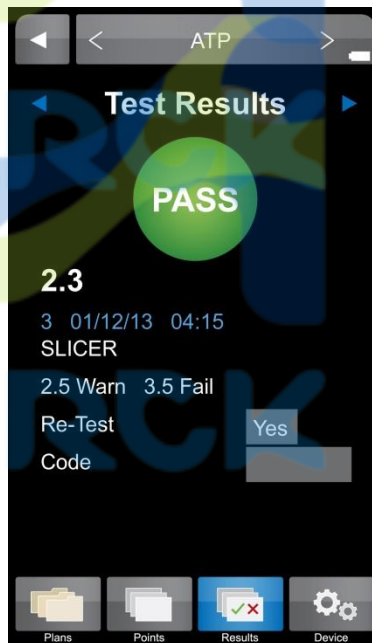
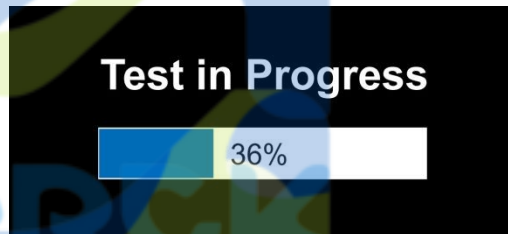
5



Ver el resultado

Usando el MVP ICON

- Resultados Paso, Alerta o Falla con código de colores
- Valor del Resultado
- Fecha / Hora de la lectura
- Nombre del Ponto de Prueba
- Limites de Alerta / Falha
- Opción de Re-Muestreo despues de relimpiar
- Opción adicional de identificación via



LIGHTNING MVPICON™

HACCP. Management . Redefined.



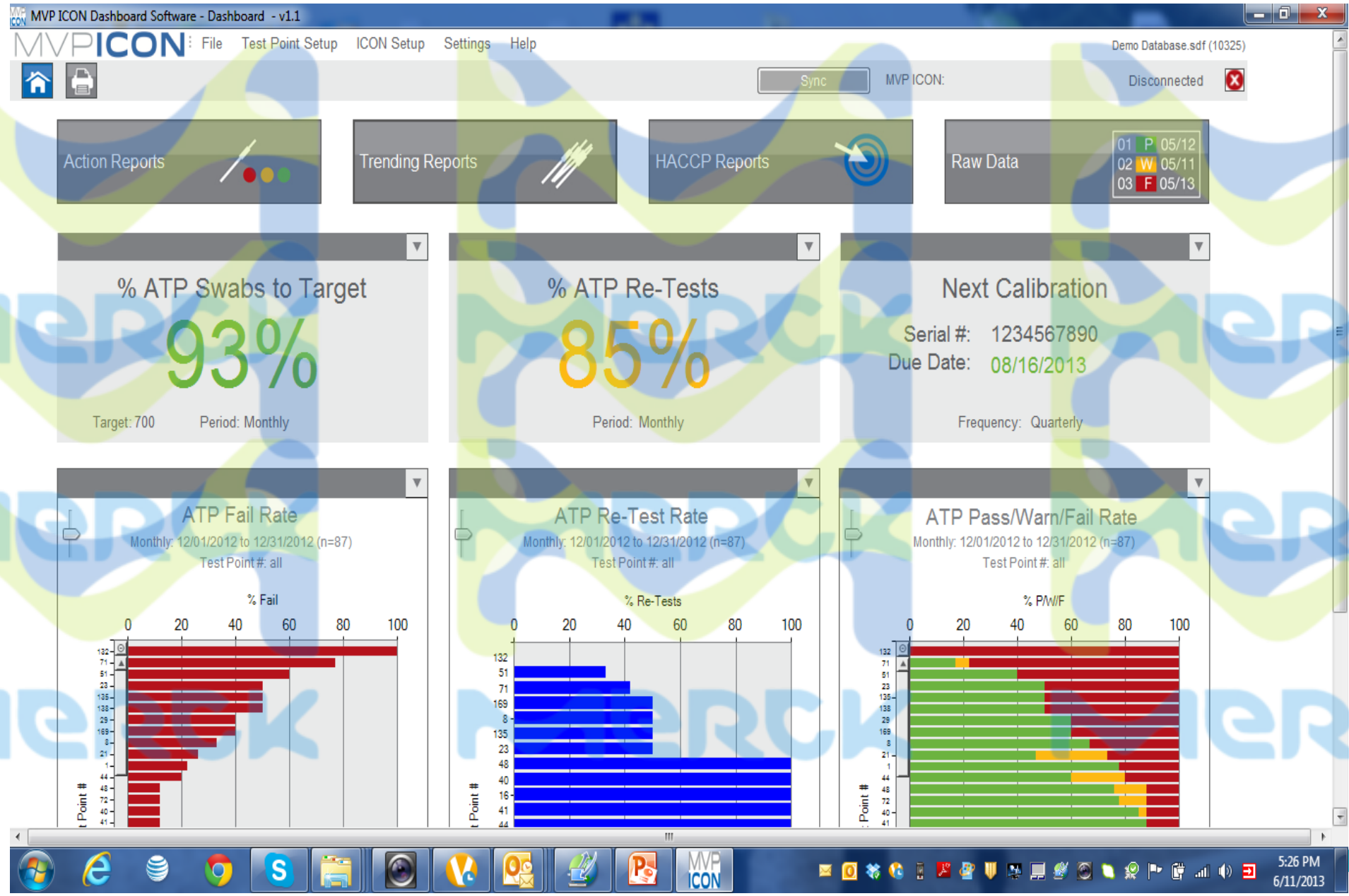
DEPOIS DE HACER LAS LECTURAS, REGRESAR A LA COMPUTADORA, CONECTAR EL MVP ICON PARA SINCRONIZAR Y VER LOS RESULTADOS...

