

3. **Filtração:** A filtração é realizada com pré-filtração para retenção de partículas sólidas seguido de filtração por Osmose Reversa através de membranas semipermeável, sendo possível a retenção de sais minerais nela dissolvidos, assim como coloides e bactérias;
4. **Envasamento:** Antes do envase é realizada a inspeção visual, lavagem e higienização em todos os garrações, onde os mesmos são lavados e higienizados em equipamentos próprios para limpeza e esterilização, garantido as condições adequadas para o engarraçamento da água sem contaminação, em seguida a água é envasada através da enchedora linear automática para recipientes de 20 litros;
5. **Fechamento:** O fechamento das embalagens será efetuado por máquinas automáticas, sendo proibido o processo manual. As máquinas estão dispostas de modo que haja um processamento contínuo, desde a lavagem até o fechamento;
6. **Inspeção final:** Após o fechamento automático dos garrações o produto final passa por uma verificação visual, isto é feito para detectar possíveis perigos físicos, ou seja, sujidades mais grossas, partículas suspensas, plásticos e outros.
7. **Rotulagem:** São colados os rótulos com o nome da empresa (marca) contatos, informações quantitativas, qualitativas, normas de qualidade e demais informações ao consumidor. Este processo será realizado manualmente fora da sala de envase;
8. **Estocagem:** Os produtos envasados ficarão estocados em locais afastados das instalações industriais, em espaço limpo, ao abrigo da luz e chuva. Eles devem permanecer em estrados ou paletes de PVC para que as embalagens não entrem em contato diretamente com o piso;
9. **Distribuição:** Os vasilhames serão carregados para um caminhão ou utilitário para a realização das entregas. Devem ser observadas as condições de temperatura e umidade adequadas e quaisquer possibilidades de contaminação.