

N.º	Etapa	Descrição
1	Armazenamento	Matéria-prima – Esta é armazenada na C26 a uma temperatura de 0°C Produto intermédio por pesar - é armazenado na C26 a uma temperatura de 0°C. Produto Final – Este é armazenado na C15 A 0°C
2	Corte	A carne para as marinadas é cortada em tiras na Máquina das Febras na Sala de Desmancha.
3	Mistura de Condimentos	Os condimentos são fornecidos pelo Armazém de condimentos em quantidades pré estabelecidas pelas formulações. Estes são misturados na misturadora na sala dos cozidos e fumados. A massa é colocada em carro standard e colocada na C26 para ir para a Sala dos Preparados de Carne.
4	Picagem	As aparas provenientes da desmancha são picadas na picadora na Sala dos Cozidos e Fumados.
5	Mistura de Condimentos	Nesta etapa são adicionados os condimentos que são fornecidos pelo Armazém de condimentos em quantidades pré estabelecidas pelas formulações. Estes são misturados na misturadora na sala dos cozidos e fumados. É adicionada a água e gelo. A massa é colocada em carro standard e colocada na C26 para ir para a Sala dos Preparados de Carne.
6	Enchimento	O enchimento dá-se na sala dos Preparados de carne e é feito em tripa que pode ser natural ou sintética conforme o produto.
7	Corte e preparação da Carne, Banha, Pimentos, Chouriço e Frutas	Nesta etapa são preparados todos os constituintes da espetada de forma a poderem ser colocados nos moldes.
8	Perfuração	Depois de todos os constituintes estarem colocados no molde este é colocado na Máquina das Espetadas para se realizar a perfuração, que serve para preparar o produto para a próxima etapa.
9	Colocação dos Paus	Retira-se o molde da máquina e colocam-se os paus.
10	Corte	Volta-se a colocar o molde na Máquina das Espetadas para se proceder ao corte destas.
11	Abertura da Prensa	Abertura do molde para que se possa desenformar o produto.
12	Covectização	Colocação dos produtos em covetes.

N.º	Etapa	Descrição
13	Termoselagem	Fecho das cuvetes por termoselagem e colocação de gás nas de atmosfera modificada.
14	Pesagem/ Rotulagem	Pesagem e rotulagem dos produtos na Balança Espera.
15	Expedição	Os produtos são preparados de acordo com as encomendas e Voltas da distribuição preparadas. A sua expedição é realizada nos cais de expedição de frescos.
16	Distribuição	Esta é feita em viaturas próprias refrigeradas e com dispositivos para controlo de temperatura. As viaturas estão programadas para uma temperatura de 2°C.