BIOCONTROL

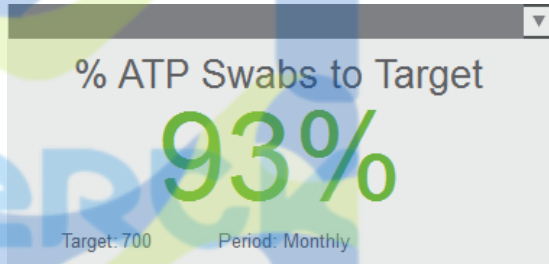
Results. Right now.



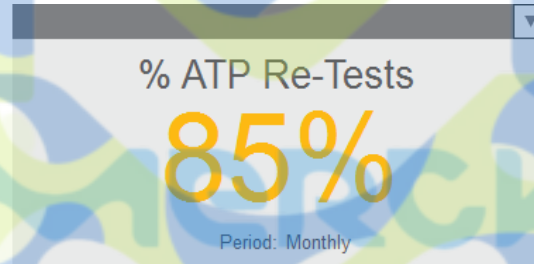
Este es el Dashboard después de usar el MVP ICON y transferir resultados...



Dashboard porcentajes y calibraciones

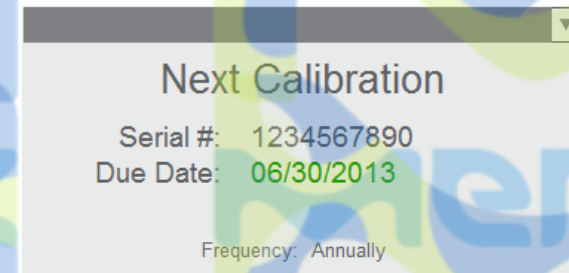


Muestra cuántos hisopos de ATP han sido usados comparado con el objetivo



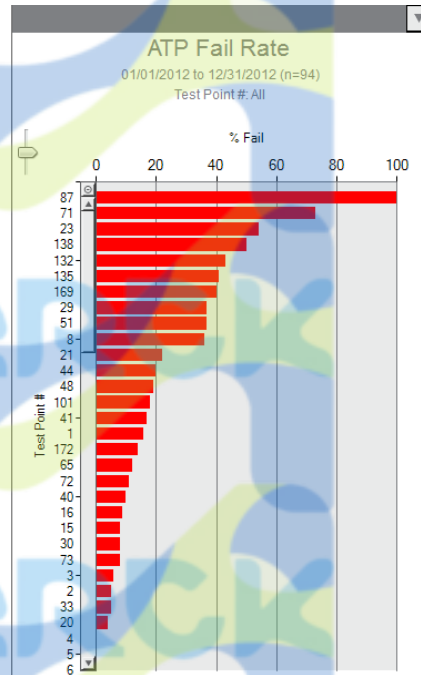
Porcentaje de muestreos codificados como "Re-Muestreos"

