

N.º	Etapa	Descrição
1	Armazenamento	O armazenamento é feito em câmaras de refrigeração. Nesta etapa são monitorizadas as temperaturas das diferentes câmaras. Estas são monitorizadas em contínuo pela manutenção e várias vezes ao dia pelos colaboradores da secção.
2	Descongelação	A descongelação é feita controlando o Centro Térmico do produto e em sala com temperatura de 5°C.
3	Picagem	A Picagem das carnes é feita na Picadora. Os crivos variam consoante os produtos estando definidos no documento Preparação de Lotes (Q07.256). Nesta etapa é monitorizada a temperatura da sala onde se realiza a operação
4	Cutter	Nesta fase prepara-se a emulsão de couratos.
5	1ª Mistura de Condimentos	Nesta fase adicionam-se os condimentos que são fornecidos pelo armazém de condimentos de acordo com a formulação de cada produto e adiciona-me a água. A mistura é feita na misturadora.
6	2ª Mistura de Condimentos	Alguns produtos são novamente colocados na Misturadora para uma segunda adição de condimentos. Os condimentos que são fornecidos pelo armazém de condimentos de acordo com a formulação de cada .
7	Maturação	Todos os produtos passam por esta fase de maturação em Câmara de refrigeração (C7 e C12) a 0°C.
8	Enchimento / Clipsagem / Pendurar	Os produtos são enchidos nas enchedoras. Nesta fase todos os produtos clipsados são alvo de controlo através de detector de metal. Os produtos com clip têm mais uma fase que é a de Clipsagem e todos eles vão colocados em varas e pendurados em carros de fumeiro.
10	Cozimento	Todos os produtos são cozidos em estufa com programas específicos de acordo com a Instrução de Trabalho dos Processamentos Térmicos.
11	Fumagem	O processo de fumagem é feito em fumeiros tradicionais, utilizando exclusivamente lenha de azinho.
12	Estabilização	Os restantes produtos são estabilizados em Climas podendo o tempo de permanência variar consoante o produto.
13	Embalamento	Os produtos que não são sujeitos a estabilização são encaminhados para a Sala do Bacon onde serão embalados a vácuo e com retracilização.