

# Kualitas

adalah **karakteristik** kami



*Kanada*

## IKAN DAN MAKANAN LAUT KANADA

*Menyediakan Nilai Dan Varietas*



Apakah para pelanggan mencari hewan yang liar atau yang dibudidayakan, makanan laut atau ikan air tawar, crustaceans, kerang-kerangan, atau sirip ikan, Kanada dapat menyediakan produk-produk untuk memenuhi setiap selera dan spesifikasi anggarannya. Dikelilingi oleh tiga samudra, yaitu Pasifik, Kutub Utara dan Atlantik dan dengan tersedianya danau air tawar terbesar di dunia, Kanada memiliki keanekaragaman dan kualitas ikan air tawar dan makanan laut yang dapat memuaskan para pelanggannya.



Air dingin bersih Kanada mengandung lebih dari 160 jenis ikan dan kerang, dan kami mengeksport produk makanan laut segar, beku, diasap yang dikalengkan ke seluruh penjuru dunia. Pantai laut dan danau kami sangat cocok untuk akuakultur, dan perkembangan pesat dari industri ini memenuhi permintaan pelanggan kami untuk salmon, trout, mussel, oyster, kerang; cod, halibut dan scallop. Dedikasi kami terhadap kualitas dan kesegaran telah membuat produk akuakultur Kanada terkenal di seluruh dunia.

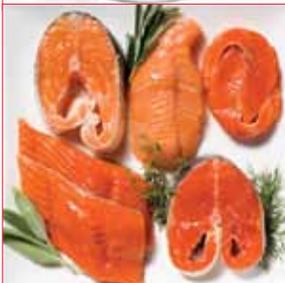
### Panggilan Kualitas

Tradisi penangkapan ikan kami sudah lebih dari empat abad, tetapi kami juga selalu memperhatikan kemajuannya di masa depan. Itu sebabnya perusahaan-perusahaan makanan laut Kanada terus menerus bekerja untuk meningkatkan kualitas produk mereka. Teknologi pembekuan dilaut digunakan dalam pembudi-dayaan udang lepas pantai; untuk dapat mengawetkan hasil tangkapan secara cepat prosesnya dilakukan diatas kapal. Sebuah sistem kuota individu memungkinkan dilakukannya panen jenis-jenis ikan seperti halibut, sablefish dan geoduck untuk memenuhi permintaan pasar, sehingga dapat menjamin kualitas yang terbaik dan kesegaran lautan. Teknologi baru ruang hyperbaric (ruangan yang menggunakan tekanan oksigen yang besar) yang digunakan untuk melepaskan kulit lobster, agar dagingnya tetap utuh dan siap untuk digunakan. Dan untuk industri kesehatan makanan, Kanada menghasilkan berbagai makanan tambahan yang dibuat dengan sari omega-3.



### Mempertahankan Perikanan Kanada

Industri ikan dan makanan laut Kanada bertekad melakukan pengawasan yang cermat terhadap lingkungan laut dan air tawar, menyadari pentingnya industri tersebut sebagai sumber makanan dan pentingnya menjaga keseimbangan ekosistem. Pemerintah Kanada diakui di seluruh dunia karena komitmennya dalam mempertahankan dan mengembangkan





sumber daya kelautan negaranya melalui pengelolaan habitat, perikanan dan program kesehatan hewan akuatik. Program Manajemen Kualitas, sebuah program yang berbasis HACCP yang diawasi oleh Canadian Food Inspection Agency, untuk memastikan keutuhan ikan Kanada dan produk makanan laut dari kapal atau peternakan ikan ke toko waralaba termasuk pengolahan, penyimpanan dan transportasi.

### Rasakan Keistimewaan Kanada

Dipanen dari air yang paling bersih dan jernih di dunia, kualitas ikan dan produk-produk makanan laut Kanada dikenal di dunia internasional karena keanekaragaman, kualitas dan nilainya. Untuk informasi lebih lanjut tentang industri makanan laut Kanada, silakan kunjungi:

#### Website Pemerintah

- Fish and Seafood Online, Agriculture and Agri-Food Canada  
[www.seafoodcanada.gc.ca](http://www.seafoodcanada.gc.ca)