- Los muestreos con Falla deben ser re-limpiados y re-muestreados; debe ser el 100% si lo están haciendo



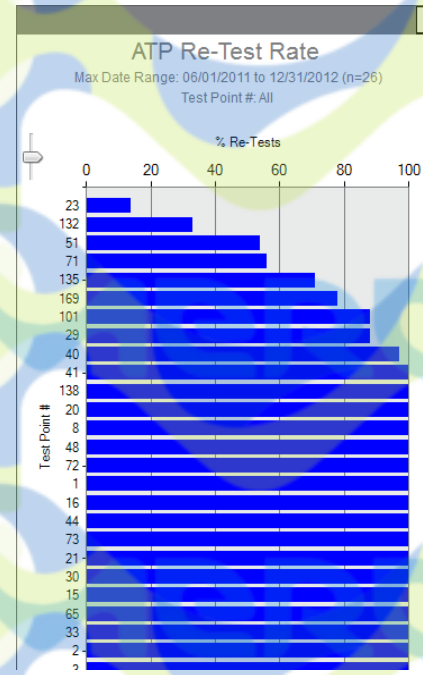
Alerta al usuario cuándo debe hacerse la siguiente calibración

Dashboard Gráficos



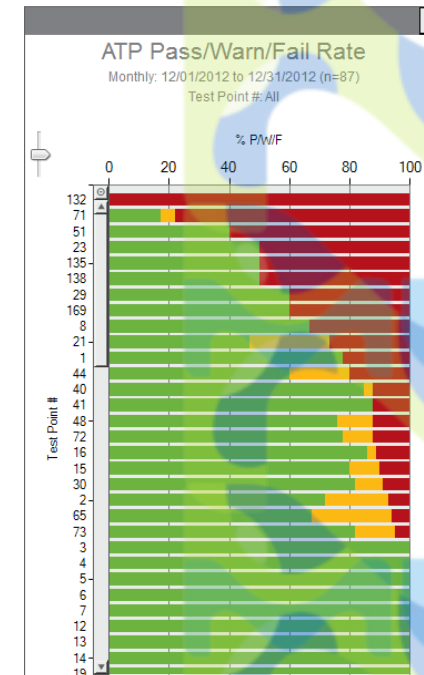
ATP Tasa de Fallas

- Muestra los puntos de prueba que fallaron en orden de mayor a menor
- Guía al Gerente de AC a las áreas problema que requieren atención inmediata
- Personaliza por punto de prueba, plan de



ATP Tasa de re-muestras

- Muestra el porcentaje que un punto fue re-muestreado en cierto período de tiempo
- Destaca áreas que necesitan re-limpieza después de un resultado de falla
- Opción de incluir resultados de alerta
- Personaliza por punto de



ATP Tasa de Pasa/Alerta/Falla

- Muestra todos los resultados de pasa/alerta/falla para los puntos de prueba seleccionados en un período de tiempo
- Muestra la salud general del programa de sanitización y problemas emergentes
- Personaliza por punto de

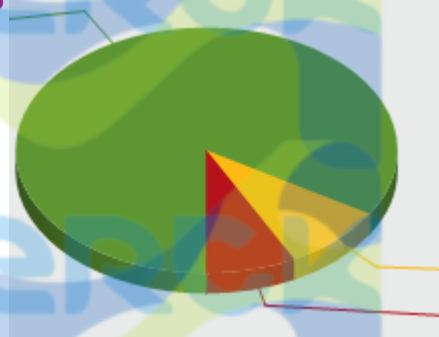
¿Qué son los Reportes de Acción?

