N.º	Etapa	Descrição
1	Descongelação	A descongelação é feita controlando o CT do produto e em sala com temperatura de 5°C.
1.2	Picagem das carnes / Cuteragem	No caso das mortadelas e Salsicha Bratwurst a picagem de toda a matéria-prima é feita na Cutter. Nos restantes produtos a picagem é feita na Picadora, na Cutter é feita a emulsão de couratos.
1.3	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.
1.4	Maturação	Todos os produtos passam por esta fase de maturação em Câmara de refrigeração (C12) a 0°C.
1.5	Enchimento	Os produtos são enchidos na enchedora. Nesta fase todos os produtos são alvo de controlo através de detector de metal. (Realizado na Sala de Cozidos e Fumados).
2	Salmoura	Nesta fase faz-se a preparação da Salmoura com fornecidos pelo armazém de condimentos de acordo com a formulação de cada produto.
2.1	Injecção	A Salmoura é injectada nas peças de carne na Injectora. Estas são realizadas e preparadas de acordo com a Instrução de Trabalho de Preparação das Injecções (IT07.19)
2.2	Tenderização	Após a injecção as peças passam na tenderizadora que faz rasgos para melhorar a performance da salmoura durante a massagem.
2.3	Massagem	A massagem é realizada em bombos sobre vácuo a uma temperatura de 5°C.
2.4	Enchimento	Os produtos são enchidos na enchedora. Nesta fase todos os produtos são alvo de controlo através de detector de metal. (Realizado na Sala de Cozidos e Fumados).
2.5	Clipsagem / Vácuo	Nesta fase é retirado o ar dos sacos fazendo vácuo e fecha-se o saco através de Clipsagem.
2.6	Retractilização	Ajusto do saco à massa através de passagem por um tanque de imersão com água quente.
2.7	Enformagem/ Prensagem	Os sacos são colocados nas Formas pretendidas, coloca-se a tampa das formas e fecham-se através de prensa.
3	Cozimento	Todos os produtos são cozidos em estufa com programas específicos de acordo com a Instrução de Trabalho dos Processamentos Térmicos.
4	Duchagem	Os produtos após o cozimento são alvo de uma duchagem com água corrente.

N.º	Etapa	Descrição
5	Arrefecimento Rápido	Os Produtos são sujeitos a arrefecimento rápido, fazendo-se este no túnel de arrefecimento a uma temperatura de 0°C.
6	Desenformagem	Abrem-se as formas e retira-se o produto para contentores e no caso do Paio York pendura-se em carro de fumeiros.
7	Secagem	A secagem é feita nas estufas de cozimento.
8	Arrefecimento	O Paio York após a secagem é sujeito a arrefecimento, fazendo-se este no túnel de arrefecimento a uma temperatura de 0°C.
9	Embalamento	Os produtos são encaminhados para a Sala do Bacon onde serão embalados a vácuo e com retractilização.
10	Armazenamento	Os produtos cozidos são armazenados na C25 a uma temperatura de 0°C e os Cozidos e Fumados na C4 a uma temperatura de 0°C.
0.1	Preparação / Corte dos Couratos	Os couratos são cozidos, é-lhes retirado com serra circular a gordura e coloca-se na Máquina de cortar couratos.
0.2	Tratamento	Antes da sua colocação na salmoura os couratos levam um tratamento com um aditivo fornecido pelo Armazém de Condimentos.
0.3	Salmoura	Nesta fase faz-se a preparação da Salmoura com fornecidos pelo armazém de condimentos de acordo com a formulação de cada produto.