Los reportes de acción están diseñados para identificar áreas problemáticas que requieren atención inmediata y acciones correctivas.

Cuatro Tipos de Reportes

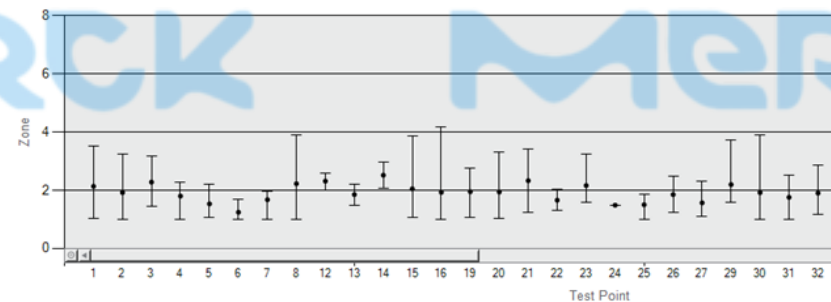
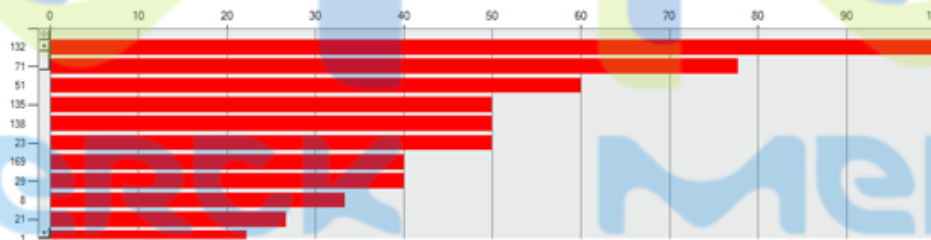
- Reporte de tasa de Falla
- Reporte Pasa/Alerta/Falla
- Reporte de Re-Muestreo
- Reporte Min/Max/Prom

Puntos
Limpio
s



Puntos
Alerta

Puntos
Sucios

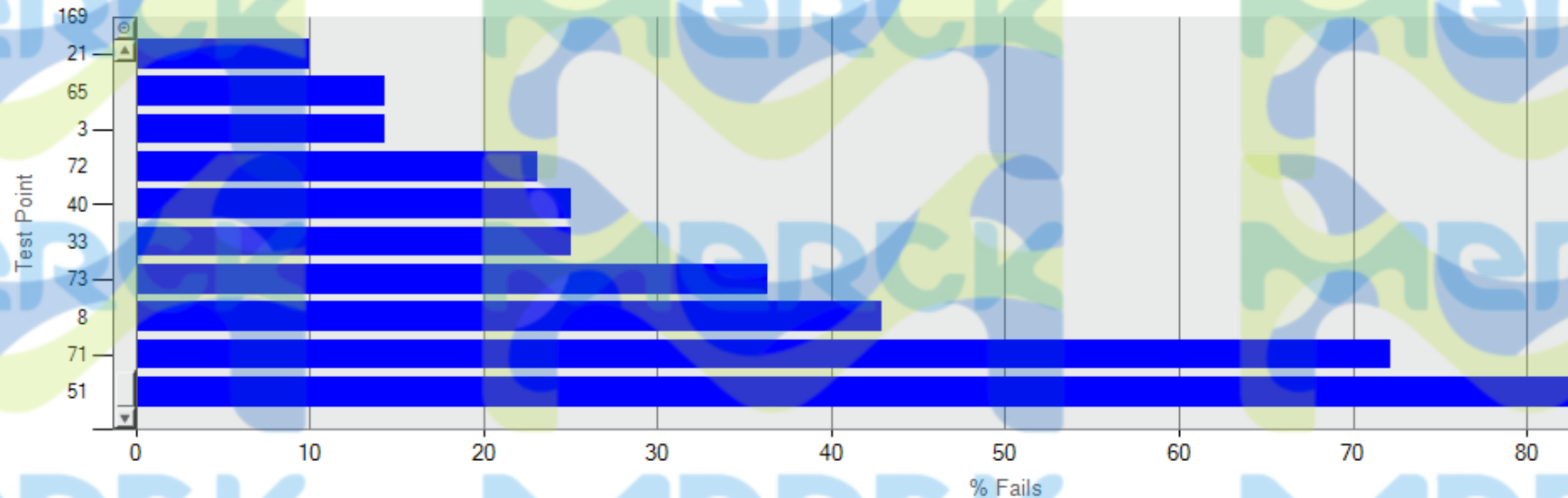


Reportes de Acción

Reporte de Re-Muestreo

Presenta el % de resultados con falla que fueron re-muestreados para los puntos de prueba seleccionados

- Si están siguiendo el plan, el porcentaje debe ser = 100%



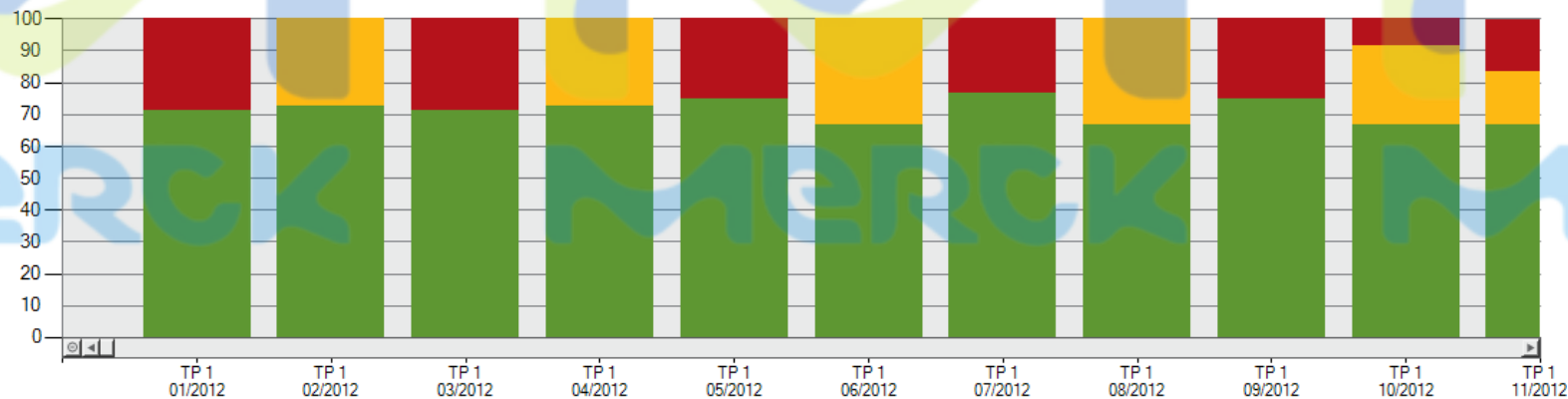
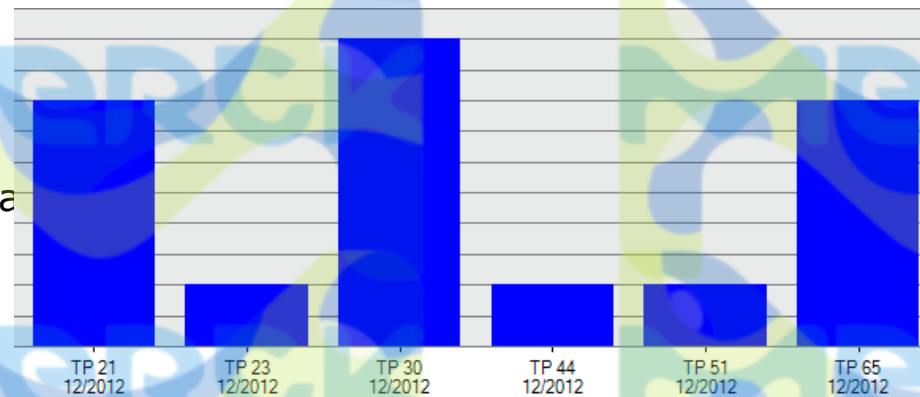
¿Qué son los Reportes de Tendencia?

Rastrear y dan la tendencia de datos durante períodos de tiempo prolongados

- Ayuda a identificar el comportamiento de los puntos de prueba, establecer patrones, y determinar la salud general del programa de sanitización

Cuatro tipos de reportes

- Resumen Pasa/Alerta/Falla
- Resumen promedio puntos de prueba
- Tendencia de puntos de prueba
- Tendencia de Re-Muestreos



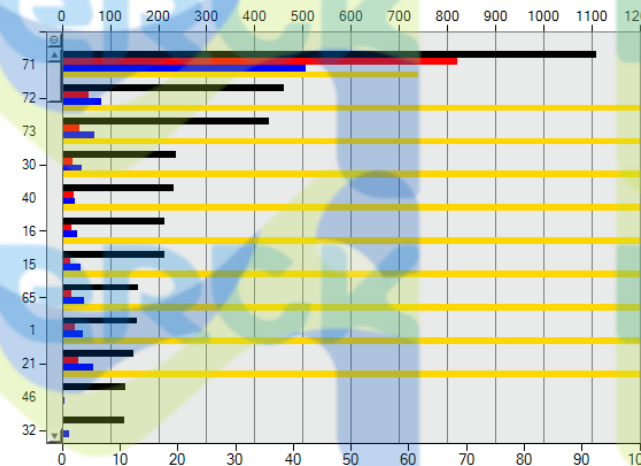
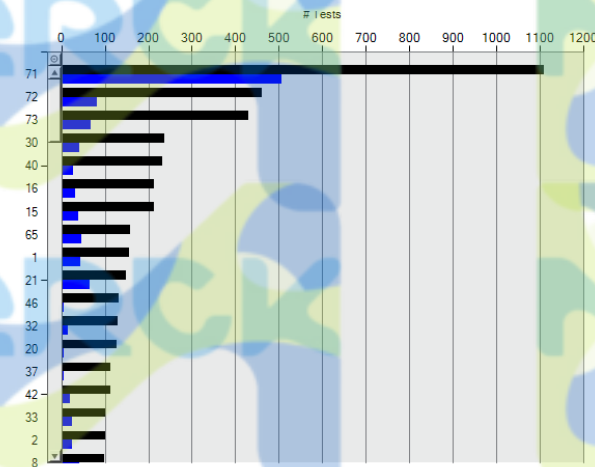


Reportes HACCP

Frecuencia de punto de prueba

Presenta el total de los puntos de prueba seleccionados que fueron muestreados y re-muestreados en cierto período de tiempo

- Resumen de puntos de prueba con # de fallas y % de re-muestreo



Datos computarizados

- # Muestréos + Re-Muestréos
- Resumen de puntos de prueba



Reportes HACCP

Calibración / Verificación

Presenta la fecha de la última calibración y la fecha para la siguiente calibración para cada MVP ICON

Next Calibration

Serial #: 1234567890
 Due Date: 06/30/2013
 Frequency: Annually

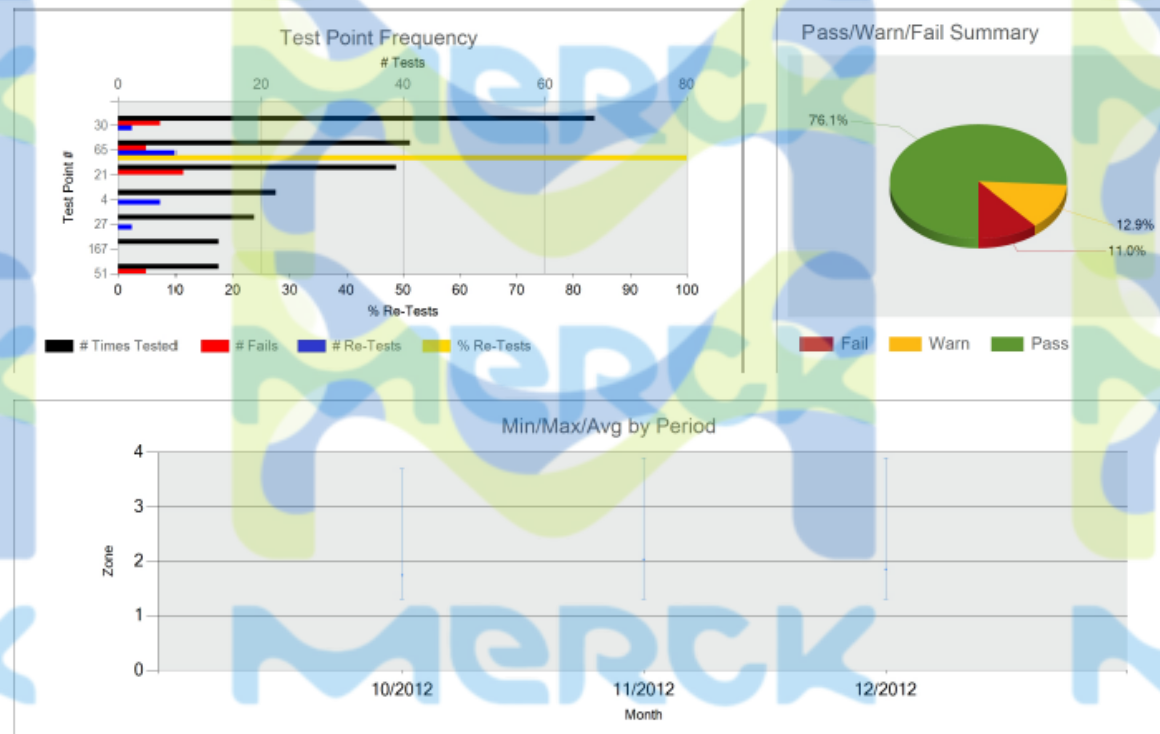
Calibration Date	Date	Positive Control	P/F	Negative Control	P/F	Lum Rod	P/F	Non-Lum Rod	P/F
06/30/2012	12/14/2012 3:45:00 AM	3.4	P	-	-	-	-	-	-
12/31/2011	12/14/2012 3:45:00 AM	-	-	1.7	P	-	-	-	-
06/30/2011	12/14/2012 3:45:00 AM	-	-	-	-	3.2	P	-	-
	12/14/2012 3:45:00 AM	-	-	-	-	-	-	1.4	P
	11/17/2012 4:52:00 PM	3.5	P	-	-	-	-	-	-
	11/17/2012 4:52:00 PM	-	-	2.1	P	-	-	-	-
	11/17/2012 4:52:00 PM	-	-	-	-	3.2	P	-	-
	11/17/2012 4:52:00 PM	-	-	-	-	-	-	1.3	P
	10/25/2012 3:17:00 PM	3.7	P	-	-	-	-	-	-
	10/25/2012 3:17:00 PM	-	-	1.3	P	-	-	-	-
	10/25/2012 3:17:00 PM	-	-	-	-	3.2	P	-	-
	10/25/2012 3:17:00 PM	-	-	-	-	-	-	1.7	P
	9/25/2012 8:29:00 AM	3.5	P	-	-	-	-	-	-



Reportes HACCP

Resumen del Plan de Muestreo

Presenta los reportes de Acción, Tendencia y HACCP en una sola página de un plan de muestreo individual para mostrar la salud general de ese plan



Cuando quieres ver todos los resultados...

- Lista todos los resultados para un parámetro.
- Incluye toda la información.
- Imprime los resultados para todos los parámetros como un archivo PDF

ATP		pH		Temperature			Conductivity			Concentration			
Test Point #	Name	Sample Plan	Date	Zone	PWF	Re-Test	User Code	ATP Custom Field 1	ATP Custom Field 2	ATP Custom Field 3	Warn SetPt	Fail SetPt	Memo
71	Mixing Paddle	Packaging Line	06/01/2011 05:21 AM	2.4	Pass		0				2.5	3.0	
71	Mixing Paddle	Packaging Line	06/01/2011 05:24 AM	1.3	Pass		0				2.5	3.0	
20	L10 Press Belt		06/01/2011 05:26 AM	2.3	Pass		0				2.5	3.0	
32	L20 Pressbelt		06/01/2011 05:34 AM	1.3	Pass		0				2.5	3.0	
71	Mixing Paddle	Packaging Line	06/01/2011 05:35 AM	3.4	Fail		0				2.5	3.0	
42	L30 Press Belt		06/01/2011 05:38 AM	1.3	Pass		0				2.5	3.0	
73	L10 CookExSSFI		06/01/2011 05:39 AM	2.0	Pass		0				2.5	3.0	
48	L40 Weighscale		06/01/2011 05:40 AM	1.3	Pass		0				2.5	3.0	
4	Conveyor	Packaging Line	06/01/2011 05:42 AM	1.3	Pass		0				2.5	3.0	
71	Mixing Paddle	Packaging Line	06/02/2011 05:15 AM	3.7	Fail		0				2.5	3.0	
72	L10 Cook Ex SS		06/02/2011 05:16 AM	1.3	Pass		0				2.5	3.0	
73	L10 CookExSSFI		06/02/2011 05:18 AM	1.6	Pass		0				2.5	3.0	
114	L20 Hop/IntBel	Slicing Line	06/02/2011 05:25 AM	1.3	Pass		0				2.5	3.0	
47	L40 Hopper		06/02/2011 06:08 AM	2.3	Pass		0				2.5	3.0	
4	Conveyor	Packaging Line	06/02/2011 06:10 AM	2.2	Pass		0				2.5	3.0	
71	Mixing Paddle	Packaging Line	06/03/2011 05:01 AM	3.5	Fail		0				2.5	3.0	
20	L10 Press Belt		06/03/2011 05:08 AM	1.5	Pass		0				2.5	3.0	
4	Conveyor	Packaging Line	06/03/2011 05:09 AM	2.1	Pass		0				2.5	3.0	
71	Mixing Paddle	Packaging Line	06/03/2011 05:11 AM	1.4	Pass	√	0				2.5	3.0	
71	Mixing Paddle	Packaging Line	06/03/2011 05:18 AM	1.4	Pass		0				2.5	3.0	
71	Mixing Paddle	Transport Line	06/03/2011 05:21 AM	2.6	Warn		0				2.5	3.0	
71	Mixing Paddle	Transport Line	06/03/2011 05:23 AM	4.2	Fail	√	0				2.5	3.0	
72	L10 Cook Ex SS		06/03/2011	1.6	Pass	√	0				2.5	3.0	

Exportando a Excel

Filename:
 C:\ICON DB\Q4 Export.xls

Date Range:
 10/01/2012 to 12/31/2012

Export to Excel
 Export to LIPS

OK Cancel

Test Point	Date	Time	Code	Zone	P/W/F ATP	Product	Plant	Other	ATP Warn.	ATP Failure	Name	Memo	MVP	ReTest	Sample Plan	Serial Number (10-digits)
71	10/1/2012	4:59 AM	0	3.6	F				2.5	3.0	Mixing Paddle			0	Transport Line	1234567890
72	10/1/2012	5:00 AM	0	1.5	P				2.5	3.0	L10 Cook Ex SS			0		1234567890
73	10/1/2012	5:00 AM	0	2.1	P				2.5	3.0	L10 CookExSSFI			0		1234567890
71	10/1/2012	5:13 AM	0	3.7	F				2.5	3.0	Mixing Paddle			1	Transport Line	1234567890
21	10/1/2012	5:20 AM	0	2.2	P				2.5	3.0	L10 TEFCO			0	Packaging Line	1234567890
33	10/1/2012	5:22 AM	0	1.8	P				2.5	3.0	L20 TECFO			0		1234567890
43	10/1/2012	5:23 AM	0	1.5	P				2.5	3.0	L30 TEFCO			0		1234567890
51	10/1/2012	5:26 AM	0	1.5	P				2.5	3.0	L40 Dragon			0	Packaging Line	1234567890
1	10/1/2012	5:29 AM	0	2.7	W				2.5	3.0	Hopper 1			0	Mixing Line	1234567890
1	10/1/2012	5:30 AM	0	2.7	W				2.5	3.0	Hopper 1			1	Mixing Line	1234567890